

LUNCH MENU

11:00-15:00

Menu du Déjeuner

ランチメニュー



Pasta lunch

ベーグルと
選べるドリンク 付き



Galette lunch

スープと
選べるドリンク 付き

Set Drink 下記からお選びください

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

季節のティーソーダ

Cake set Option

ランチセットとケーキを
一緒にご注文いただくと

税込み価格より

¥100 off

5～6ページよりお選びください



有頭エビとズッキーニの
淡路産レモンクリームパスタ

ベーグル + ドリンク付き ¥1580

有頭エビの旨味とさわやかなレモンのクリームパスタ。
ローストしたナッツがアクセント。



播州赤たまごと神戸ポークハムのガレットコンプレ

スープ+ドリンク付き ¥1380

神戸ポークハムと播州赤たまご、チーズが入ったシンプルなガレットに、自家製レモンジャムをつけて味の変化をお楽しみください。



タコとオリーブ、夏野菜のトマトソースパスタ ハーブバター添え

ベーグル+ドリンク付き ¥1380

色鮮やかな夏野菜とタコ・オリーブが入ったトマトソースパスタ。自家製ハーブバターを絡めてお召し上がりください。



生ハムと焼きトマト・淡路産バジルのジェノベーゼパスタ

ベーグル+ドリンク付き ¥1480

生ハムとゴロっとしたジャガイモ・焼きトマトを自家製ジェノベーゼソースと合わせた夏限定パスタ。フロマー・ジュブランのクリームと一緒に召し上がりください。



CAFE MENU

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte au Citron
瀬戸内レモンのタルト
¥616

愛媛県 岩城島から届くレモンをまるごと搾って
クリームの香りを惹きたてた夏のスペシャルティ。



Tarte aux Toropique
タルトトロピック
¥638

なめらかなアップルマンゴーを
ココナッツのクリームダイヤモンドとごいっしょに。



Tarte aux Myrtilles
タルトブルーベリー
¥638

瑞々しい完熟ブルーベリーをカスタードをしいた
香ばしいシュクレタルトとお楽しみください。



Au miel citron
神戸はちみつのシトロンレア
¥616

神戸・いなだ養蜂園で採られたはちみつのレアチーズと
瀬戸内から届いたレモン果汁をごいっしょに。
神戸はちみつ 90%使用



Tarte aux pêche
白桃のタルトペッシュ
¥682

旬を迎えた瑞々しい白桃と
ほのかに紅茶香るタルトをごいっしょにお楽しみください。
※数量限定のため、セットは対象外です。



Charlotte aux pêche
シャルロット ペッシュ
¥616

赤桃のフルーティーなムースとアールグレイの
クレームブリュレを包んだシャルロット仕立て。

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Biscuit aux Fruits
ビスキュイ オ フリュイ
¥616

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



Meltyrare fromage
メルティレア
なるとオレンジのコンフィチュール添え
¥594

北海道産ナチュラルクリームチーズのレアチーズケーキを
なるとオレンジのコンフィチュールとご一緒に。



Jasmine
ジャスミン
¥616

ほんのり上品なジャスミンのショコラムースと
グレープフルーツのコンフィが薫るシーズンスペシャルテ。



Ruby cube chocolat
ルビーキューブショコラ
¥616

スペイン産クーベルチュールの香りと
ジェノワーズショコラのカカオコントラストをどうぞ。



Gateau Franboise
ガトーフランボワーズ
¥638

軽やかでクリーミーなフランボワーズのバタークリームと
ふんわりとしたアーモンド生地で作った上品な逸品。



Chaperon
シャペロン
¥572

ブリゼ生地のタルトベースに甘酸っぱいイチゴと
ミルクッシュなクリームをあわせたバイクドチーズケーキ。

Cake Set
ケーキとドリンクセット
¥1170

・ホットティー（7~8 ページよりお選びください）
・コーヒー（HOT/ICE）

・アイ스티ー（ミルク / レモン / ストレート）
・ジュース（アップル / オレンジ / マンゴー）

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶

月ごとのおすすめのお茶とお菓子のマリアージュをご紹介します。紅茶の販売もしております。



Darjeeling
ダージリン ¥825

甘み、酸味、渋みのバランスがとれた紅茶には
フルーツタルトがおすすめ。
くっとう紅茶をふくんだあとの余韻は幸せのひとつとき。



Citron Supreme
シトロンシュプリーム ¥715

天然のレモンの香りをきかせた、
すっきり爽やかな味わいのフレーバーティー。
柑橘のケーキと合わせるのがおすすめ。

※レモン果汁は含まれておりません。



Nilgiri
ニルギリ ¥660

ベーシックな味わい、タルトとの相性はパッチリ!
ケーキがもつ素材の風味を
ぐっと惹き立たせてくれます。

STANDARD

スタンダード

茶葉の持つ特性を飲み比べてください。どんなお菓子にも良く合うスタンダードなお茶です。



Darjeeling
ダージリン ¥825

茶葉が醸し出すほのかな甘みは、
フルーツタルトとの相性ピッタリ。
さっぱりした香りと旨みが口の中に広がります。



Assam
アッサム ¥715

まろやかな味わいとしっかりしたコクが、
濃厚なケーキにも負けない美味しさです。
ミルクをたっぷり入れて、茶葉特有の甘みを感じて下さい。



Nilgiri
ニルギリ ¥660

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」のよう。
ストレートはもちろん、ミルクとの相性も抜群です。



