



**PÂTISSERIE
TOOTH TOOTH
SALON DE THÉ
KOBE**

Dégustons de délicieux gâteaux!

Grand Maison;
1/2F 1-4-11 sannomiya-cho, chuo-ku, kobe
650-0021
www.toothtooth.com

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（4~5 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



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コ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。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



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



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。

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 |

