

*On The  
Corner*

**TOOTH TOOTH**  
DELI CAFE & WINE BISTRO

*Sunset Street*

# MORNING MENU

9:00-11:00

## Smoothie Bowl

|| 季節でフルーツ内容が変わる場合があります。



RED SMOOTHIE BOWL  
Red スムージーボウル  
¥1,260 (1,386)



FARMER'S GREEN SMOOTHIE BOWL  
Farmer's Green スムージーボウル  
¥1,200 (1,320)



OVERNIGHT OATS BOWL  
オーバーナイトオーツボウル  
¥1,000 (1,100)

1種お選び下さい



- ノンオイルハニーグラノーラ  
有機オーツ、チアシード入り、ノンオイルの3つの特徴を持ったグラノーラ! はちみつとメープルシロップの風味豊かな味わい。
- カフェモカグラノーラ  
カカオニブ、ベルギー産のチョコレートを使用。カカオの甘い香りどコーヒーの香り、チョコレートの甘さが楽しめるグラノーラ。
- アップルシナモングラノーラ  
りんごの甘さと酸味、スペイン産ドライアップルのしっとりとした食感を楽しむ。シナモン風味付で、アップルパイのような味わい。

## French Toast

|| 季節でフルーツ内容が変わる場合があります。



BRULEE FRENCH TOAST (ROKKO HONEY & FERMENTED BUTTER)  
ブリュレフレンチトースト  
六甲はちみつ添え  
¥800 (880)



FRENCH TOAST WITH BROWN CHEESE AND CARAMEL BANANA  
ブラウンチーズと  
キャラメルバナナのフレンチトースト  
¥1,120 (1,232)



STRAWBERRY FRESH FRUIT  
苺のフレンチトースト  
¥1,350 (1,485)



ITALIAN HAM AND SOUR CREAM FRENCH TOAST WITH SALAD  
イタリア産生ハムとサワークリームの  
フレンチトースト サラダ添え  
¥1,170 (1,287)



SMOKED SALMON AND AVOCADO CAESER FRENCH TOAST  
スモークサーモンとアボガドの  
シーザー風フレンチトースト  
¥1,260 (1,386)

## Bread

パンブースよりお選びください

## Drink Set + ¥200 (220)

コーヒー (H/I)・紅茶 (H/I)・ラテ (H/I)+ ¥20  
アップル・オレンジ・グレープフルーツ

# ON THE CORNER

11:00-16:00

## Smoothie Bowl

|| 季節でフルーツ内容が変わる場合があります。

RED SMOOTHIE BOWL

Red スムージーボウル

¥1,260 (1386)

FARMER'S GREEN SMOOTHIE BOWL

Farmer's Green スムージーボウル

¥1,200 (1,320)

OVERNIGHT OATS BOWL

オーバーナイトオーツボウル

¥1,000 (1,100)

1  
種  
お  
選  
び  
下  
さ  
し  
ま  
す

□ ノンオイルハニーグラノーラ

有機オーツ、チアシード入り、ノンオイルの3つの特徴を持ったグラノーラ!はちみつとメープルシロップの風味豊かな味わい。

□ カフェモカグラノーラ

カカオニブ、ベルギー産のチョコレートを使用。カカオの甘い香りとコーヒーの香り、チョコレートの甘さが楽しめるグラノーラ。

□ アップルシナモングラノーラ

りんごの甘さと酸味、スペイン産ドライアップルのしっとりとした食感を楽しめる。シナモン風味付で、アップルパイのような味わい。

万  
倍



一  
粒

一粒万倍のグラノーラを使用しています!

