

Craft Cheese

パスタマスタの
ブッラータチーズは
すべて自家製です！

キッチンに併設された工房で毎日手作りにしている
ブッラータチーズには、丹波乳業で生産される、新鮮で
自然な甘み特徴の水牛乳を使用。イタリア語で「バター」を意味する
ブッラータは、その名の通りミルキーで濃厚な味わいです！



ASSORTED CRAFT CHEESE

クラフトチーズ盛り合わせ

¥2,480



FRESHLY CUT PROSCIUTTO & HOMEMADE BURRATA CHEESE

切りたて生ハムと
自家製ブッラータチーズ

¥2,000



CRAFT CHEESE & CHARCUTERIE

クラフトチーズ &
シャルキュトリー

¥2,100

Salad Menu



SALAD WITH HOMEMADE RICOTTA CHEESE

自家製リコッタチーズのサラダ

¥1,000



SALAD WITH FRESHLY CUT PROSCIUTTO

切りたて生ハムのサラダ

¥1,200

2 種より選べるドレッシング



ONION
オニオン
ドレッシング



CAESAR
シーザー
ドレッシング

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様へ
左記二次元コードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたら
スタッフへご希望をお申し付けください。【Policy of the removal of specified ingredient】【關於去除特定食物的政策】

※価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。



Pizza

KOBE-BEEF BOLOGNESE WITH HOMEMADE BURRATA

神戸牛ボロネーゼ
自家製ブッラータ添え
※神戸牛 50% 使用

¥2,500

AWAJI LEMON GARLIC PASTA WITH CLAMS AND LETTUCE

アサリとレタス、
淡路産レモンのオイルソース

¥1,150

TOOTH TOOTH CARBONARA

TOOTH TOOTH
カルボナーラ

¥1,900

PASTA POMODORO WITH AWAJI MIDI TOMATOES & BASIL

淡路産ミディトマトと
バジリコのポモドーロ

¥1,260

GENOVESE BASIL SAUCE PASTA WITH AWAJI WHITEBAIT

淡路産しらすとバジリコの
ジェノベーゼ

¥1,480

PASTA PUTTANESCA WITH OCTOPUS & AN AROMA OF FRESH HERBS OF AWAJI

タコのプッタネスカ
淡路産フレッシュハーブの香り

¥1,680



Pasta



PIZZA MARINARA WITH AWAJI WHITEBAIT

淡路産しらすのマリナラ

¥1,400



PIZZA MARGHERITA

ピッツァ・マルゲリータ

¥1,480



PIZZA WITH HOMEMADE RICOTTA CHEESE, AWAJI MIDI TOMATOES & BASIL PASTE

自家製リコッタチーズと
淡路産ミディトマト、
バジリコペーストのピッツァ

¥1,680



PIZZA QUATTRO FORMAGGI WITH HONEY & HOMEMADE STRACCIATELLA CHEESE

クアトロフォルマッジ
六甲山はちみつと
自家製ストラッチャテッラチーズ

¥2,100



BISMARCK-STYLE PIZZA WITH PROSCIUTTO & SOFT-BOILED EGGS

切りたて生ハムと半熟卵の
ビスマルク風ピッツァ

¥1,900



PIZZA WITH HOMEMADE BURRATA CHEESE & PROSCIUTTO

自家製ブッラータチーズと
切りたて生ハムのピッツァ

¥2,600

Half & Half



ブッラータと
生ハムのピッツァ

×

リコッタと
バジリコのピッツァ

¥2,800



ピッツァ・
マルゲリータ

×

クアトロ
フォルマッジ

¥1,800

SET MENU



WITH A DRINK

ドリンクセット
オレンジ／烏龍茶
コーラ／ジンジャーエール

¥350



WITH A BAGEL
ベーグル &
ドリンクセット

¥600



WITH A SALAD
サラダ &
ドリンクセット

¥600

PASTA & PIZZA *set*

A SET

ピッツァ・
マルゲリータ



神戸牛ボロネーゼ
自家製ブッラータ添え

¥3,800



bolognese



B SET

ピッツァ・
マルゲリータ



TOOTH TOOTH
カルボナーラ

¥3,200



carbonara



Sparkling スパークリングワイン

			G	B
1	BIO BIO BUBBLES EXTRA DRY ビオビオバブルスエクストラドライ	ITA	¥880	¥6,000
青林檎やライムなどフレッシュな果実の香りに、フローラルなニュアンス。				

White 白ワイン

			G	B
2	AROMO CHARDONNAY アロモ シャルドネ	CHL	¥580	¥3,800
新鮮な柑橘系のアロマとトロピカルフルーツ香の調和。				
3	IL PUMO MALVASIA SAUVIGNON イル・プーモ マルヴァジア ソーヴィニヨンブラン	ITA	¥680	¥4,500
柑橘系果実とハーブの爽やかな香り。フレッシュな辛口。				
4	MAS DE JANINYC'EST BIEN COMME CA BLANC セ・ピアン・コム・サブランマストジャニーニ	FRA	-	¥5,800
レモンやライムなどの柑橘香に、ミント、トロピカルフルーツのニュアンス。				
5	TOOTH ORIGINAL LABEL CHARDONNAY トゥースオリジナルラベル	CHL	-	¥6,000
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。				
6	RIESLING TROCKEN リースリング トロッケン	FRA	-	¥6,500
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	SAN VINCENZO サン・ヴィンチェンツォ	ITA	-	¥6,500
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 赤ワイン

			G	B
8	EMILIANA ECO BALANCE ORGANIC PINOT NOIR VALLE DEL BIOBIO ピノノワールピオピオヴァレー	CHL	¥580	¥3,800
ストロベリー等の赤い果実のアロマにスパイスやココアの香り。				
9	CLAUDE VAL ROUGE クロード・ヴァルポールマス	FRA	¥650	¥4,300
フルーティなアロマと豊かな果実の味わい、軽快な口当たりが心地良い赤ワイン。				
10	PIZZA&PASTA MONTEPULCIANO PIZZA&PASTA モンテプルチアーノ	ITA	-	¥4,300
ソフトなタンニン。トマトソースのパスタ & ピザに合わせてほしいワイン。				
11	MICHEL LYNCH ROUGE ミシェル・リンチ ルージュ（A.O.C. ボルドー）	FRA	-	¥5,500
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。				
12	TOOTH ORIGINAL LABEL CABERNET SAUVIGNON トゥースオリジナルラベル	CHL	-	¥6,000
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。				
13	A.A.BADENHORST SECATEURS RED 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	-	¥7,500
スパイス、熟した赤い果実、スモーキーなニュアンスなど豊かなアロマ。				

Beer ビール

14	BEER アサヒスーパードライ	¥680	15	NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール	¥580
----	--------------------	------	----	----------------------------------	------

Soft drink ソフトドリンク

16	COLA コーラ	¥480	17	ORANGE JUICE オレンジジュース	¥480
18	GINGER ALE ジンジャーエール	¥480	19	OOLONG TEA 烏龍茶	¥480
20	TOOTH MART MINERAL WATER TOOTH MART ミネラルウォーター	¥200			



お車を運転されるお客様の
飲酒はご遠慮下さいませ。



未成年の方への酒類の販売は
行っておりません。

※価格はすべて税込表記です。