LUNCH MENU

10:00-15:00

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

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お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。

※ガレットはそば粉を使用しております。アレルギーの方はご遠慮ください。価格は全て税込み価格です。

CAFE MENU

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

14:00»»
Limited after

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
赤桃のベ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

PATISSERIE 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ン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。

Drink Set ドリンクセット ＋ ¥440

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

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

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。

Drink Set ドリンクセット ＋ ¥440

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

Menu du Dessert

PATISSERIE 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。

Drink Set ドリンクセット ＋ ¥440

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

Liste de Gâteaux

PATISSERIE 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リテ。

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
ココナッツのクレームダマ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

PATISSERIE 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キーで
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リテ。

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層を成した上品な逸品。

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
ミルキッシュなクリームをあわせたベイクドチーズケーキ。

価格は全て税込み表記です。

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。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。
くっと紅茶をふくんだあとの余韻は幸せのひととき。

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。

Nilgiri

ニルギリ　¥660

ベーシックな味わい、タルトとの相性はバッチリ！
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。
自然で落ち着きの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 バニーユ　¥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

カモミールダージリン　¥770

ダージ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、
優しくて華やかな風味が、
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。

価格は全て税込み表記です。

Menu du Boisson

PATISSERIE 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

PATISSERIE 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
カフェオレ (HOT/ICE)	¥650

Autres

アイスティー（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スティー。	¥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

価格は全て税込み表記です。

Menu du Repas

PATISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

お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)
- 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

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お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。

※ガレットはそば粉を使用しております。アレルギーの方はご遠慮ください。価格は全て税込み表記です。