

## **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



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

カニの旨味をとり込み、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、  
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。



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。



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。



## CAFE MENU

# Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



1.13-  
(Thu)

## Limited Cake



Ça à l'air bon  
サアレボン  
¥638

ミルクチョコムースとオレンジクリームを  
スパイスをきかせたビスキュイ生地とあわせて



### 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



### 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 of 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



### Tarte aux fraise

タルトフリーズ

¥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  
トゥーストゥースの王様タルト



### Tarte aux pommes

タルトポムム

¥616

爽やかなりんごをタルト生地や  
香ばしいナッツと一緒に焼き込んだ風味豊かな逸品

# Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



**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



**Mont blanc**  
モンブラン

¥638

香り豊かな愛媛県のと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**  
ガトーフローズ

¥660

自慢のしっとり生地とシルキーな生クリームに  
真っ赤な苺で飾ったトゥーストウスの女王



**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



**Camille**  
カミーユ

¥616

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



**Chaperon**  
シャペロン

¥594

シルキーなクリームと苺をブリゼ生地で焼き上げた  
苺ミルク仕上げのバイクドチーズケーキ  
※ケーキセットは対象外です。

**Cake Set**  
ケーキとドリンクセット

¥1200

- ・ホットティー（7~8 ページよりお選びください）
- ・コーヒー（HOT/ICE）

- ・アイ스티ー（ミルク / レモン / ストレート）
- ・ジュース（アップル / オレンジ / マンゴー）

## Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



12 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。



1 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。



2 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。



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。

## Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



### Limonaade 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

