

# M E N U

甘味 / 飲物 / 食事  
dessert / drink / food



## トウストゥース デコボコ茶房とは

洋の東西、海をわたり伝わってきた文化の交わる港町神戸。  
神戸の「ハイカラ」と呼ばれるスタイルはどこかレトロなイメージですが  
モダンでおしゃれという意味合いもあります。

そんな神戸で生まれ育ち 33 年経つ「TOOTH TOOTH」は  
「神戸キュイジーヌ・スイーツ」というスタイルを確立させてきました。  
この度われわれ「TOOTH TOOTH」はその神戸キュイジーヌ・スイーツと  
日本古来より親しまれる茶や素材を融合させ、あらたな楽しみを提案します。



# 凸凹 TEA SET

でこぼこ ティーセット

洋菓子に和のエッセンスを入れた、  
凸凹茶房オリジナルのスイーツたちと  
お茶のペアリングをお楽しみください。



—さんく—

## 凸凹ティーセット —さんく—

税込 2200yen (税別 2000)

和スイーツを5種と  
お好みのお茶が愉しめるティーセット。

- ・ 無花果餡のマカロンショコラ オリーブグラッセを添えて
- ・ 八女抹茶のオペラと赤すぐりのクリスタルリゼ
- ・ 凸凹最中の丹波黒豆フロランタン ミルクアイスでパフェ仕立て
- ・ ほうじ茶のカヌレ - 火男 -
- ・ 凸凹あんみつ フランボワーズとキルシュの香り ベルジョワーズの黒蜜と



## 凸凹ティーセット —とろわ—

税込 1820yen (税別 1655)

和スイーツを3種とお好みのお茶が愉しめるティーセット。

- ・ 無花果餡のマカロンショコラ オリーブグラッセを添えて
- ・ 八女抹茶のオペラと赤すぐりのクリスタルリゼ
- ・ 凸凹あんみつ  
フランボワーズとキルシュの香り ベルジョワーズの黒蜜と



—とろわ—



# SET DRINK

セットドリンク

セットのお茶は ☎ よりお選びください。

コーヒー (H/I) ・ カフェラテ (H/I) もございます。



Food Set



Tamago Sandwich

甘めの厚焼きたまごとハムを挟んだシンプルなサンドウィッチ

神戸ポークのハムと厚焼きたまごサンド

- ・ 神戸近郊野菜のサラダ
- ・ 本日のデザート
- ・ セットドリンク

SET 税込 1760yen (税別 1600)

単品 税込 1200yen (税別 1091)



SET DRINK

セットドリンク

セットのお茶は  よりお選びください。

コーヒー (H/I) ・ カフェラテ (H/I) もございます。



※価格表記はすべて税別です。

Recommend Menu



Hayashi rice

神戸牛と淡路玉ねぎをベースに八丁味噌を加えて煮込んだ洋の中に和を盛り込んだ凸凹ハヤシライス




神戸牛と六甲マッシュルームの凸凹ハヤシライス

- ・神戸近郊野菜のサラダ
- ・本日のデザート
- ・セットドリンク

SET 税込 2200yen (税別 2000)

単品 税込 1650yen (税別 1500)

SET DRINK  
セットドリンク

セットのお茶は  よりお選びください。  
コーヒー (H/I) ・カフェラテ (H/I) もございます。








いろいろなお茶  
Various Tea

～花の香りが茶葉の旨味を引き出す、心地よいブレンドティー～ H a n a c h a

	税込	税別
<p>花花 - ホアホア -</p> <p>バラの花びらとオレンジピールを烏龍茶のブレンド。こころとからだをリラックスさせたい時に。</p>	720yen	(655)
<p>フルールドオレンジ</p> <p>すっきりとした薫りとほのかな甘みが心地よいオレンジフレーバーを烏龍茶葉にブレンド。</p>	770yen	(700)
<p>カーネーション仙桃 (工芸茶)</p> <p>お湯の中で花開く様は花束のような美しさ。新芽からは甘美な味わいが溶け出す。</p>	880yen	(800)

～トゥーストゥースのオリジナルブレンド&セレクトティー～ TOOTH TOOTH Original Tea

<p> TOOTHTOOTH ブレンド</p> <p>セイロンベースの爽やかな薫りとコクが特徴。さまざまなお菓子に合う。</p>	650yen	(591)
<p> ダージリン</p> <p>茶葉が醸し出す ほのかな甘みは さっぱりとした薫りと旨味を引き出す。</p>	700yen	(636)
<p> ニルギリ</p> <p>すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口当たりは 『紅茶のブルーマウンテン』。</p>	650yen	(591)
<p> アールグレイ</p> <p>セイロンティーに 清涼感あふれる ベルガモット(柑橘系)の香り付け。</p>	720yen	(655)
<p>アマンドバニーユ</p> <p>バニラの香りとアッサムのマリアーージュ。ミルクを合わせれば芳ばしいビターアーモンドの風味。</p>	750yen	(682)
<p>ルイボスティー&amp;ベルガモット</p> <p>ルイボスティーにベルガモット柑橘類の香りを付けました。ノンカフェインでお楽しみ頂けます。</p>	700yen	(636)
<p> アイスティー</p> <p>ニルギリをベースにほんのりアールグレイをブレンド。</p>	680yen	(618)