オーツ麦を中心とした雑穀を、オリーブオイル・ココナッツオイルと共に、蜂蜜・メープルシロップ・ブラウンシュガーなどの自然な甘味だけを使用し、店舗で丁寧に焼き上げる。また、人工甘味料・着色料・乳化剤など余分な添加物をなるべく使わない、美味しく健康的なグラノーラ。



## Drink Set + ¥200 (220)

コーヒー (H/I)・紅茶 (H/I)・ラテ (H/I) + ¥20・アップル・オレンジ・グレープフルーツ

# DAY TIME MENU

## Rotisserie Chicken

### ROTISSERIE CHICKEN + FLAVOR WATER SET

ロティサリーチキン+フレーバーウォーターセット

ROTISSERIE CHICKEN WITH SALAD

- ・国産鶏のロティサリーチキン サラダ添え **¥1,800 (1,980)**

## 👑 Pasta Masta

### PASTA + SALAD + BAGLE + FLAVOR WATER SET

パスタ+サラダ+ベーグル+フレーバーウォーターセット

ITALIAN SAUSAGE & RAPE BLOSSOMS TOMATO SAUCE WITH LEMON HERB BUTTER

- ・サルシッチャと菜の花のトマトソース レモンハーブバター **¥1,570 (1,727)**

SALMON SAUTE & CREAM SAUCE OF THREE KINDS SPRING BEANS WITH IKURA

- ・サーモンソテーと3種の春豆のクリームソース いくらのおせ **¥1,680 (1,848)**

## 🍕 Pizza Gineus

### PIZZA + SALAD + FLAVOR WATER SET

ピッツァ+サラダ+フレーバーウォーターセット

MOZZARELLA CHEESE & TOMATOES, BASIL PIZZA

- ・モッツアレラとトマト、バジリコのピッツァ **¥1,320 (1,452)**

PIZZA BISMARCK OF GREEN ASPARAGUS AND ITALIAN HAM

- ・グリーンアスパラとイタリア産生ハム、半熟卵のピッツァビスマルク **¥1,700 (1,870)**

## French Toast Sale

### FRENCH TOAST + FLAVOR WATER SET

フレンチトースト+フレーバーウォーターセット

ITALIAN HAM AND SOUR CREAM FRENCH TOAST WITH SALAD

- ・イタリア産生ハムとサワークリームのフレンチトースト サラダ添え **¥1,170 (1,287)**

SMOKED SALMON&AVOCAD CAESER FRENCH TOAST

- ・スモークサーモンとアボカドのシーザー風フレンチトースト **¥1,260 (1,386)**

# CAFE MENU

## French Toast

BRULEE FRENCH TOAST (ROKKO HONEY & FERMENTED BUTTER)

ブリュレフレンチトースト 六甲はちみつ添え **¥800 (880)**

FRENCH TOAST WITH BROWN CHEESE AND CARAMEL BANANA

ブラウンチーズとキャラメルバナナのフレンチトースト **¥1,120 (1,232)**

FRENCH TOAST WITH FRESH FRUIT AND ORGANIC MAPLE SYRUP

フレッシュフルーツのフレンチトースト 有機メープルシロップ **¥1,220 (1,342)**

**Recommend** PATISRIE TOOTHTOOTH CAKE ※別紙ご覧ください

## Coffee

STANDARD COFFEE

スタンダードコーヒー **¥480 (528)**

ICED COFFEE

アイスコーヒー **¥480 (528)**

LATTE

カフェラテ (HOT / ICE) **¥560 (616)**

ESPRESSO SINGLE

エスプレッソ シングル **¥420 (462)**

ESPRESSO DOUBLE

エスプレッソ ダブル **¥560 (462)**

## Tea

TOOTH TOOTH ORIGINAL BLEND

TOOTH TOOTH オリジナルブレンド (HOT) **¥400 (440)**

DARJEELING PREMIERE

ダージリンプルミエール (HOT) **¥400 (440)**

PETIT GRAND ASSAM

プティ グラン アッサム (HOT) **¥400 (440)**

CLASSIC EARL GRAY

クラシックアールグレイ **¥400 (440)**

## ON THE CORNER ORIGINAL DRINK (~17:00) 17時までのご提供となります

HOJJI CHA AND PEACH TEA

焙じ茶ピーチティー **¥620 (682)**

MANGO TEA

マンゴーティー **¥620 (682)**

STRAWBERRY MILK

西区の美味しい苺を使った“苺みるく” **¥720 (792)**

“THAT” BANANA JUICE

“あの”バナナジュース **¥600 (660)**

LIMITED  
数量限定!

