Sweets and Food Menu

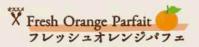
TEA TIME 15:00-17:00











¥1,200

¥1,180

¥780

¥650

チュイール / レモンソルペ / コーンフレータ / ライスパフ / オレンジジャム 米粉 タッキー / オレンジ果肉 / 豆乳ホイップタリーム / 紅茶ゼリー

オレンジを丸ごと1個使用。オレンジと紅茶のゼリー、レモンソルベの 組み合わせでさっぱりと夏らしいパフェに。

This parfait features a whole orange , transformed into a refreshing summer treat with orange and tea jelly, complemented by lemon sorbet.

T's Chocolate Parfait チョコアイスの T's パフェ

Today's Cake 本日のスイーツ ¥650

Japanese Ganache Tart 生チョコタルト

Crème Brûlée X クレームブリュレ

2 Flavor Vegan Ice Cream T's アイス 2 種盛り合わせ ¥550

セットドリンク / Set Drink

+¥38

・オーツミルクラテ (ホット or アイス)

*ノンカフェイン

・エルダーフラワー (ソーダ or ホット)

・ルイポスティー (ホット):

- 白桃とラズベリー、ミラベルが華やかに香るグリーンルイポス

+¥330

・コーヒー(ホット or アイス) ・紅茶(ホット or アイス)

・ジンジャーエール

・オーガニックアップルジュース



ベジとんこつスープのつけそば

Dipping Noodle with Vegan Tonkotsu Soup

まるでとんこつラーメンのような味わいの濃厚オリジナルスープに つけ麺スタイルで!オリジナルの T's からし高菜の味変も お楽しみください♪

> ¥1,380 Extra Noodle / 大盛中華麺 ¥1,430 with Mini Salad / ミニサラダ付き +¥220

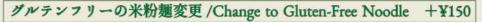


トマトと卵の担々麺

Tantan Noodles with Tomato and Egg

東京駅のラーメン専門店「Ts たんたん」の発祥となった担々 麺で、お客様から根強い人気がある一品です。濃厚な白ごま の味と香りで仕上げました。お好みで「たんたんスパイス」 をどうぞ。

¥1,350 Second Serving of Noodles / 替え玉 +¥150 with Mini Salad / ミニサラグ付き +¥220





T's マッサマンカレー

T's Matsaman Curry

タイのマッサマンカレーを鶏肉や甲殻類を一切使わずに再現。 スパイシーな旨みと、ココナッツの風味が絶妙です。 ルーは小麦粉不使用のグルテンフリーです。

Soy Yurinchi Chicken Topping 2pcs / 油淋鶏トッピング 2pcs +¥220 with Mini Salad / ミニサラダ付き +¥220



前菜盛り合わせ

Assorted appetizers platter(caprese/raisin butter)

ヴィーガンチーズとミニトマトに自家製のパジルソースを合わせた カプレーゼとソイレーズンパター。はじめの一皿にぴったりな おすすめ前菜です♪

¥650

夏のおすすめメニュー

GF グルテンフリー対応可

OV 五葷不使用対応可

MFムスリムフレンドリー対応可・





柚子香る。ひんやり醤油ヌードル

スープは柚子の香りが効いた、さっぱりとした深みのある 醤油ペースです。柑橘をつかったジュレが食欲をそそり、 夏野菜が夏の寂れたカラダを癒します。 ¥1,380



トマトと卵の担々麺

定番 T's 担々麺が期間限定パージョンアップ! 花椒が効いた オリジナルスープに焼きトマト&ヴィーガン卵が相性抜群! (※辛味抜き対応可) ¥1,350

グルテンフリーの米粉麺変更 / Change to Gluten-Free Noodle +¥150



ベジとんこつスープのつけそば

まるでとんこつラーメンのような味わいの濃厚オリジナルスープにつけ麺スタイルで!オリジナルの T's からし高菜の味変もお楽しみください♪ ¥1,380

大盛中華麵 ¥1,430



オレンジ チュイール レモンソルペ コーンフレーク ライスパフ オレンジジャム 米粉クッキー オレンジ果内 豆乳ホイップクリーム

¥1,200

フレッシュオレンジパフェ

オレンジを丸ごと1個使用。オレンジと紅茶のゼリー、 レモンソルベの組み合わせでさっぱりと夏らしいパフェに。 ヴィーガン・グルテンフリーで作ったチュイールにも注目です!



焼きトウモロコシの冷製スープ

トウモロコシの実を焼き、丁寧に手間ひまかけて、滑らかな 口当たりのよいスープに仕上げました。トウモロコシそのもの の自然な甘みを味わっていただくスープです。手作りの ポップコーンとともにお召し上がりください。 ¥650



バナナ チョコシロップ チョコレートアイス ナッフ コーンフレータ 米粉クッキー 米粉スポンジ 豆乳ポイップクリーム オレンジ 豆乳ポイップクリーム 自家製ペリーソース 豆乳ポイップクリーム チョコブリン

チョコアイスの T's パフェ

オープン当初から大人気のチョコパフェが進化しました! 背の高いグラスにオレンジやペリーソースなどカラフルな層で 見た目もさらに華やかになりました。さまざまな素材の マリアージュをぜひお楽しください。 ¥1,180

SEASONAL recommendation









Cold Yuzu Shoyu Noodle

Shoyu based soup with refreshing fragrance of Yuzu. Citrus jelly will stimulate your appetite and okra, summer vegetable will heal your tried body from the summer heat. \$\$1,380



Tantan Noodles with Tomato and Egg

The original soup with a kick of sansho pepper pairs perfectly with grilled tomato and vegan egg, creating an exceptional combination!

¥1,350





Dipping Noodle with Vegan Tonkotsu Soup

The vegan Tonkotsu soup is made only with vegetables. Enjoy dipping the eggless noodle into delicious soup.

> Extra Noodle ¥1,380 Extra Noodle



Orange
Tuile
Lemon sorbet
Cornflakes
Rice puffs
Orange jam
Rice flour cookies
Orange segments
Soy milk whipped cream
Black tea jelly

Fresh Orange Parfait

This parfait features a whole orange \$\insert\$, transformed into a refreshing summer treat with orange and tea jelly, complemented by lemon sorbet. Also, don't miss the vegan and gluten-free tuile made to perfection! \$\frac{\pmathbf{1}}{2}00\$



Seasonal Potage - Baked Corn (cold)

Corn kernels are roasted and carefully and painstakingly prepared into a smooth and palatable soup. The natural sweetness of the coorn itself can be tasted in this soup. Please enjoy it with freshly made homemade popcorn.

¥650



Gateau Chocolat
Banana
Chocolate Syrup
Chocolate Ice Cream
Nuts
Comflakes
Rice Flour Cookies
Rice Flour Sponge Cake
Soy Milk Whipped Cream
Orange
Soy Milk Whipped Cream
Homemade Berry Sauce
Soy Milk Whipped Cream
Homemade Berry Sauce
Chocolate Budding

Chocolate Ice Cream T's Parfait

Our popular chocolate parfait has evolved since its opening! Served in tall glasses with colorful layers of orange and berry sauce, it's now even more visually stunning. Enjoy the delightful marriage of various ingredients.

¥1,180