

SWEETS AND FOOD MENU

TEA TIME 15:00-17:00



写真は季節のパフェの一例です
Sample image of our seasonal parfait



T's Chocolate Parfait



Nana:Chocolate Tart



Crème Brûlée

Seasonal Vegan Parfait
季節のパフェ

¥1,400~

Today's Cake
本日のスイーツ

¥720

※季節のパフェと本日のスイーツの内容については、
スタッフまでお気軽にお尋ねください。
Feel free to ask our staff about seasonal parfait
and today's cake.

T's Chocolate Parfait
チョコアイスの T's パフェ

¥1,200

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)
- ・エルダーフラワー (ソーダ or ホット) *
- ・ルイボ스티ー (ホット) *

*: ノンカフェイン

+¥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

価格は税込表示です / all items include tax



濃厚！ベジとんこつラーメン Veggie Tonkotsu Ramen Noodle

まるでとんこつ！驚きのベジ白湯スープをお楽しみください。

¥1,400

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



元祖ヴィーガン担々麺 Tantan Noodle

エキナカのヴィーガンラーメン専門店「T's たんたん」の
発祥となった植物性食材のみを使用した担々麺。胡麻の風味
豊かな秘伝のスープは癖になるおいしさ！

¥1,400

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。

※Can be changed to mild vegetable curry /
マイルドな T's カレーに変更可能

¥1,350

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ーズンバター。はじめの一皿にぴったりな
おすすめ前菜です♪

¥750

SEASONAL MENU



焼キトウモロコシの 冷製スープ ¥800

とれたてのとうもろこしの自然な甘さと香ばしい
風味がたまりません！リピーターの多い冷製スープ



季節のメロンパフェ ¥1,480

旬の銘柄に次々変わるメロンパフェ。
※ 赤肉か青肉かは仕入れ状況によります。
たっぷりのフレッシュメロン、メロンソルベ
バニラアイス、ココナツプリン、サブレ、
ライムと白ワインのジュレ



DESERT MENU

T'sチョコパフェ	¥1,200
本日のスイーツ	¥720
生チョコタルト	¥860
クレームブリュレ	¥720
T'sアイス2種盛り合わせ	¥600

表示価格はすべて税込です All prices are tax included

New!

夏 季 限 定

メロンパフェ

Farm to Table

ひんやりジュレ♡



季節のメロンパフェ ¥1,480 (税込)

※ 赤肉か青肉かは仕入れ状況によります。

COFFEE

オススメ!

Coffee (Hot/Iced)
T's スペシャルコーヒー ¥600



東京 千駄木の珈琲専門店「カリオモン東京」のT'sレストランオリジナルブランド。スイスウォーター方式の生豆を使用したデカフェスタイルが味わえます。カフェインレスなのにコクのある柔らかな甘みを含んだ味わい。デカフェの概念が変わる希少な体験を是非!



Oats Latte (Hot/Iced)
オーツラテ ¥750

濃厚でクリーミーな「OATSIDE」のオーツミルクを使用

Iced Coffee with Vanilla Ice
コーヒーフロート ¥800

自家製ヴァーガンバニラアイスをトッピング



TEA

オススメ!

Tea (Hot/Iced)
紅茶 ¥600

(ティトゥーリア/バングラディッシュ)自然のままに育てられたサステイナブルな紅茶。アッサムに似たコクとまろやかさが特徴のベーシックな紅茶です。

Non Caffeine Rooibos Tea (Hot/Iced) ¥680
ルイボスフレーバーティー (ノンカフェイン)

季節のフレーバーをご用意しております

Elder Flower (Soda/Hot)
エルダーフラワー ¥680

SOFT DRINK



Organic Apple Juice
オーガニックアップルジュース ALL ¥600



Ginger Ale
ジンジャーエール

Oolong Tea
ウーロン茶

ORIGINAL

人気!

レモンと甜菜糖で作った優しい甘さの自家製シロップを使用しました

Fresh Lemon Soda
自家製レモンソーダ ¥700

Fresh Lemonade
自家製レモネード ¥700

NATURAL WINE

ナチュラルワインとは

無農薬や有機栽培で育てられたブドウを、醸造から瓶詰まで酸化防止剤などの添加物を極力ゼロに抑える方法で作られた自然派ワイン (ナチュラルワイン) エチケット (ラベル) のオリジナリティもお楽しみください

ボトル・グラス均一価格、ナチュラルワインを楽しもう!



Natural Wine (Red / White / Orange)
ナチュラルワイン (赤・白・オレンジ)

Glass (120ml) ¥ 880
Bottle ¥4,500

お得

Natural Wine comparison (3 types)
ワイン 3 種飲み比べ

Glass (各50ml) ¥1,280

日によって取り扱う商品が異なります。スタッフまでお尋ねください

BEER



オススメ!

1. MINERVA PALE ALE 355ml
ミネルバ ペールエール ¥900
World Beer Cup 金賞受賞! 程よい苦味 スタンダードな味わい

2. MINERVA COLONIAL 355ml
ミネルバ コロニアル ¥900
爽やかな香りとフルーティな風味 グルテンを除いた GF ビール!

3. Liefmans Fruitesse 250ml
リーフマンズ ¥1,000
甘口で飲みやすい

4. Newton Apple Beer 330ml
ニュートン青りんごビール ¥1,200
新鮮なベリー系フルーツをたっぷり使った新感覚ビール

5. HEARTLAND BEER 330ml
ハートランドビール ¥750
ベルギーの白ビールに青りんご果汁でほんのり甘酸っぱい

PLUM WINE



Plum Wine (Rock/Soda)
TAN TAKA TAN SHISO 梅酒 ¥750

WHISKEY



Whisky (Rock/Soda)
ウイスキー ロック
ハイボール ¥750

ORIGINAL COCKTAIL



自家製のレモンシロップで作った
レモンサワー
Homemade Lemon Sour
自家製レモンサワー ¥800



自家製の「アラカルト」の無添加
ドライフルーツ (せとかみかん、バナナ、
りんご、パイナップル) 使用
Homemade Sangria
自家製サングリア ¥800

Non Alcohol Beer 330ml
ノンアルコールビール ¥650