



FOOD MENU



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

TOOTH ベーグル
+ 選べるドリンク



C set + ¥650

スープ + TOOTH ベーグル
+ 選べるドリンク



TOOTH BAGELとは



TOOTH TOOTHブランドから
生まれたベーグル。
小麦の甘い味わいと、こだわり製法から
生み出された軽い食感の
TOOTHオリジナルベーグルです。

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と一緒にご注文いただくと税込み価格より **¥100 off**

ケーキは9～10ページよりお選びください



サーモンと林檎・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、リンゴ、六甲マッシュルーム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。



淡路産牛ボロネーゼのチーズフォンデュがけ

単品 ¥1380

淡路産牛ボロネーゼと2種類のチーズを使ったパスタです。
チーズを絡めてお召し上がりください。



タコと揚げナス・オリーブのトマトソースパスタ ハーブバター添え

単品 ¥1030

揚げナスとタコ・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。



ベーコンとカボチャ・きのこのクリームパスタ

単品 ¥1280

秋野菜のカボチャ・舞茸とベーコンを合わせたクリームパスタです。
秋の食材のお味を楽しみください。



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。

Cake set Option

上記セットとケーキと一緒にご注文いただくと税込み価格より **¥100 off** ケーキは9～10ページよりお選びください





CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

Afternoon Tea Set

秋の果実の盛り合わせの
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

タルトフィグ
モンブランのエクレア
ほうじ茶マロンのジュレ
クレームブリュレ
ゆずマカロン

下段

葡萄とマスカットのフルーツサンド
キャラメル林檎のバイクドチーズケーキ
スコーン
ゆず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스티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 Mont Blanc

モンブランのパルフェ

¥1320

栗のペーストを2種類使用したモンブランクリームに合わせたのは、ほうじ茶とゆず。
滑らかなモンブランに、ゆずのコンフィチュールがアクセントに。
香ばしいほうじ茶ジュレが栗の風味を引き立てるパルフェです。



Crêpe aux Pomme caramel

林檎キャラメルのクレープ

¥1100

カルヴァドスが香る温かい林檎のキャラメリゼに、
サワークリームとバニラアイスを合わせました。
クルミとシナモンクランブルのアクセントと共に、異なる温度と食感をお楽しみください。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



本店
限定

Parfait aux Raisins et Muscat

葡萄とマスカットのパルフェ

¥1430

サングリアのジュレをベースに、
すっきりとした甘みのクリームダンジュを。
クランブルやメレンゲのサクサク感と共に、
2種類のブドウを贅沢に味わっていただけるパルフェです。

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 aux Figues

タルトフィグ

¥638

しっかり焼き込んだダイヤモンド生地に
瑞々しい旬のいちじくをたっぷり。



Tarte jaunir

タルトジョニール

¥616

甘くてなめらかな安納芋と紅あずまのクリームと
煮詰めたりんごのコンポートの重ね合わせ。



Chiboust Poire

ル・レクチェのシブースト

¥616

新潟県産「ル・レクチェ」のコンポートを
シブーストクリームや紅茶のダイヤモンドと
あわせた香りのマリージュ。



Tarte aux Violettes de Sollies

タルトビオレソリエス - キルシュクリーム添え -

¥638

希少な黒いちじく「ビオレソリエス」がたっぷり
キルシュクリームを添えた大人味。



Terrine Marron

テリーヌマロン

¥616

栗・青森カシス・洋梨をつめこんだマロンダイヤモンドを
大人味のブリオッシュ生地とあわせました。



Pistache Palais

ピスタチオ パレ

¥616

ピスタチオのクリームで
プリン風味のブリオッシュ生地を包み込みました。

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tartelette aux Poire
タルトレット ポワール

¥792

果実をしっかり焼き込んだタルトに
とろっとジューシーな洋梨をまるごと。

本店
限定



Meltirare fromage

メルティレア
- 青森カシスのコンフィチュール -

¥594

北海道産ナチュラルクリームチーズを
青森カシスと洋梨のコンフィチュールとごいっしょに。



Gâteau Figue
ガトーフィグ

¥638

自慢のジェノワーズと
生クリームを旬のいちじくとともに。



Montélimar

六甲はちみつのモンテリマル

¥616

神戸産はちみつとアプリコットのムースを
香ばしいナッツクリームで包みました。



Mont Blanc
モンブラン

¥638

香り豊かな愛媛県産の和栗とヨーロッパのマロンペストを
なめらかなクリームに仕上げました。



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バ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。



8 August Select Tea

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。



9 September Select Tea

Earl Grey
アールグレイ
¥715

爽やかな柑橘とベルガモットの
香り漂う紅茶には、タルトがおすすめ。
ケーキ&ベルガモットの香りの
ハーモニーをお楽しみください。

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

アモンド 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



Raisins thé soda

葡萄とマスカットのティーソーダ

¥680

マスカットの紅茶を使った、すっきりとした甘みのフルーツティーソーダ。



Fouet à marron thé ole

マロンホイップのティーオーレ

¥650

TOOTHTOOTH オリジナルブレンドのティーオーレに
マロンホイップとシロップ付けの栗をトッピングしました。

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

