# FOOD MENU

# 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

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)
- 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

**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。

## Cake set Option

**上記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**

ケーキは 9 ～ 10 ページよりお選びください

**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を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

※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

**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
キャラメル林檎のベ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 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。

## 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 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。

## 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 aux Figues**

**タルトフィグ**

**¥638**

しっかり焼き込んだダマンド生地に
瑞々しい旬のいちじくをたっぷりと。

**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マンドと
あわせた香りのマリアージュ。

**Tarte aux Violette 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マンドを
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

PATISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ

## 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。

## Meltyrare 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。

## Mont Blanc
**モンブラン**

**¥638**

香り豊かな愛媛県の和栗とヨーロッパのマロンペーストを
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。

## Montélimar
**六甲はちみつのモンテリマール**

**¥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。

## 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。

# 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。

## 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。

## 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

## 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

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）<br>アールグレイの旨味と薫り高いダージリンを<br>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<br>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。