

# SWEETS AND FOOD MENU

TEA TIME 15:00-17:00



**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



**ベジとんこつヌードル**  
**Vegan Tonkotsu Noodle**

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！

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

# T's 季節のおすすめメニュー

GF グルテンフリー対応可  
OV 五葷不使用対応可  
MF ムスリムフレンドリー対応可

## 冬のあんかけメニュー



### ①野菜五目あんかけヌードル GF OV

グルテンフリーのもちっとした米粉麺使用♪  
(小麦麺に変更可)

### ②あんかけかた焼きそば OV

### ③中華あんかけごはん GF OV

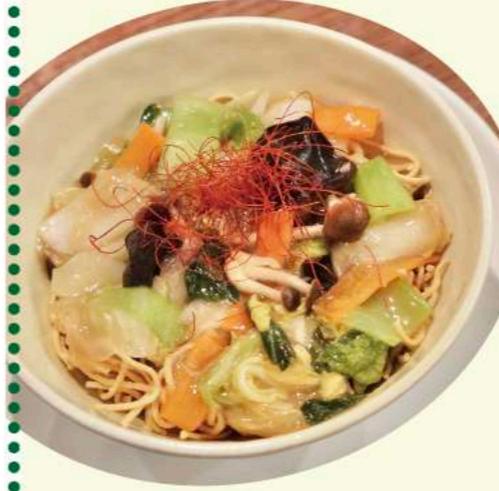
期間限定、生姜香るあんかけシリーズが登場です！  
香ばしい生姜の風味とともに、  
あんかけのまろやかな味わいが身も心も温めます。  
たっぷりのお野菜とともに楽しんでください♪

各 ¥1,400

# T's Seasonal Recommendations

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

## Ginger-Infused Ankake Series



### ①Vegetable-packed Ankake Shoyu Ramen

Made with chewy gluten-free rice noodles ♪ GF OV  
(Can be substituted with wheat noodles)

### ②Ankake Crispy Fried Noodles OV

### ③Chinese-Style Ankake Rice GF OV

Introducing our limited-time Ginger-Infused Ankake Series!  
Experience the gentle aroma of roasted ginger combined with the mild,  
comforting flavors of ankake sauce  
that will warm both your body and soul.  
Enjoy it with a generous serving of fresh vegetables. ♪

each ¥1,400



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:パグットは付きません ¥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 cinamon to give a creamy finish. ¥800



MF

### Vegan Tonkotsu Noodle

A taste of Kyushu culture through special soup with rich taste  
from vegetables, absolutely no animal ingredients. ¥1,400

Change to Gluten-Free Noodle +¥160



GF OV MF

### Mont Blanc Parfait

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

¥1,400

### ベジとんこつヌードル

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 +¥160

価格は全て税込表記です

All items include tax