TOOTHTOOTH Blend
トゥーストゥースブレンド ¥660

オリジナルのセイロンブレンド。
爽やかな薫りとコクが、お菓子にぴったり。

FLAVOR

フレーバー

紅茶の味わいとともにお楽しみいただくフレーバーティーです。



Earl Grey (B-O-P)

アールグレイ ¥715

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を付けました。
自然で落ち着いたある芳香をお楽しみください。



Citron Supreme

シトロンシュプリーム ¥715

天然のレモンの香りをきかせた、
すっきり爽やかな味わいのフレーバーティーです。



Amande Vanille

アマンド バニージュ ¥770

バニラの香りとアッサムティーのマリアージュ。
ミルクを合わせれば芳ばしい
ビターアーモンドの風味が口いっぱいに広がります。



Fleur de Orange

フルールド オランジェ ¥770

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、烏龍茶葉にあわせました。

HERB BLEND

ハーブブレンド

中国茶や紅茶とハーブやスパイスなどをブレンドしたオリジナルのブレンドティーです。



Chamomile Darjeeling

カモミールダーズリン ¥770

ダーズリンにドライカモミールをブレンドしました。
香料を一切使わないナチュラルフレーバーは、
リンゴのような甘い薫り。
フルーツタルトとの相性ピッタリです。



Ginger

ジンジャー ¥825

ケニアティーに粗挽きジンジャー(しょうが)を合わせました。
ミルクをたっぷり入れてコクのある
まろやかなジンジャーティーを。



Brillant Rose

ブリアンローズ ¥770

「ブルガリアンローズ」から抽出したふんわり甘い薫りと、
優しく華やかな風味が、
エレガントなティータイムを演出します。



Hoa-Hoa

花花 (ホアホア) ¥715

バラの花びらとオレンジピールを烏龍茶にブレンド。
バラの香りと爽やかなオレンジの風味が
こころと身体をリラックスさせてくれます。

NON CAFFEIN

ノンカフェイン

Rooibos Earl Grey
ルイボスアールグレイ

¥880

カフェインが気になる方や、
お子様・妊娠中の方も安心してお召し上がりいただけます。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Pêche Lemonade

白桃のレモネード

¥680

レモネードにシナモンなどのスパイスと一緒に煮詰めた白桃をトッピングした爽やかな夏限定ドリンクです。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Thé au lait royal

TOOTH TOOTH の
ロイヤルミルクティー (HOT/ICE)

¥715

アッサムの茶葉をミルクでじっくり煮出しました。
飲み心地良く、スイーツと相性抜群な
TOOTH TOOTH のロイヤルミルクティー。



TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTH レモネード (ICE)

¥650

100%シチリアレモン果汁を使用した、
シュワっとすっきり爽やかなレモネードです。

Herb Lemonade

ハーブレモネード (ICE)

¥650

すっきり爽やかなレモネードに
マスカット風味のハーブ、
エルダーフラワーを加えました。

Cafe

コーヒー (HOT/ICE)

¥600

アメリカン (HOT)

¥600

カフェラテ (HOT/ICE)

¥650

Autres

アイ스티ー (ストレート / レモン / ミルク)

アールグレイの旨味と薫り高いダージリンを
ブレンドしたオリジナルのアイ스티ー。

¥660

トニックウォーター

¥630

Jus

オレンジジュース

¥630

アップルジュース

¥630

マンゴージュース

¥630

Liqueur

スパークリングワイン (ベビーボトル)

¥990

シードル

ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口)

¥1045

ビール (小瓶)

¥660

Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

好きなメインにセットでご注文いただけます。

A set + ¥350

スープ + 選べるドリンク



B set + ¥450

ベーグル + 選べるドリンク



C set + ¥650

スープ + ベーグル + 選べるドリンク



Set Drink

- ・ コーヒー (HOT/ICE)
 - ・ ジュース (アップル/ オレンジ/ マンゴー)
 - ・ 紅茶 (★HOT/ICE)
 - ・ 季節のティーソーダ
- ★ティーポットでご提供いたします

Simple Set

単品メニュー

- ・ ベーグル + ¥300
- ・ スープ + ¥250
- ・ サラダ + ¥300

Cake set Option

上記セットとケーキを
一緒にご注文いただくと

5～6ページよりお選びください

税込み価格より

¥100 off



有頭エビとズッキーニの
淡路産レモンクリームパスタ

単品 ¥1380

有頭エビの旨味とさわやかなレモンのクリームパスタ。
ローストしたナッツがアクセント。



播州赤たまごと神戸ポークハムのガレットコンプレ

単品 ¥1180

神戸ポークハムと播州赤たまご、チーズが入ったシンプルなガレットに、自家製レモンジャムをつけて味の変化をお楽しみください。



タコとオリーブ、夏野菜のトマトソースパスタ ハーブバター添え

単品 ¥1180

色鮮やかな夏野菜とタコ・オリーブが入ったトマトソースパスタ。自家製ハーブバターを絡めてお召し上がりください。



生ハムと焼きトマト・淡路産バジルのジェノベーゼパスタ

単品 ¥1280

生ハムとゴロっとしたジャガイモ・焼きトマトを自家製ジェノベーゼソースと合わせた夏限定パスタ。フロマー・ジュブランのクリームと一緒に召し上がりください。

