

Afternoon Set

凸凹茶房のアフタヌーンティーセット

おひとり様 3,000yen (税込 3,300yen)

洋菓子に和のエッセンス入れた、凸凹茶房オリジナルのスイーツたちと
お茶のペアリングを楽しむちょっと贅沢なティーセット。

※写真はイメージです



・アペリティフ ティードリンク (ノンアルコール)

【3 段目】

無花果餡のマカロンショコラ オリーブグラッセを添えて

八女抹茶のオペラと赤すぐりのクリスタルリゼ

ドライフルーツとナッツ、ほうじ茶“火男”のカヌレショコラ

【2 段目】

マーガレット最中の丹波黒豆フロランタン ミルクアイスでパフェ仕立て

和 × エジプト あまなつみかんのエピセコンポートと水わらび餅の凸凹あんみつ

【1 段目】

神戸ポークのハムと厚焼きたまごサンド

スコーン (「神戸いなだ養蜂園」はちみつ付き)

Set Drink

セットドリンク (下記よりお選びいただけます)

- ・ 京都の紅茶 ・ 生姜番茶
- ・ 鹿児島紅茶 ・ 緑茶檸檬 ・ 焙じレモンガラス
- ・ ブレンドコーヒー (H/I) ・ アメリカンコーヒー ・ カフェラテ (H/I)
- ・ ルイボ스티ー & ベルガモット ・ アイスティー
- ・ TOOTH TOOTH ブレンドティー ・ ニルギリ ・ アールグレイ

放香堂のお茶

放香堂とは

神戸に本店を構える 宇治茶を主とする 日本茶専門店。その歴史は古く、天保年間（1830 ～ 1843 年）創業。
神戸市中央区元町通り（旧西国街道）に宇治茶・珈琲・紅茶・九谷焼売捌所・郵便物取扱の店舗として開店。
そして今、初代・東源兵衛から代々を受け継がれる六代目・源兵衛を襲名する酢田恭行は、
全国茶審査技術の最高位である十段の資格を有している。
当店ではその酢田氏監修の抹茶『天慶』、『ほうじ茶』を使用。
鮮やかな色・甘みと芳醇な香り、深みある味わいを是非お愉しみてください。



H o u j i c h a C h e e s e L a t t e

ほうじ茶チーズラテ（Ice のみ）

ほうじ茶ととクリームチーズとミルクを合わせた
チーズがほんのり香るデザート感覚のほうじ茶ラテ。

税別 800yen
（税込 880）



M a t c h a L a t t e

抹茶ラテ（Hot/Ice）

抹茶の薫りと旨味をシンプルに味わえる
スタンダードな抹茶ラテ。

税別 780yen
（税込 858）

エスプレッソ抹茶ラテ（Hot/Ice）

エスプレッソを加えた新感覚の味わい。

税別 800yen
（税込 880）

J u i c e

きよみオレンジ

税別 800yen（税込 880）

信州りんご

税別 800yen（税込 880）

M E N U

甘味 / 飲物 / 食事
dessert / drink / food



トゥーストゥース デコボコ茶房とは

洋の東西、海をわたり伝わってきた文化の交わる港町神戸。
神戸の「ハイカラ」と呼ばれるスタイルはどこかレトロなイメージですが
モダンでおしゃれという意味合いもあります。

そんな神戸で生まれ育ち 33 年が経つ「TOOTH TOOTH」は
「神戸キュイジーヌ・スイーツ」というスタイルを確立させてきました。
この度われわれ「TOOTH TOOTH」はその神戸キュイジーヌ・スイーツと
日本古来より親しまれる茶や素材を融合させ、あらたな楽しみを提案します。

凸凹 TEA SET

でこぼこ ティーセット

洋菓子に和のエッセンスを入れた、
凸凹茶房オリジナルのスイーツたちと
お茶のペアリングをお楽しみください。



凸凹ティーセット ーさんくー 税別 2000yen (税込 2200)

2022. 2.5(土) — 5.8(日)

大英博物館
ミイラ展
古代エジプト 6つの物語

神戸市立博物館
KOBÉ CITY MUSEUM

2022. 2.5(土) — 5.8(日)

大英博物館
ミイラ展
古代エジプト 6つの物語

神戸市立博物館
KOBÉ CITY MUSEUM

古代エジプトで食されていたといわれる“ドライフルーツ”や“ナッツ”を放香堂の上質な味わいのほうじ茶“火男”が香るショコラや、スパイス×和を取り入れた凸凹あんみつをお楽しみいただけます。

- ・ 無花果餡のマカロンショコラ オリーブグロッセを添えて
- ・ 八女抹茶のオペラと赤すぐりのクリスタリゼ
- ・ マーガレットもなかの丹波黒豆と黒ゴマのフロランタン
- ・ ドライフルーツとナッツ、ほうじ茶“火男”のカヌレショコラ
- ・ 和 × エジプト あまなつみかんのエビセコンポートと水わらび餅の凸凹あんみつ



凸凹ティーセット ーとろわー

税別 1700yen (税込 1870)

“シナモン”や“カルダモンクローブ”などのエジプトでよく使われるスパイスでコンポートしたあまなつを、水わらび餅や白玉などの和の要素とマリアーージュさせた、凸凹あんみつをお楽しみいただけます。

