



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



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。



CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

Afternoon Tea Set

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 Fraise et chocolat

苺とショコラのパルフェ

¥1430

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 fraises avec du romarin

苺つつみのクレープ ローズマリーの香り

¥1320

フレッシュな苺とコンフィチュールを、バニラアイス・ディプロマットクリームと共に
クレープで可愛らしく包みました。
苺ソースやローズマリーで香りづけしたキャラメルソースに絡めてお召し上がりください。

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。
※季節によって使用しているフルーツが変更します。

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



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
トゥーストゥースの王様タルト



Tarte aux pommes

タルトボンム

¥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パナラムースを
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

ミルクィ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

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



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。



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。



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。



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



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

