



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

カボチャのポタージュ
+ 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

カボチャのポタージュ +
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。



ズワイガニと季節野菜のトマトクリームパスタ 自家製ハーブバター添え

単品 ¥1380

カニの旨味をとじ込め、チーズとトマトクリームで優しい味わいに仕上げた冬のごちそうパスタ。
自家製ハーブバターを絡めてお召し上がりください。



淡路産牛のボロネーゼ ゴボウのフリット添え

単品 ¥1030

淡路産牛のボロネーゼソースに、パリパリ食感の
ゴボウフリット・グラナパダーノチーズを絡めてお召し上がりください。



六甲マッシュルームとベーコン・播州赤たまごのカルボナーラ

単品 ¥1280

播州赤たまごを絡めて、食べていただくカルボナーラ。
ベーコンの塩味と六甲マッシュルームの風味がアクセント。



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、
リンゴとローズマリーをじっくり煮込んだ自家製ジャムをつけて、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

クリスマス苺のアフタヌーンティーセット

¥2600

おひとり様からご注文いただけます

上段

タルトフレーズ

苺とショコラのプティエクレア

苺のブランマンジェ

クレームブリュレ

苺マカロン

下段

苺のフルーツサンド

苺ブラウニー

スコーン

苺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 Fraise et chocolat

クリスマス苺のショコラパルフェ

¥1480

苺のマリネに、ほのかに酸味と苦みがあるチョコレートを使った
ショコラムースとパンナコッタ・さっぱりとしたライムジュレの香りを重ね、
最後まで苺とショコラを楽しめるバランスに仕上げました。



Crêpe aux Fraise et chocolat

クリスマス苺つつみのショコラクレープ

¥1350

フレッシュ苺と甘酸っぱい苺のコンポートをバニラアイスと
ディプロマットクリームと一緒に閉じ込みました。
クレープ生地の下には塩チョコランブルのザクザク食感もお楽しみください。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



本店
限定

Parfait aux 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。

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 fraise

タルトフレーズ

¥660

真っ赤に実った苺と
タルト&アーモンドクリームが自慢
トウストウースの王様タルト



Tarte aux chateigne

タルトシャテーニュ

¥605

まろやかで味わい深い栗のムースに
カシスの酸味をほんのり効かせた絶妙な味わい



Tarte aux pommes

はつ恋ぐりんのタルト

¥616

爽やかな青森県産りんご“はつ恋ぐりん”を
タルト生地や香ばしいナッツと一緒に
焼き込んだ風味豊かな逸品



Tarte berry chocolat

タルトベリーショコラ

¥605

フランボワーズガナッシュのフルーティな風味を
ビスキュイショコラの香ばしさとごいっしょに



Chiboust pomme

はつ恋ぐりんのシブースト

¥616

すっきりとした青森県産りんご“はつ恋ぐりん”を
ふんわり上品なクリームで包みこんで
可愛いりんごのかたちに



Pistache palais

ピスタチオ パレ

¥616

ピスタチオのクリームで
プリン風味のプ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



Camille
カミーユ
¥638



ミルクとホワイトチョコのなめらかなバニラムースを
真っ赤ないちごが主役のショコラサブレ仕立てで



Melt rare fromage
メルティレア
- はつ恋ぐりん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青森県産りんご“はつ恋ぐりん”の
コンフィチュールとごいっしょに



Mont blanc
モンブラン
¥638

香り豊かな愛媛県産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



Gateau aux fraise
ガトーフレーズ
¥660

自慢のしっとり生地とミルクィな生クリームに
真っ赤な苺で飾ったトゥーストゥースの女王



Chaperon pomme
はつ恋ぐりんのシャペロン
¥594

ブリゼ生地のタルトベースに
青森県で出逢った爽やかなりんご“はつ恋ぐりん”と
ミルクィッシュなクリームをあわせたバイクドチーズケーキ



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

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



December

Ginger

ジンジャー ¥825

ケニアティーに粗挽きした「しょうが」を合わせました。
ミルクをたっぷり入れて、相性がピッタリのフルーツタルトと
一緒にお召しあがりください。



January

TOOTHTOOTH Blend

トゥーストゥースブレンド ¥660

TOOTHTOOTH オリジナルのセイロンブレンド。
爽やかな薫りとコクが
当店のケーキ達とマリアージュ。



February

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
ふんわりと甘い薫りと優しくて華やかな風味。
フルーツタルトと相性ピッタリ。

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。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Limonade aux pommes et compote de poires

林檎と洋梨コンポートのレモネード

¥730

果肉感の残る林檎のフィリングを、スパイスと一緒にコンポートした洋梨と合わせた、冬に楽しむ贅沢なレモネード。



Pommes et cannelle thé au lait

林檎とシナモンのミルクティー

¥630

TOOTHTOOTH オリジナルブレンドのミルクティーに、甘く煮詰めた林檎とシナモンを合わせました。

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

