

SWEETS AND FOOD MENU

TEA TIME 15:00-17:00



Mont Blanc Parfait

✕ Mont Blanc Parfait
モンブランパフェ ¥1,400

米粉スポンジのラスク/栗/マロンクリーム/バニラアイス
アーモンド/マカダミアナッツ/クルミ/パンプキンシード
米粉クッキー/コーンフレーク/ライスパフ/ココアスポンジ
栗/豆乳ホイップクリーム/コーヒーゼリー/バナナ

栗と豆乳クリームのやさしい甘さ、香り高いローストナッツ。
自家製アイス・自家製ラスクをのせた、卵、乳製品不使用の
パフェで贅沢な時間をお過ごしください。
Popular vegan parfait at T's Restaurant.
Made with original chestnut cream.

T's Chocolate Parfait
チョコアイスの T's パフェ ¥1,200

Today's Cake
本日のスイーツ ¥720

Japanese Ganache Tart
生チョコタルト ¥860

✕ Crème Brûlée
クレームブリュレ ¥720

2 Flavor Vegan Ice Cream
T's アイス 2種盛り合わせ ¥600

セットドリンク / Set Drink

+¥400
・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)
・カフェインレスコーヒー (ホット)

+¥350
・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



T's Chocolate Parfait



Today's Sweets



Nana Chocolate Tart



ベジどんこつヌードル
Vegan Tonkotsu Noodle

ベジヌードルの真骨頂。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ヌードルはリピート続出です！

Second Serving of Noodles / 替え玉 +¥160
with Mini Salad / ミニサラダ付き +¥240



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。

Second Serving of Noodles / 替え玉 +¥160
with Mini Salad / ミニサラダ付き +¥240

グルテンフリーの米粉麺変更 / Change to Gluten-Free Noodle +¥160



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 +¥240
with Mini Salad / ミニサラダ付き +¥240



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！

¥750

今月のオススメ

- 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



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、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”2種類のお味をお楽しみください♪

This Month's Recommendations

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



Half & Half Curry

GF ¥1,500

The beloved Half & Half Curry, a fan favorite since our founding, is back for a limited time!
Enjoy two distinct flavors: a "European-style curry" rich with vegetable umami and depth, and a "Keema curry" made with savory soy meat. Delight in both flavors together!



MF

栗のポタージュ -カプチーノ仕立て-

栗をたっぷり使用して、コクのあるココアのようなやさしい味わいに仕上げました。まろやかな口当たりのカプチーノ仕立て。

¥800

*平日ランチタイム:バゲットは付きません ¥750



GF OV MF

モンブランパフェ

栗と豆乳クリームやさしい甘さ、香り高いローストナッツ。自家製アイス・自家製ラスクをのせた、卵、乳製品不使用のパフェで贅沢な時間をお過ごしください。

¥1,400



MF

Chestnuts Potage

Our Special seasonal potage. This dish uses a generous amount of chestnuts for a rich flavour. Served with soy milk foam with a hint of cinnamon to give a creamy finish.

¥800



GF OV MF

Mont Blanc Parfait

Popular vegan parfait at T's Restaurant. Made with original chestnut cream.

¥1,400



MF

ベジとんこつヌードル

ベジヌードルの真骨頂。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ヌードルはリピート続出です！

¥1,400

グルテンフリーの米粉麺変更 / Change to Gluten-Free Noodle +¥160



GF OV

和風柚子つゆそば

ライムのほのかな酸味と、やさしい柚子の香りが「和風醤油だれ」のコクを引き立てます。

¥1,400



MF

Vegan Tonkotsu Noodle

A taste of Kyushu culture through special soup with rich taste from vegetables, absolutely no animal ingredients.

¥1,400

グルテンフリーの米粉麺変更 / Change to Gluten-Free Noodle +¥160



GF OV

Yuzu Shoyu Noodle

Light sour taste of lime and fresh aroma of yuzu is a great accent to our special soy sauce soup. You can only enjoy it here at T's Restaurant!

¥1,400