

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 (税込¥385)

季節のスープ
+ 選べるドリンク



B set + ¥450 (税込¥495)

TOOTH ベーグル
+ 選べるドリンク



C set + ¥650 (税込¥715)

季節のスープ +
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)
★ティーポットでご提供いたします
- ・ 季節のティーソーダ

Simple Set

単品メニュー

- ・ ベーグル + ¥300 (税込¥330)
- ・ スープ + ¥250 (税込¥275)
- ・ サラダ + ¥300 (税込¥330)



サーモンとアボカドのサラダガレット 自家製ハーブマヨネーズソース添え

単品 ¥1400 (税込¥1540)

トラウトサーモン、アボカド、柑橘フルーツ、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。



サーモンといくら、菜の花のグリーンクリームソースパスタ

単品 ¥1380 (税込¥1518)

菜の花と小松菜のピューレを加え色鮮やかなクリームパスタに仕上げました。
トラウトサーモンといくらを絡めてお召し上がりください。



サルシッチャと季節野菜のトマトソースパスタ 淡路産レモンバター添え

単品 ¥1280 (税込¥1408)

淡路産レモンバターが溶け出すと、トマトソースにコクが加わりレモンの風味が広がります。
スナップエンドウとそら豆の野菜と共に。



アサリとたけのこのオイルパスタ

単品 ¥1030 (税込¥1133)

旬野菜の筍を炊いてシャキッとした食感とあさりの旨味が詰まったオイルベースのパスタ。
季節野菜と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



Tarte aux agrumes

柑橘のタルト

¥580 (税込¥638)

白果皮に包まれた瑞々しい果実と
香ばしく焼き込んだアーモンドクリームをごいっしょに



Tarte gelée de mandarine

夏みかんのジュレタルト

¥560 (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



Tarte aux fraise

タルトフローズ

¥650 (税込¥715)

真っ赤に実ったイチゴと
タルト&アーモンドクリームが自慢
トウストウースの王様タルト



Gâteau franboise

ガトーフランボワーズ

¥580 (税込¥638)

クリーミーなフランボワーズのバタークリームと
アーモンド生地で層を成した上品な味わいのケーキ



Melty rare fromage

メルティレア

¥550 (税込¥605)

北海道産ナチュラルクリームチーズのレアチーズケーキを
季節のコンフィチュールとごいっしょに



Chaperon

シャペロン

¥560 (税込¥616)

ミルクィなクリームと苺をプリゼ生地で焼き上げた
イチゴミルク仕上げのベイクドチーズケーキ

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Savarin
せとうち八朔のサバラン

¥560 (税込¥616)

ほろ苦くて爽やかな八朔とラム酒香るブリオッシュと
バイクドチーズケーキを一緒に

※お酒を効かせておりますので、お子様やアルコールに弱い方、
妊娠・授乳期の方、運転時などはご遠慮ください。



Miel et agrumes montélimar
はちみつと柑橘のモンテリマール

¥560 (税込¥616)

神戸いなだ養蜂園のはちみつを使ったヌガークリームと
ベルガモットのガナッシュのタルト仕立て



Fraise pudding
フーズ プディング

¥580 (税込¥638)

ベリーソースとキャラメルジェノワーズをあわせた
パフェ風カスタードプリン



Pistache été
ピスタチオエテ

¥580 (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



Gâteau aux fraise
ガトーフーズ

¥650 (税込¥715)

自慢のしっとり生地とミルクィな生クリームに
真っ赤なイチゴで飾ったトゥーストゥースの女王



Ruby cube chocolat
ルビーキューブショコラ

¥560 (税込¥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

Drink Set
ドリンクセット

+¥400~(税込¥440~)

・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)

・ホットティー (7~8 ページよりお選びください)  は、プラス ¥55  は、プラス ¥110

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



4 April

Fleur de Orange

フルール ド オランジェ ¥700 (税込¥770)

オレンジの甘みとほのかな渋みのある
烏龍茶葉を使用した紅茶には、タルトフレーズなど
フルーツタルトたちとの相性が絶妙です。



5 May

Chamomile Darjeeling

カモミールダーズリン ¥700 (税込¥770)

カモミール特有のフルーティーな香りと
落ち着きのある味わいには、フルーツタルトが好相性。
癒しのひとときを演出してくれます。



6 June

Darjeeling

ダーズリン ¥750 (税込¥825)

甘み、酸味、渋みのバランスがとれた紅茶には
フルーツタルトがおすすめ。
くつと紅茶をふくんだあとの余韻は幸せのひととき。

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。



TOOTHTOOTH Blend

トゥーストゥースブレンド ¥600 (税込¥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。



Assam

アッサム ¥650 (税込¥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 ¥600 (税込¥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。



Darjeeling

ダーズリン ¥750 (税込¥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。

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 ¥650 (税込¥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 ¥650 (税込¥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 バニユ ¥700 (税込¥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 ¥700 (税込¥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。



Hoa-Hoa

花花 (ホアホア) ¥650 (税込¥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。



Ginger

🍵 ジンジャー ¥700 (税込¥770)

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 ¥700 (税込¥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。



Chamomile Darjeeling

🍵 カモミールダーズリン ¥700 (税込¥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。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Limonade aux fraises et rose séchée

イチゴとドライローズのレモネード

¥650 (税込¥715)

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。



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

¥700 (税込¥770)

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。

※豆乳をミルクに変更可能です。

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)

¥650 (税込¥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)

¥600 (税込¥660)

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)

¥600 (税込¥660)

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)

¥550 (税込¥605)

アメリカン (HOT)

¥550 (税込¥605)

カフェラテ (HOT/ICE)

¥600 (税込¥660)

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。

¥600 (税込¥660)

トニックウォーター

¥580 (税込¥638)

Jus

オレンジジュース

¥580 (税込¥638)

アップルジュース

¥580 (税込¥638)

マンゴージュース

¥600 (税込¥660)

Liqueur

スパークリングワイン (ペビーボトル)

¥900 (税込¥990)

シードル

ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口)

¥950 (税込¥1045)

ビール (小瓶)

¥600 (税込¥660)

