

SWEETS AND FOOD MENU

TEA TIME 15:00-17:00



*** X Peach Parfait with Peach Compote & Jasmine Pudding
桃とジャスミンのパフェ ¥1,280

豆乳ホイップクリーム / ミント / 桃のコンポート / クッキー / 桃アイス
米粉スポンジ / 桃ゼリー / 豆乳ホイップクリーム / 桃のコンポート
ジャスミン豆乳プリン / フローズンベリー

暑い夏にぴったりな、フレッシュな桃とジャスミンティーの組み合わせをお楽しみください。桃のコンポートにアイス、ゼリーと桃をたっぷり使ったパフェです。初登場のジャスミンの豆乳プリンにも注目です！
Enjoy the perfect summer treat with the fresh combination of peach and jasmine tea. This parfait features peach compote, ice cream, jelly, and plenty of peaches. Don't miss the debut of our jasmine soy milk pudding!

T's Chocolate Parfait
チョコアイスの T's パフェ ¥1,180

Today's Cake
本日のスイーツ ¥650

Japanese Ganache Tart
生チョコタルト ¥780

*** X Crème Brûlée
クレームブリュレ ¥650

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

+¥380
・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)
・ルイボスティー (ホット):

+¥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



ベジどんこつスープのつけそば
Dipping Noodle with Vegan Tonkotsu Soup

まるでど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
つけ麺スタイルをご用意しております♪

¥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「T's 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 / ミニサラダ付き +¥220

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



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。

¥1,280
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バジルソースを合わせた
カプレーゼとソイレズンバター。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 五章不使用対応可
- 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

SEASONAL recommendation

- GF Gluten-free support available
- OV Oriental vegetarian OK
- MF Muslim-friendly support available



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 tired 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!

¥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をご用意しております!

¥1,380

大盛中華麺 ¥1,430



夏野菜のガスパチョ

野菜を1晩寝かせ旨みを引き出し、野菜の自然な甘みと酸味が調和した爽やかな味わいの冷たいスープです。透明のトマトジュレとともに楽しんでください。

¥650

平日 15:00- & 土日祝 終日: バグット付き



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



Seasonal Potage - Gaspacho (cold)

We let the vegetables sit overnight to enhance their flavors, creating a refreshing cold soup with a perfect balance of natural sweetness and acidity. Enjoy it with the clear tomato jelly.

¥650



桃とジャスミンのパフェ

暑い夏にぴったりな、フレッシュな桃とジャスミンティーの組み合わせをお楽しみください。桃のコンポートにアイス、ゼリーと桃をたっぷり使ったパフェです。

初登場のジャスミンの豆乳プリンにも注目です! ¥1,280

- 豆乳ホイップクリーム
- ミント
- 桃のコンポート
- クッキー
- 桃アイス
- 米粉スポンジ
- 桃ゼリー
- 豆乳ホイップクリーム
- 桃のコンポート
- ジャスミン豆乳プリン
- フローズンベリー

GF OV MF



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

- ガトーショコラ
- バナナ
- チョコシロップ
- チョコレートアイス
- ナッツ
- コーンフレーク
- 米粉クッキー
- 米粉スポンジ
- 豆乳ホイップクリーム
- オレンジ
- 豆乳ホイップクリーム
- 自家製ベリーソース
- 豆乳ホイップクリーム
- チョコプリン

GF OV



Peach Parfait with Peach Compote & Jasmine Pudding

Enjoy the perfect summer treat with the fresh combination of peach and jasmine tea. This parfait features peach compote, ice cream, jelly, and plenty of peaches. Don't miss the debut of our jasmine soy milk pudding!

¥1,280

- 豆乳ホイップクリーム
- ミント
- 桃のコンポート
- クッキー
- 桃アイス
- 米粉スポンジ
- 桃ゼリー
- 豆乳ホイップクリーム
- 桃のコンポート
- ジャスミン豆乳プリン
- フローズンベリー

GF OV MF



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

- 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