# DINNER MENU

## Deli & Tapas

KOBE BEEF ROAST BEEF

うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ ¥860 (946)

ROUND AND ROUND FRIED PASTA (CHEESE & PEPPER)

ぐるぐる揚げパスタ (チーズ & ペッパー) ¥350 (385)

AVOCADO HUMMUS (AVOCADO AND CHICKPEA DIP)

アボカドフムス (アボカドとひよこ豆のディップ) ¥450 (495)

OLIVE SPICE MARINADE

オリーブのスパイスマリネ ¥300 (330)

PATE DE CAMPAGNE

パテ ド カンパーニュ ¥450 (495)

ITALIAN PARMA PROSCIUTTO

切りたてイタリア産パルマの生ハム ¥500 (550)

IBERIAN PORK CHORIZO

イベリコ豚のチョリソー ¥500 (550)

FOIE GRAS AND ROKKO WHITE MISO PUDDING

フォアグラと六甲白味噌のプリン ¥500 (550)

GORGONZOLA BASQUE CHEESE CAKE

ゴルゴンゾーラのバスクチーズケーキ ¥480 (528)

MARINATED OCTOPUS AND CELERY

タコとセロリのマリネ ¥580 (638)

MARINATED SARDINES & MIDI TOMATOES WITH CORIANDER LEMON OIL

イワシとミディトマトマリネ パクチーレモンオイルで ¥660 (726)

MARINATED STEAMED MUSSELS WITH SAFFRON MAYONNAISE

蒸したムール貝のマリネ サフランマヨネーズで ¥480 (528)

ANDIVE SALAD PECORINO CHEESE AND NUTS, RAISIN SALSA

アンディーブサラダ ペコリーノチーズとナッツ、レーズンのサルサ ¥500 (550)

FRENCH FRIES

フレンチフライ ¥500 (550)

ANCHOVY CHEESE BAGEL TOAST

アンチョビチーズのベーグルトースト ¥400 (440)

BROCCOLI PEPERONCINO MARINATED

ブロッコリーのペペロンチーノマリネ ¥460 (506)

AWAJI SQUID SEMOLINA FRIT WITH FERMENTED PEPPER & AIOLI

淡路産ヒイカのセモリナ粉フリット 発酵唐辛子とアイオリソース ¥800 (880)

GRILLED GREEN ONIONS AND SCALLOPS WITH CORIANDER AND SWEET AND SOUR SAUCE SALSA

太ネギと帆立の石窯グリル パクチーと甘酢のサルサ ¥1,250 (1,375)

TOOTH BAGEL -PLAIN-

プレーンベーグル ¥300 (330)

## Afternoon tea

AFTERNOON TEA AT NIGHT

夜のアフタースーンティー

(チーズ、シャルキュティエール、  
デリ盛り合わせ)

¥2,000 (2,200)

## Cheese & Appetizer

CHEESE BOARD ( ASSORTED CHEESE )

チーズボード ( チーズ盛り合わせ )

¥1,370 (1,507)

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD ( ASSORTED CHEESE & HAM )

チーズ & シャルキュトリーボード ( チーズ&ハム盛り合わせ )

¥1,640 (1,804)

## Salad

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD WITH MIMOLETTE SAUCE

ロメインレタスのシーザーサラダ ミモレットソース

¥1,180 (1,298)

FARM SALAD WITH MIDI TOMATOES, ORANGES AND HERBS

神戸産ミディトマトとオレンジ、ハーブのファームサラダ

¥1,240 (1,364)

## French toast

BRULEE FRENCH TOAST ( ROKKO HONEY & FERMENTED BUTTER )

ブリュレフレンチトースト 六甲はちみつと発酵バター

¥800 (880)