## 茶 tea



### 和紅茶

### Japanese Black Tea

日本で育てた茶の樹からつくる『和の紅茶』。昼夜の温度差が少ない日本の茶葉はやさしい味わい。




- |  | 税込     | 税別    |
|--|--------|-------|
|  鹿児島 <span>の</span> 紅茶 | 770yen | (700) |
| 南国の温暖な気候のもとで作られた 熟したフルーツを感じさせる香りと味わい   |        |       |
|  京都 <span>の</span> 紅茶  | 770yen | (700) |
| 寒暖差のある山あいで作られた緑茶を感じさせるような 淡く繊細な香りと味わい  |        |       |




### 香りをつけた日本茶

### Japanese Flavored Tea

普段から親しまれている日本茶に香りをプラスしたオリジナルブレンド。

- |  |        |       |
|--|--------|-------|
|  緑茶 <span>檸檬</span>      | 750yen | (682) |
| ビタミンなどの栄養成分も多く含む 酸化発酵を極力抑えた不発酵茶。檸檬本来の香りを加えて。   |        |       |
|  生姜 <span>番茶</span>      | 750yen | (682) |
| 三年番茶に ほのかに生姜の香りをブレンド。  |        |       |
|  焙じ <span>レモン</span> グラス | 750yen | (682) |
| たっぷりのレモングラスをブレンドした焙じ茶は 爽やかな風味があとひくおいしさ。  |        |       |

## 珈琲 coffee

- |  |        |       |
|--|--------|-------|
|  ブレンド <span>コー</span> ヒー (H/I) | 650yen | (591) |
|  アメリカン                         | 650yen | (591) |
|  カフェ <span>ラ</span> テ (H/I)    | 680yen | (618) |

## Matcha Affogato

凸凹抹茶アフオガード 税込1020yen

(税別 927)

エスプレッソの代わりに放香堂の宇治抹茶『天慶』を使用。濃厚な味と香りがバニラアイスと相性抜群。白玉と寒天も入ったパフェ仕立て。



## Tarte les Cerises

国産さくらんぼのタルト

税込 660yen

大粒に実ったさくらんぼの濃厚な味わいと (税別 600)  
ピスタチオをきかせたアーモンドクリームのマリアージュ。



## Hassaku Baba

せとうち八朔のアリババ

税込 671yen

淡黄色のほろ苦くて爽やかな八朔と (税別 610)  
ラム酒香るシロップとバイクドチーズケーキをごいっしょに。



## Biscuit aux Fruits

ビスキュイオフリユイ

税込 671yen

しっとりジェノワーズ生地とミルクィで (税別 610)  
なめらかなクリームを季節のフルーツとご一緒に。



## Ruby cube chocolat

ルビーキューブショコラ

税込 671yen

ショコラジェノワーズとクリームの (税別 610)  
カカオコントラストをどうぞ



## 放香堂のお茶



### 放香堂とは

神戸に本店を構える 宇治茶を主とする 日本茶専門店。その歴史は古く、天保年間（1830～1843年）創業。神戸市中央区元町通り（旧西国街道）に宇治茶・珈琲・紅茶・九谷焼売捌所・郵便物取扱の店舗として開店。そして今、初代・東源兵衛から代々を受け継がれる六代目・源兵衛を襲名する酢田恭行は、全国茶審査技術の最高位である十段の資格を有している。当店ではその酢田氏監修の抹茶『天慶』、『ほうじ茶』を使用。鮮やかな色・甘みと芳醇な香り、深みある味わいを是非お愉しみください。



## Matcha Latte

### 抹茶ラテ (Hot/Ice)

抹茶の薫りと旨味をシンプルに味わえるスタンダードな抹茶ラテ。

税込 **830yen**  
(税別 755)

### エスプレッソ抹茶ラテ (Hot/Ice)

エスプレッソを加えた新感覚の味わい。

税込 **850yen**  
(税別 773)

## Houjicha Cheese Latte

### ほうじ茶チーズラテ (Iceのみ)

ほうじ茶とクリームチーズとミルクを合わせたチーズがほんのり香るデザート感覚のほうじ茶ラテ。

税込 **880yen**  
(税別 800)



## Juice

きよみオレンジ

税込 **880yen** (税別 800)

信州りんご

税込 **880yen** (税別 800)