

PASTA MASTA TOOTH TOOTH

Cold!
冷製パスタ



Carbonara

生ハムとフレッシュコーンの冷製カルボナーラ ストラッチャテッラ添え ¥1,800

Cheese Deli

旬のフルーツのハーブマリネと自家製ブルータ ¥1,700



Delegnaze

神戸牛ボロネーゼ 自家製ブルータ添え ※神戸牛50%使用 ¥2,100



CRAFT CHEESE Menu

Pizza

自家製ブルータチーズとイタリア産生ハム、淡路産ハーブのピッツァ ¥2,000



Pizza

スモークサーモンと自家製リコッタチーズのピッツァピアンカ ¥1,400



TOOTH BAGEL

パスタにおすすめ! TOOTH ベーグル ¥330



Pasta



Carbonara

生ハムとフレッシュコーンの冷製カルボナーラ ストラッチャテッラ添え ¥1,800



Pomodoro

スパゲッティ・ポモドロー ¥1,200



Genovese

淡路産シラスとバジリコのジェノベゼ ¥1,300



Puttanesca

明石タコとオリーブのプッタネスカ ¥1,500

Pizza



Margherita

ピッツァ マルゲリータ ¥1,200



Pizza Quattro formaggi

クアトロフォルマッジ 六甲はちみつ添え ¥1,600

Recommend PAIRING WINE with chees food

自家製リコッタチーズとスモークサーモン ¥1,100

×

イディル・ワイン ウィスパーズ スパークリング ピンク モスカート G ¥550 B ¥2,500

自家製ブルータチーズと旬のフルーツ ¥1,700

×

スプマンテ プリュット N.V. G ¥550 B ¥3,800

生ハムとフレッシュコーンの冷製カルボナーラ ¥1,800

×

オーガニック カタラット ビノグリージョ コルパッソ G ¥650 B ¥4,000

神戸牛ボロネーゼ 自家製ブルータ添え ※神戸牛50%使用 ¥2,200

×

ナターレ・ヴェルガ オーガニック ネーロ・ダーヴォラ G ¥650 B ¥4,000

Cheese Deli

自家製チーズのデリ



TOOTH MADE BURRATA CHEESE & FRUITS 自家製ブルータチーズと旬のフルーツ ¥1,700



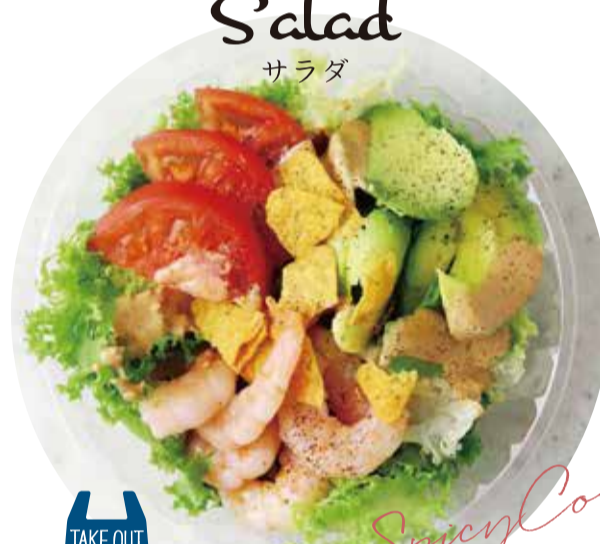
TOOTH MADE RICOTTA CHEESE & SMOKED SALMON 自家製リコッタチーズとスモークサーモン ¥1,100

Salad

サラダ



ファーマーズサラダ (神戸産トマト/旬のフルーツ/オレング アーモンド/酢黒ドレッシング) ¥880



スパイシー Cobb サラダ (エビ/アボカド/トマト/ナチョス ブラックペッパー/コゴドレッシング) ¥1,100



チキンシーザーサラダ (ローストチキン/トマト/オレング/アーモンド ゴーダチーズ/グラナチーズ/シーザードレッシング) ¥980

自家製! TOOTH MADE CHEESE

アボカド+250 トマト+100 ゴーダチーズ+200 イタリア産生ハム+310

リコッタ 1/4 +300 フラッタ +750 モッツアレラ +250

オレンジ+120 チキン+150 ガーリックシュリンプ+250 雑穀ミックス+150

Charcuterie & Olive

ハムやオリーブ



PROSCIUTTO FROM ITALY ¥580
イタリア産生ハム ¥580
IBERIAN PORK CHORIZO ¥580
イベリコ豚の Chorizo
PINCHOS OLIVE
ピンチョスオリーブ with ドライトマト & チーズ ¥580

Charcuterie & Cheese Board

チーズ& シャルキュトリーボード



チーズ& シャルキュトリーボード ¥1,900

DRINK MENU

Wine ワイン

SPARKLING

1 スプマンテ プリュット N.V. ITA G ¥650 B ¥3,800
柑橘系やハーブの抜ける香り。味わいも淡白過ぎず、ミネラル感もあり酸もしっかり!

ROSE SPARKLING

2 イディル・ワイン ウィスパーズ スパークリング ピンク モスカート ITA G ¥550 B ¥2,500
やや甘口。トロピカルフルーツの風味と、ほのかに感じられるシトラスの味わい。

WHITE

3 トゥースオリジナルラベル CHL G ¥650 B ¥4,000
パイナップルなどのトロピカルフルーツの香りを持つ。しっかり辛口。

4 オーガニック カタラット ビノグリージョ コルパッソ ITA G ¥650 B ¥4,000
柑橘やレモンのような甘酸っぱい果実味とミネラル感。フレッシュで辛口。

5 ソミュール キュヴェ・ヴァン・デ・ノール FRA - ¥4,000
白桃やマスカットを思わせるまろやかな果実味。後味ではしっかりミネラル感。

6 リースリング トロッケン FRA - ¥5,100
ミネラル感やフレッシュな酸が際立つ。すっきりとした甘くない辛口。

7 サン・ヴィンチェンツォ ITA - ¥5,500
パイナップルやリンゴの香り。新鮮な酸とミネラル感のバランスが良い。

RED

8 ビノ・ノワール ビオピオヴァレー CHL G ¥500 B ¥2,200
フレッシュなベリー系の香り。幅広い料理に合わせやすい。チーズとの相性抜群!

9 ナターレ・ヴェルガ オーガニック ネーロ・ダーヴォラ ITA G ¥650 B ¥4,000
赤いベリー系やチェリーのアロマ。果実味ははっきりあり、しっかりとした味わい。

10 トゥースオリジナルラベル CHL - ¥3,000
柔らかな口当たりの中に、しっかりタンニンと酸を感じられるしっかりタイプ。

11 PIZZA&PASTA モンテプルチアーノ ITA - ¥3,000
ソフトなタンニン。トマトソースの Pasta & ピザに合わせてほしいワイン。

12 ミシェル・リンチ ルージュ (A.O.C. ボルドー) FRA - ¥5,100
熟した果実やスパイスの香り。滑らかで繊細なタンニン。軽快でフルーティー。

13 セカトゥール レッド・ブレンド エー・エー・バーデンホースト ZAF - ¥5,500

Beer ビール

14 アサヒスーパードライ ¥550

Soft drink ソフトドリンク

15 コーラ 17 ジンジャエール ALL ¥480
16 オレンジジュース 18 烏龍茶