FRENCH TOAST WITH BROWN CHEESE & CARAMEL BANANA

ブラウンチーズとキャラメルバナナのカaramelバナナフレンチトースト

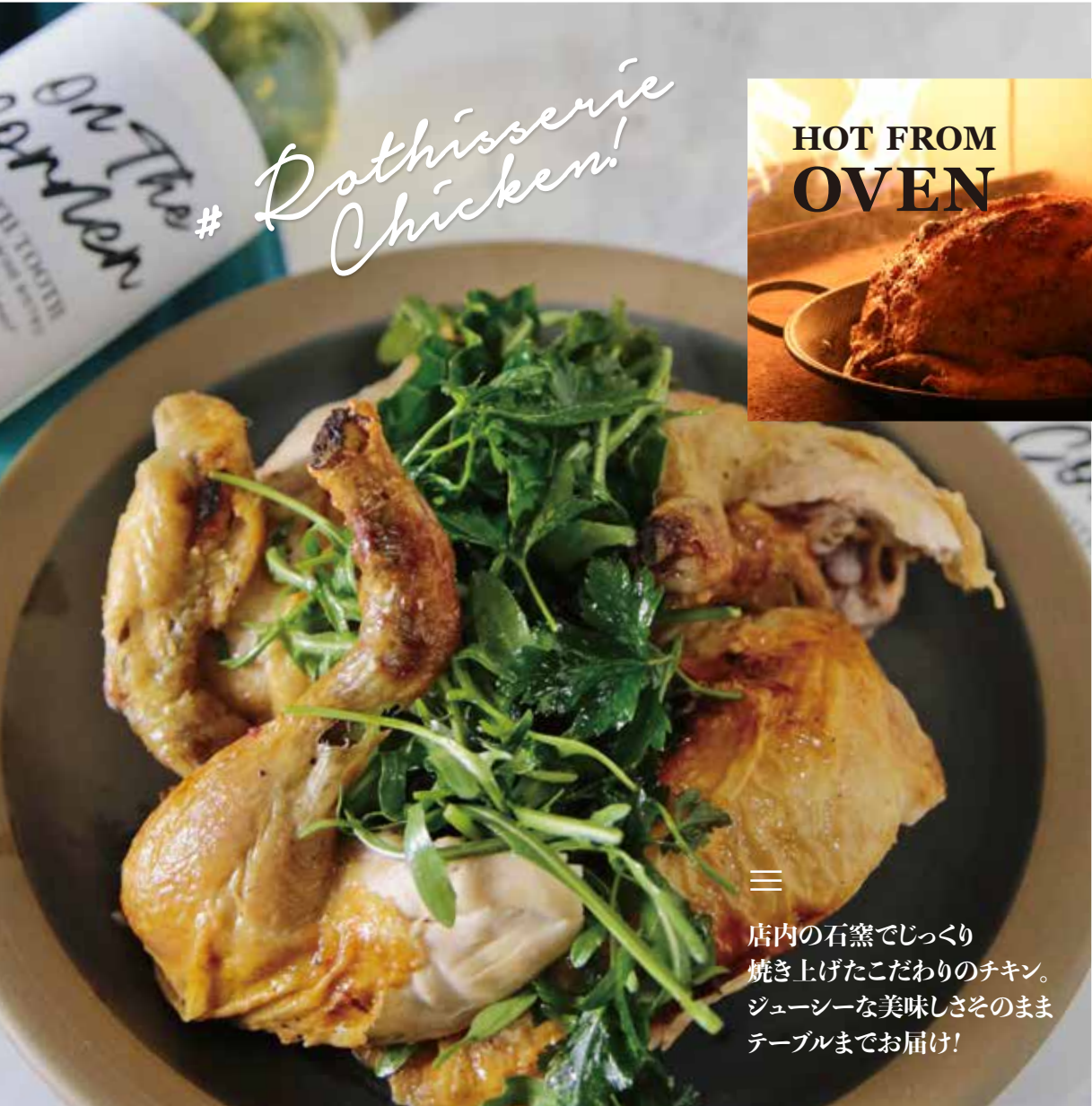
¥1,120 (1,232)

