

T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

A LUNCH ¥2,500	メイン料理 + 前菜2種付き サラダプレート + スープ + ドリンク
B LUNCH ¥1,700	メイン料理 + グリーン サラダ + ドリンク
C LUNCH ¥1,500	メイン料理 + グリーン サラダ
SALAD LUNCH ¥1,800	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) + ¥550
- ◆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
- ◆焼きトマトと卵の担々麺
- ◆ベジとんこつヌードル
- ◆和風柚子つゆそば

- ・油淋鶏トッピング2pcs + ¥240
- ・グルテンフリー麺変更 + ¥160
- ・替え玉 + ¥160



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 + ¥350
- ・ノンアルコールビール + ¥350
- ・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 ¥750
- ・油淋鶏 2pcs ¥240
- ・餃子 4pcs ¥500
- ・バゲット ¥360

KIDS PLATE

- キッズプレート ¥1,100
- 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 ¥1,400
- ・T'sチョコパフェ ¥1,200
- ・本日のスイーツ ¥650
- ・生チョコタルト ¥800
- ・クレームブリュレ ¥650
- ・T'sアイス2種盛り合わせ ¥550

価格は全て税込表記です

今月のオススメ

- GF グルテンフリー対応可
- OV 五臓不使用対応可
- 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♪



栗のポターージュ・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



モンブランパフェ

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。

¥1,400



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



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

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

T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

A LUNCH ¥2,500	Main + A Salad with 2 Appetizers + Soup + Drink
B LUNCH ¥1,700	Main + Salad + Drink
C LUNCH ¥1,500	Main + Salad
SALAD LUNCH ¥1,800	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** + ¥550

◆ **Half & Half Curry** + ¥150

◆ **Paella Doria**

◆ **Baked Cheese Thai Curry**

◆ **Vegan Ramen**

- Tantan Noodle
- Vegan Tonkotsu Noodle
- Yuzu Shoyu Noodle

• **Soy Yurinchi Chicken Topping / 2pcs** + ¥240

• **Second Serving of Noodles** + ¥160

• **Can change to Gluten-Free Noodles** + ¥160



LUNCH DRINK

Pick a drink from below

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

• **Heartland Beer** + ¥350

• **Non-Alcoholic Beer** + ¥350

• **Rooibos Tea** + ¥100

SIDE DISHES

• **Seasonal Vegetable Soup** ¥750

• **Yurinchi Soy Chicken / 2pcs** ¥240

• **Gyoza Dumplings / 4pcs** ¥500

• **Baguette** ¥360



KIDS PLATE

Kids Plate ¥1,100

- Soy meat Sauce Doria
- Salad
- Fries
- Ice Cream
- Drink
- Apple Juice

LUNCH SWEETS

• T's Seasonal Parfait ¥1,400

• T's Chocolate Parfait ¥1,200

• Today's Cake ¥650

• Japanese Ganache Tart ¥800

• Crème Brûlée ¥650

• 2 Flavor Vegan Ice Cream ¥550

All items include tax

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!



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



Mont Blanc Parfait

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

GF OV MF ¥1,400



Vegan Tonkotsu Noodle

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

MF ¥1,400



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!

GF OV ¥1,400

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