平日ランチタイム(11:30-15:00) 25.2.10-

T'S LUNCH

11:30-15:00

A LUNCH ¥2,500	メイン料理+ 前菜2種付き + スープ + ドリンク
B LUNCH ¥1,700	メイン料理 + ゲリーン + ドリンク

C LUNCH メイン料理+ ¥1,500 サラダ

SALAD LUNCH + スープ + パン + ドリンク サラダプレート ¥1,800

メイン料理 A·B·CLUNCH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
- ◆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
- ◆冬のあんかけメニュー
 - 野菜五目あんかけヌードル
 - あんかけかた焼きそば
 - 中華あんかけごはん

SIDE MENU

・季節野菜のスープ

·油淋鶏 2pcs

· 餃子 4pcs

・バゲット

油淋鶏トッピング 2pcs +¥240

¥750

¥240

¥500

¥360

· グルテンフリー舞変更 +¥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)

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

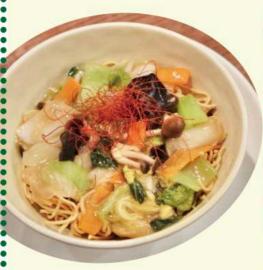
- 季節のT'sパフェ ¥1,400 ·T's チョコパフェ
- ¥1,200
- ¥650

価格は全て税込表配です

- 本日のスイーツ ¥650
- 生チョコタルト ¥800
- ・クレームブリュレ
- ・T's アイス 2 種盛り合わせ ¥550

T'S季節のおすすめメニュー

- GF グルテンフリー対応可
- 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 🚳 🚳 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◎
- ③中華あんかけごはん 👓 🚳

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お楽しみください♪



各¥1,400

菊芋とカリフラワーのポタージュ

味を出し優しく軽くふわってした食感に仕上げました。 菊芋をチップスにして上にトッピング!菊芋を揚げた香ばしい香り、 風味を感じながら、スープをお飲みください。 ¥800



ペ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統出です! ¥1,400

グルテンフリーの米粉麺変更 +¥160



ヴィーガンメレンゲの苺パフェ

苺/豆乳ホイップクリーム/ヴィーガンメレンゲ ベリーアイス/ハイピスカスのジュレ/ベリーヨーグルト/クッキー 苺/豆乳ホイップクリーム/苺ソース/ナタデココ/フローズンペリー

価格は全て税込表記です

T'S LUNCH

11:30-15:00

A LUNCH ¥2,500	Main + A Salad + Soup + Drink		
B LUNCH ¥1,700	Main + Salad + Drink		
C LUNCH ¥1,500	Main + Salad		
SALAD LUNCH ¥1,800	A Large Salad + Soup + Bread + Drink with 3 Appetizers		

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

◆BEYOND MEAT Hamburg Steak +¥550







◆Baked Cheese Thai Curry



♦Vegan Tonkotsu Noodles

◆Ginger-Infused Ankake Series 1.Vegetable-packed

Ankake Shoyu Ramen 2. Ankake Crispy Fried Noodles 3.Chinese-Style Ankake Rice

- Soy Yurinchi Chicken Topping / 2pcs +¥240
- Second Serving of Noodles +¥160

SIDE DISHES

Gyoza Dumplings /4pcs

Baguette

Can change to Gluten-Free Noodles +¥160

Seasonal Vegetable Soup ¥750

Yurinchi Soy Chicken /2pcs ¥240







Pick a drink from below Natural Wine

Coffee (Hot / Iced)

LUNCH DRINK

- Tea (Hot / Iced)
- Ginger Ale
- Organic Apple Juice

 Heartland Beer +¥350

 Non-Alcoholic Beer +¥350

 Rooibos Tea +¥100

KIDS PLATE

Kids Plate ¥1,100

- Soymeat Sauce Doria
- Salad
- Fries

¥500

¥360

- Ice Cream
- Drink Apple Juice
- Today's Cake Japanese Ganache Tart Crème Brûlée

2 Flavor Vegan Ice Cream

LUNCH SWEETS

 T's Seasonal Parfait ¥1,400 T's Chocolate Parfait ¥1,200

¥650

¥800

¥650

¥550

Change to Gluten-Free Noodle +¥160

Seasonal Recommendations

GR Gluten-free support available

OV Oriental vegetarian OK

MB Muslim-friendly support available



Ginger-Infused Ankake Series

①Vegetable-packed Ankake Shoyu Ramen Made with chewy gluten-free rice noodles > @ @ (Can be substituted with wheat noodles)

②Ankake Crispy Fried Noodles ③

3Chinese-Style Ankake Rice @ 0

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

Jerusalem Artichoke & Cauliflower Potage

A creamy blend of cauliflower and sautéed leek, bringing out a natural sweetness and a light, airy texture. Topped with crispy Jerusalem artichoke chips for a fragrant, toasty finish. Enjoy the rich aroma and delicate flavors with every sip. ¥800



Vegan Tonkotsu Noodle

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



Strawberry Parfait with Vegan Meringue

Strawberries / Soy Whipped Cream / Vegan Meringue Berry Ice Cream / Hibiscus Jelly / Berry Yogurt / Cookie Strawberries / Soy Whipped Cream / Strawberry Sauce Nata de Coco / Frozen Berries

¥1,400