FRENCH TOAST WITH FRESH FRUIT AND ORGANIC MAPLE SYRUP

フレッシュフルーツのカaramelバナナフレンチトースト 有機メープルシロップ

¥1,220 (1,342)

“ RECOMMEND ”



# Rothisserie Chicken!

HOT FROM OVEN

≡

店内の石窯でじっくり  
焼き上げたこだわりのチキン。  
ジューシーな美味しさそのまま  
テーブルまでお届け!

1/4

QUARTER SIZE

国産鶏の窯焼き  
ロティサリーチキン サラダ添え  
クォーターサイズ ¥1,690 (4,859)

1/2

HARF SIZE

国産鶏の窯焼き  
ロティサリーチキン サラダ添え  
ハーフサイズ ¥3,380 (3,718)



## Pizza

SHIRASU, OLIVES & GARLIC TOMATO PIZZA

淡路産シラスとオリーブ、にんにくのトマトピッツァ

¥1,150 (1,265)

MOZZARELLA AND TOMATO, BASIL PIZZA

モッツァレラとトマト、バジリコのピッツァ

¥1,230 (1,353)

SMOKED CHICKEN & JALAPENO, CHERRY TOMATO PIZZA

スモークチキンとハラペーニョ、チェリートマトのピッツァ

¥1,530 (1,683)

OCTOPUS & WASABI, MOZZARELLA PIZZA BIANCA

タコと山葵、モッツァレラのピッツァ ビアンカ

¥1,420 (1,562)

PARMA PROSCIUTTO, SMOKED MOZZARELLA, SOFT - BOILED EGG SMOKY PIZZA

切りたてパルマ生ハムと燻製モッツァレラ、半熟卵のスモーキーピッツァ

¥1,530 (1,683)

PIZZA BISMARCK OF GREEN ASPARAGUS AND ITALIAN HAM

グリーンアスパラとイタリア産生ハム、半熟卵のピッツァ ビスマルク

¥1,600 (1,760)

CUATRO FORMAGE WITH ROKKO HONEY

クアトロフォルマッジ 六甲はちみつ添え

¥1,630 (1,793)

## Pasta



KITA AKARI POTATO HOMEMADE GNOCCHI POMODORO SAUCE

北あかりポテトの自家製ニョッキ ポモドーロソース

¥1,200 (1,320)



ITALIAN SAUSAGE & RAPE BLOSSOMS TOMATO SAUCE WITH LEMON HERB BUTTER

サルシッチャと菜の花のトマトソース レモンハーブバター添え

¥1,360 (1,496)



SALMON SAUTE & CREAM SAUCE OF THREE KINDS SPRING BEANS WITH IKURA

サーモンソテーと3種の春豆のクリームソース イクラをのせて

¥1,460 (1,606)



TOOTH TOOTH CARBONARA

TOOTH TOOTH カルボナーラ

¥1,500 (1,650)

SLOWLY SIMMERED IN RED WINE KOBE BEEF RAGOUT RIGATONI

赤ワインでじっくり煮込んだ神戸牛のラグー リガトーニ

¥1,600 (1,760)

## Main

ROTISSERIE CHICKEN 1/4 CUT

窯焼きロティサリーチキン(1/4カット) 2~3名様サイズ

¥1,690 (1,859)

ROTISSERIE CHICKEN 1/4 CUT

窯焼きロティサリーチキン(1/2カット) 4~5名様サイズ

¥3,380 (3,718)

FLounder MEUNIERE AND SAUTEED SPRING VEGETABLES WITH SCORCHED BUTTER SAUCE

ヒラメのムニエル 春野菜のソテーと焦がしバターのソース

¥1,850 (2,035)

STEWED RED WINE OF JAPANESE WAGYU BEEF GREEK MEAT

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

¥2,500 (2,750)

