

# T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

<b>A LUNCH</b> ¥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>B LUNCH</b> ¥1,600	メイン料理 + グリーンサラダ + ドリンク
<b>C LUNCH</b> ¥1,400	メイン料理 + グリーンサラダ
<b>SALAD LUNCH</b> ¥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 ハンバーガー  
(雑穀米 or パン付き) + ¥500

◆長野県白土馬鈴薯の  
ハーフ&ハーフカレー + ¥150

◆パエリアドリア

◆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
- ・グルテンフリー麺変更 + ¥150
- ・替え玉 + ¥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 + ¥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
- ミートドリア
- 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 ¥1,280
- ・T's チョコパフェ ¥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

## 2024.9.25 15th Anniversary

期間限定復刻商品

- 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



## 長野県 白土馬鈴薯の ハーフ&ハーフカレー

GF ¥1,500

創業より人気でしたハーフ&ハーフカレーが、T's レストラン15周年記念メニューとして期間限定復刻です！野菜の旨みとコクが活かした“欧風カレー”とソイミートを使った“キーマカレー”の2種類のお味を、長野県小諸市から取り寄せた白土馬鈴薯と一緒に楽しみください♪

## 今月のオススメ



平日 15:00- & 土日祝 終日: バゲット付き

GF

## バターナッツかぼちャのスープ

バターナッツかぼちャの自然の甘みにシナモンとラム酒を効かせた、なめらかでクリーミーな温かみのある一品です。

¥650



GF OV

## シャインマスカットパフェ

旬を迎えるぶどうの女王「シャインマスカット」が主役の季節限定パフェの登場です。自家製のマスカットソルベやライムゼリー、豆乳ホイップクリームの内外にも皮ごと食べられるシャインマスカットをたっぷりを使用した贅沢なパフェです。

¥1,280



MF

## 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



GF OV

## 和風柚子ひんやり醤油つゆそば

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



# T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

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

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

◆ **BEYOND MEAT Hamburg Steak +¥500**

◆ **Half & Half Curry +¥150**

◆ 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 ¥1,280

• T's Chocolate Parfait ¥1,180

• Today's Cake ¥550

• Japanese Ganache Tart ¥760

• Crème Brûlée ¥550

• 2 Flavor Vegan Ice Cream ¥500

All Items include tax

## 2024.9.25 15th Anniversary Limited-Time Revival Menu

GF Gluten-free support available

OV Oriental vegetarian OK

MF Muslim-friendly support available



### Half & Half Curry with Nagano "Hakudobareisho" Potatoes

GF ¥1,500

The beloved Half & Half Curry, a fan favorite since our founding, is making a special comeback as part of T's Restaurant's 15th anniversary celebration! Enjoy the rich flavors of our "Japanese-style curry," bursting with the essence of vegetables, and our "Keema curry," made with soy meat. Both are served alongside Nagano Prefecture's Komoro-grown "Hakudobareisho" potatoes for a delightful combination!

## This Month's Recommendations



### Butternut Squash Soup

A smooth and creamy dish that highlights the natural sweetness of butternut squash, enhanced with a hint of cinnamon and rum for a warm, comforting flavor.

¥650



### Shine Muscat Parfait

Introducing a seasonal parfait featuring the queen of grapes, Shine Muscat, at its peak ripeness. This luxurious parfait is packed with homemade muscat sorbet, lime jelly, and soy whipped cream, with plenty of Shine Muscat grapes that can be enjoyed whole, skin and all.

¥1,280



### 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



### 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

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