- ・ 無花果餡のマカロンショコラ オリーブグロッセを添えて
- ・ 八女抹茶のオペラと赤すぐりのクリスタリゼ
- ・ 和 × エジプト あまなつみかんのエビセコンポートと水わらび餅の凸凹あんみつ





SET DRINK

セットドリンク

セットのドリンクはドリンクページの   よりお選びください。

オススメ：和紅茶 鹿児島紅茶 南国の温暖な気候のもとで作られた熟したフルーツを感じさせる香りと味わい



いろいろなお茶

Various Tea



～トゥーストゥースのオリジナルブレンド&セレクトティー～TOOTH TOOTH Original Tea

- 

TOOTH TOOTH ブレンド

セイロンベースの爽やかな薫りとコクが特徴。さまざまなお菓子に合う。

600yen (660)
- 

ニルギリ

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』。

600yen (660)
- 

アールグレイ

セイロンティーに 清涼感あふれる ベルガモット(柑橘系)の香り付け。

680yen (748)
- 

アマンドバニユ

バニラの香りとアッサムのマリアーージュ。ミルクを合わせれば芳ばしいビターアーモンドの風味。

700yen (770)
- 

ルイボスティー&ベルガモット

ルイボスティーにベルガモット柑橘類の香りを付けました。ノンカフェインでお楽しみ頂けます。

650yen (715)
- 

アイスティー

ニルギリをベースに ほんのりアールグレイをブレンド。

630yen (693)





Limonade aux fraises et rose séchée

イチゴとドライローズのレモネード

甘酸っぱいイチゴのレモネードにドライローズを合わせた華やかな香りのレモネードです。

650yen (715)



Lait de soja aux fraises et au chocolat blanc

イチゴとホワイトチョコレートのソイミルク

イチゴと好相性のホワイトチョコレートを合わせました。イチゴの酸味とホワイトチョコレートのコクがリッチに感じられる一杯です。

700yen (770)

※豆乳をミルクに変更可能です

茶 tea



和紅茶

Japanese Black Tea

日本で育てた茶の樹からつくる『和の紅茶』。昼夜の温度差が少ない日本の茶葉はやさしい味わい。

 **鹿児島の紅茶** 税別 700yen (税込 770)
南国の温暖な気候のもとで作られた 熟したフルーツを感じさせる香りと味わい。

 **京都の紅茶** 税別 700yen (税込 770)
寒暖差のある山あいで作られた緑茶を感じさせるような 淡く繊細な香りと味わい。



香りをつけた日本茶

Japanese Flavored Tea

普段から親しまれている日本茶に香りをプラスしたオリジナルブレンド。

 **緑茶檸檬** 税別 680yen (税込 748)
ビタミンなどの栄養成分も多く含む 酸化発酵を極力抑えた不発酵茶。檸檬本来の香りを加えて。

 **生姜番茶** 税別 680yen (税込 748)
三年番茶に ほのかに生姜の香りをブレンド。

 **焙じレモングラス** 税別 680yen (税込 748)
たっぷりのレモングラスをブレンドした焙じ茶は 爽やかな風味があとひくおいしさ。

珈琲 coffee

 **ブレンドコーヒー (H/I)** 600yen (660)

 **アメリカン** 600yen (660)

 **カフェラテ (H/I)** 630yen (693)

甘味 dessert&cakes

Matcha Affogato

凸凹抹茶アフォガード 税別 950yen
(税込 1045)

エスプレッソの代わりに放香堂の
宇治抹茶『天慶』を使用。
濃厚な味と香りがバニラアイスと相性抜群。
白玉と寒天も入ったパフェ仕立て。



Tarte gelée de mandarine

夏みかんのジュレタルト 税別 560yen
(税込 616)
コンポートした甘夏と夏みかんを
すっきり爽やかなジュレに仕立てました



Gateau aux fraise

ガトーフレーズ 税別 650yen
(税込 715)
真っ赤に実った苺&しっとりジェノワーズ
ミルクィーでリッチなクリームとご一緒に



Pistache été

ピスタチオエテ 税別 580yen
(税込 638)
ピスタチオとレモンが香る
爽やかでなめらかなガトー



Chaperon

シャペロン 税別 560yen
(税込 616)
ブリゼ生地タルトベースに甘酸っぱい苺と
ミルクィッシュなクリームをあわせて焼き上げました。



CAKE SET 税別 1100yen

ケーキセット (税込 1210)

CAKE SET DRINK

セットのドリンクはドリンクページの  よりお選びください。



Recommend Menu



Hayashi rice

神戸牛と淡路玉ねぎをベースに八丁味噌を加えて煮込んだ洋の中に和を盛り込んだ凸凹ハヤシライス



神戸牛と六甲マッシュルームの凸凹ハヤシライス

- ・神戸近郊野菜のサラダ
- ・本日のデザート
- ・セットドリンク

SET 税別 2000yen (税込 2200)

単品 税別 1500yen (税込 1650)

SET DRINK

セットドリンク

セットのドリンクはドリンクページの   よりお選びください。

Food Set



Tamago Sandwich

甘めの厚焼きたまごととハムを挟んだシンプルなサンドウィッチ

神戸ポークのハムと厚焼きたまごサンド

- ・神戸近郊野菜のサラダ
- ・本日のデザート
- ・セットドリンク

SET 税別 1680yen (税込 1848)

単品 税別 1180yen (税込 1298)



SET DRINK

セットドリンク

セットのドリンクはドリンクページの   よりお選びください。