

LUNCH MENU

11:00-14:00

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

9～10 ページよりお選びください



サーモンとアボカド、季節野菜のサラダガレット

スープ+ドリンク付き ¥1550

サーモン、アボカド、トマト、ズッキーニ、グレープフルーツの彩り鮮やかな具材を合わせたサラダガレット。
自家製ハーブマヨネーズソースをかけてお召し上がりください。



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。



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。



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。



CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

Afternoon Tea Set

桃のアフタヌーンティー

¥2500

おひとり様からご注文いただけます

上段

白桃のタルト

白桃とアールグレイのエクレア

白桃ジュレとパンナコッタ

クレームブリュレ

レモンのプティマカロン

下段

白桃のフルーツサンド

赤桃のバイクドチーズケーキ

スコーン

白桃ジャムとマスカルポーネクリーム

ドリンク

下記からお選びください

ホットティー (11 ~ 12 ページよりお選びください)

アイスティー (ミルク / レモン / ストレート)

コーヒー (HOT/ICE)

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



Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux pêches blanches

白桃のパルフェ

¥1320

フレッシュの白桃・桃のムース・ピーチトニックの桃ジュレ・桃のソルベが入った桃づくしのパルフェ。ザクザク食感の紅茶クラムブルとアールグレイクリームで香り豊かに、甘酸っぱいベリージャムがアクセント。



Crêpe aux Mousse à la mangue et à la passion

マンゴーとパッションムースのクレープ

¥1100

たっぷりマンゴーにパッションムースとココナッツアイスを合わせた夏のクレープ。カモミールソースの薫りと共に楽しめる一品に。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



本店
限定

Parfait aux citron

レモンのパルフェ

¥1210

.....
お店でじっくり炊き上げた自家製レモンカードにジャスミンのクリーム。
ザクザク食感のカルダモンクランブルがアクセント。
最後はきゅっと酸味のあるレモンジュレで、
食べるごとに変化を楽しめるさっぱりとしたパルフェです。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe suzette

クレープシュゼット

¥990

温かいクレープデザートの定番「クレープシュゼット」。
もちもちのクレープ生地にはサワークリームを挟んでいます。
オレンジ香る温かいキャラメルソースと合わさると、
フルーティーな甘い香りが口いっぱいに広がります。



Crème Brûlée

クレームブリュレ

¥880

当店オープン以来の人気を頂戴している一品です。
「パリッ」とキャラメルを割る瞬間の楽しさと自慢のクリームが、
多くのお客様に永く愛され続けています。

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 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
クリ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



Saint Honoré
サントノーレ・ショコラミント

¥572

ショコラカスタードのプティシューと
ガナッシュ仕立ての上品なミントクリームが薫る
本店限定スペシャルティ。

本店
限定



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ィ。



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。



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層を成した上品な逸品。



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。



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ベイクドチーズケーキ。

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。



6 June

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。
くっと紅茶をふくんだあとの余韻は幸せのひとつとき。



7 July

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。



8 August

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香りを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。



Brilliant 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

9～10ページよりお選びください

税込み価格より

¥100 off



サーモンとアボカド、季節野菜のサラダガレット

単品 ¥1350

サーモン、アボカド、トマト、ズッキーニ、グレープフルーツの彩り鮮やかな具材を合わせたサラダガレット。
自家製ハーブマヨネーズソースをかけてお召し上がりください。



有頭エビとズッキーニの淡路産レモンクリームパスタ

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。



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。



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。

