

T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

A LUNCH ¥2,350	メイン料理 + ソイミートと前菜付きサラダ + スープ + ドリンク
B LUNCH ¥1,600	メイン料理 + グリーンサラダ + ドリンク
C LUNCH ¥1,400	メイン料理 + グリーンサラダ
SALAD LUNCH ¥1,600	前菜3種付きサラダプレート + スープ + パン + ドリンク

メイン料理 A・B・C LUNCH は下記よりお選びください。

◆BEYOND MEAT ハンバーグ

(雑穀米 or パン付き) + ¥500

◆パエリアドリヤ

◆焼きチーズタイカレー

◆フレッシュトマトと塩レモン泡の冷製パスタ

◆焼きトマトと卵の担々麺

◆ベジとんこつスープのつけそば

◆柚子香る ひんやり醤油ヌードル

- ・油淋鶏トッピング 2pcs + ¥220
- ・替え玉 + ¥150
- ・グルテンフリー麺変更 + ¥150
- ・ベジとんこつスープのつけそば 麺大盛 + ¥50



LUNCH DRINK

- ・ナチュラルワイン
- ・コーヒー (アイス・ホット)
- ・紅茶 (アイス・ホット)
- ・ジンジャーエール
- ・オーガニックアップルジュース
- ・ハートランドビール + ¥330
- ・ノンアルコールビール + ¥330
- ・ルイボスティー + ¥100
*ノンカフェイン(ホット)

SIDE MENU

- ・季節野菜のスープ ¥600
- ・油淋鶏 2pcs ¥220
- ・餃子 4pcs ¥450
- ・バゲット ¥330

KIDS PLATE

- キッズプレート ¥1,000
- ミートドリヤ
- サラダ
- フライドポテト
- アイス
- アップルジュース

LUNCH DESSERT

- ・季節のT's パフェ ¥1,200
- ・T's チョコパフェ **NEW!** ¥1,180
- ・本日のスイーツ ¥550
- ・生チョコタルト ¥760
- ・クレームブリュレ ¥550
- ・T's アイス 2種盛り合わせ ¥500

価格は全て税込表記です

夏のおすすめメニュー

- GF グルテンフリー対応可
- OV 五草不使用対応可
- 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ベースです。柑橘をつかったジュレが食欲をそそり、夏野菜が夏の疲れたカラダを癒します。

¥1,380

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



トマトと卵の担々麺

定番T's担々麺が期間限定バージョンアップ! 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



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

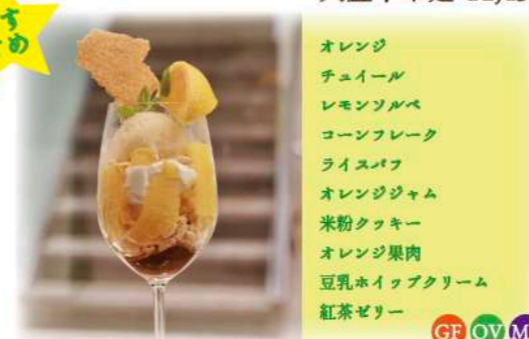
大盛中華麺 ¥1,430



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



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!

¥1,200



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ベ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みください。

¥1,180

T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

A LUNCH ¥2,350	Main + Soy Meat and a Salad with an Appetizer + Soup + Drink
B LUNCH ¥1,600	Main + Salad + Drink
C LUNCH ¥1,400	Main + Salad
SALAD LUNCH ¥1,600	A Large Salad with 3 Appetizers + Soup + Bread + Drink

Main Pick a main dish from below for A · B · C LUNCH

◆ **BEYOND MEAT Hamburg Steak + ¥500**



◆ Paella Doria

◆ Baked Cheese Thai Curry

◆ Chilled Pasta

with Fresh Tomato and Salted Lemon Foam

◆ **Vegan Ramen**

- Tantan Noodle
- Dipping Noodle with Vegan Tonkotsu Soup
- Cold Yuzu Shoyu Noodle

- Soy Yurinchi Chicken Topping / 2pcs + ¥220
- Second Serving of Noodles + ¥150
- Can change to Gluten-Free Noodles + ¥150



LUNCH DRINK

Pick a drink from below

- Natural Wine
- Coffee (Hot / Iced)
- Tea (Hot / Iced)
- Ginger Ale
- Organic Apple Juice

- Heartland Beer + ¥330
- Non-Alcoholic Beer + ¥330
- Rooibos Tea + ¥100

SIDE DISHES

- Seasonal Vegetable Soup ¥600
- Yurinchi Soy Chicken /2pcs ¥220
- Gyoza Dumplings /4pcs ¥450
- Baguette ¥330

KIDS PLATE

- Kids Plate ¥1,000
- Soy meat Sauce Doria
 - Salad
 - Fries
 - Ice Cream
 - Drink
 - Apple Juice

LUNCH SWEETS

- T's Seasonal Parfait ¥1,200
- T's Chocolate Parfait **NEW!** ¥1,180
- Today's Cake ¥550
- Japanese Ganache Tart ¥760
- Crème Brûlée ¥550
- 2 Flavor Vegan Ice Cream ¥500

All items include tax

SEASONAL recommendation

GF Gluten-free support available

OV Oriental vegetarian OK

MF Muslim-friendly support available

BEST



GF OV

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

Change to Gluten-Free Noodle + ¥150



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!

VEGAN

¥1,350



MF

Dipping Noodle with Vegan Tonkotsu Soup

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

¥1,380

Extra Noodle ¥1,430



BEST

GF OV MF

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 corn itself can be tasted in this soup. Please enjoy it with freshly made homemade popcorn.

¥650

BEST



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

GF OV MF

Fresh Orange Parfait

This parfait features a whole orange, 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!

¥1,200



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

GF OV

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