# ALCOHOL MENU

## Beer

SAPPORO BLACK LABEL

サッポロ黒ラベル ¥430 (473)

SORACHI ALE

ソラチエール ¥460 (506)

NON - ALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール ¥430 (473)

## Sour

LEMON SOUR

“どりあえず”のレモンサワー ¥500 (550)

## Whisky

TOC HIGH BALL

TOCハイボール ¥400 (440)

GINGER HIGH BALL

ジンジャーハイボール ¥440 (484)

COKE HIGH BALL

コークハイボール ¥440 (484)

SUNTORY KAKU

サントリー角 ¥500 (550)

JACK DANIEL'S

ジャックダニエル ¥650 (715)

EARLY TIMES

アーリタイムズ ¥650 (715)

WILD TURKEY

ワイルドターキー ¥700 (770)

FOUR ROSES BLACK

フォアローズ黒 ¥700 (770)

>その他商品の詳細はスタッフまで!

## Spirits

BEEFEATER

ビフィーター (ジン) ¥550 (605)

BACARDI

バカルディー (ラム) ¥550 (605)

SKY VODKA

スカイウォッカ (ウォッカ) ¥550 (605)

SAUZA BLANCO

サウザブランコ (テキーラ) ¥550 (605)

香りも楽しむ

## Spraking cocktail

STRAWBERRY SPARKLING COCKTAIL

"苺"のスパークリングカクテル

¥680 (748)

ORANGE SPREME COCKTAIL

オレンジのシュプリームカクテル

¥680 (748)

## Fruit cocktail

MANGO & ORANGE CORDIAL COCKTAIL

マンゴーとオレンジのコーディアルカクテル

¥630 (693)

LIME & CRANBERRY CORDIAL COCKTAIL

ライムとクランベリーのコーディアルカクテル

¥630 (693)

## Non alcohol fruit soda

MANGO & ORANGE HERB CORDIAL SODA

マンゴーとオレンジのコーディアルソーダ

¥550 (605)

LIME & CRANBERRY CORDIAL SODA

ライムとクランベリー  
のコーディアルソーダ

¥550 (605)

## Wine cocktail

KIR ROYALE

キールロワイヤル

¥640 (704)

KIEL IMPERIAL

キールインペリアル

¥640 (704)

AMERICAN LEMONADE

アメリカンレモネード

¥600 (660)

KIR

キール

¥600 (660)

KITTY

キティ

¥600 (660)

SPRITZER

スプリッツァー

¥600 (660)

PERINI

ペリーニ

¥640 (704)

MIMOSA

ミモザ

¥640 (704)

SANGRIA

サングリア

¥600 (660)

SANGRI

サングリア ブランカ

¥600 (660)

## Soft drink

<small>COLA</small> コーラ	¥460 (506)
<small>GINGER ALE</small> ジンジャエール	¥460 (506)
<small>PINEAPPLE JUICE</small> パイナップルジュース	¥460 (506)
<small>ORANGE JUICE</small> オレンジジュース	¥460 (506)
<small>APPLE JUICE</small> アップルジュース	¥460 (506)
<small>GRAPEFRUIT JUICE</small> グレープフルーツジュース	¥460 (506)
<small>CRANBERRY JUICE</small> クランベリージュース	¥460 (506)
<small>PEACH JUICE</small> ピーチジュース	¥460 (506)
<small>OOLONG TEA</small> 烏龍茶	¥460 (506)

## Cafe drink

コーヒー (HOT/ICE)	¥480 (528)
ラテ (HOT/ICE)	¥560 (616)
エスプレッソ シングル	¥420 (462)
エスプレッソ ダブル	¥560 (616)
TOOTH TOOTH ブレンド (TEA/HOT)	¥400 (440)
ラーズリン プルミエール (TEA/HOT)	¥400 (440)
プティ グラン アッサム (TEA/HOT)	¥400 (440)
クラシック アールグレイ (TEA/HOT)	¥400 (440)
アイスティー	¥400 (440)