

Garden SUMMER MOCKTAIL

ガーデンサマーモクテル



イチゴの
スパークリングモクテル
¥600 (税込¥660)

イチゴとフレッシュレモンを使った、
ミントの香りがほのかに香る
スパークリングカクテル。



巨峰とエルダーフラワーの
モクテル
¥800 (税込¥880)

葡萄ジュースと
エルダーフラワーシロップを
微炭酸で割り、
トップには巨峰を添えております。



ボタニカルレモネード
¥600 (税込¥660)

レモン、フレッシュレモングラス、
ミントを使った爽やかなレモネード。



キウイの
ガーデンモヒート
¥750 (税込¥825)

暑い時期にぴったりなモヒートに
キウイをベースに仕上げております。



白桃とシナモンの
モクテル
¥800 (税込¥880)

白桃の果肉が入った贅沢な一杯。
ソーダとエスプーマで仕上げました。

ALCOHOL OPTION

アルコールに変更
+¥80 (税込¥88)

ALCOHOL Drink アルコールドリンク

SANGRIA	サングリア	
自家製サングリア	alcohol ¥700 (税込¥770)	non alcohol ¥620 (税込¥682)
SPARKLING & CHAMPAGNE	スパークリング&シャンパン	
乾杯は是非スパークリングワインで！	glass	bottle
シードル RonRon ドライ	¥800 (税込¥880)	¥2,200 (税込¥2,420)
ピオピオバブルス エクストラドライNV	¥800 (税込¥880)	¥4,700 (税込¥5,170)
ブリュット NV ウーヴ・アンジュリー	-	¥6,500 (税込¥7,150)
RED WINE	赤ワイン	
本日のワイン 内容、価格はお気軽にスタッフまで		
ロッソ・トスカーナ2018 / ボルゴ・スコペート【ITALY】 後味にふんわり桃やバラの花が香ります。すっきりとした味わいで赤ワインが苦手の方にもおすすめ。	¥650 (税込¥715)	
コート デュ ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ【FRANCE】 ブラックベリー、リコリス、ペッパーの風味。肉料理によく合う赤ワインです。	¥680 (税込¥748)	
トゥーストゥースオリジナルラベル カベルネソーヴィニオン【CHILE】	¥800 (税込¥880)	
WHITE WINE	白ワイン	
本日のワイン 内容、価格はお気軽にスタッフまで		
ドメヌ・デ・グラス エステート ソーヴィニオン・ブラン【CHILE】 ソーヴィニオンブランらしいシトラス、ライムなどの柑橘系の風味。一杯目に最適。	¥650 (税込¥715)	
ソミュール キュヴェ・ヴァン・デュ・ノール2018【FRANCE】 まろやかな果実味があり桃などの風味を感じられる一杯です。	¥680 (税込¥748)	
トゥーストゥースオリジナルラベル シャルドネ【CHILE】	¥800 (税込¥880)	
BOTTLE WINE	ボトルワイン	
RED WINE		
バスクワ ロッソ デル ヴェネト	¥2,800 (税込¥3,080)	
バロンフィリップ ド ロスチャイルド シラー	¥3,500 (税込¥3,850)	
29クォーター メンヒルサレント	¥4,000 (税込¥4,400)	
WHITE WINE		
バスクワ ビアンコ デル ヴェネト	¥2,800 (税込¥3,080)	
バロンフィリップ ド ロスチャイルド ソーヴィニオンブラン	¥3,500 (税込¥3,850)	
ローゼン リースリング トロッケン	¥4,000 (税込¥4,400)	
BEER	ビール	
生ビール	¥650 (税込¥715)	
ノンアルコールビール	¥630 (税込¥693)	

◇その他のカクテル類はスタッフまでお申しつけください◇

NON ALCOHOL Drink ノンアルコールドリンク

SPRAKRING Juice

スパークリングジュース

フルーツそのもののおいしさを心地良い炭酸と一緒に楽しめるスパークリングジュース

ピュアポム ホワイトグレープジュース

all ¥500 (税込¥550)

ピュアポム アップルジュース ロゼ

TEA

紅茶

芦屋のティーインポーター「Uf-fu」によるオリジナルティー

トゥーストゥースブレンド

¥600

(税込¥660)

アマンドバニース

¥650

(税込¥715)

プティ グラン アッサム

ジンジャーティー

クラシックアールグレイ

カモミールダーズリン

花花

ダーズリン プルミエール

ルイボスティ&ベルガモット

アイスティ

COFFEE

コーヒー

芦屋エビアンコーヒーショップの豆を使用

EVIANスタンダードコーヒー

¥550 (税込¥605)

カフェオーレ (H / I)

¥600 (税込¥660)

アイスコーヒー

¥550 (税込¥605)

FRUIT Juice

国産フルーツジュース

きよみ

all ¥800 (税込¥880)

和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように
やさしく絞った、混じりっ気のない100%ピュアオレンジジュース。

すりおろし林檎

実の中に蜜が入った、格別に甘い信州産りんご「ふじ」を使った果汁100%ジュース。

白桃

世界の桃を味見し、選り抜いた国産のももを使った、白桃ジュース。

◇その他のソフトドリンクはスタッフまでお申しつけください◇

Dinner

**GARDEN
PIATTO UNICO**



MAIN × PASTA

Dinner PIATTO UNICO TRÉSOR

ピアットウニコトレゾール

おひとり様 / ￥3,100 (税込 ￥3,410)～

メインディッシュとパスタをお好きな組み合わせで楽しめる“ピアットウニコ”。
季節で変わる前菜も魅力的なガーデンレストラン自慢のセットです。



APPETIZER 前菜 4 種盛り合わせ
内容はスタッフまでお尋ねください

CHOICE MAIN 選べるメインディッシュ

丹波鶏と神戸トマトの
モッツアレラチーズフォンデュ

本日鮮魚のスチームグリル
マンゴーと香味野菜のヴィネグレット

有頭大海老のフリット
グリビッシュソースで和えた夏野菜と果実
(+¥600^税)



CHOICE PASTA 選べるパスタ

炙りメイワシとバジリコの
ジェノベーゼパスタ

神戸トマトとリコッタチーズの
ポモドーロ

神戸牛のボロネーゼ・フジッリ
白ナスのグリル添え (+¥700^税)
※ 神戸牛50%使用

BREAD TOOTH ベーグル

CAFE コーヒー or 紅茶

Dinner PIATTO UNICO

ディナーピアットウニコ

おひとり様 / ￥2,300 (税込 ￥2,530)～

メインとパスタが1種類ずつ選べる“ピアットウニコ”に
スープ or サラダがついた少しリーズナブルなディナーセットです。



SALAD or SOUP サラダボウル or 季節のポタージュ

CHOICE MAIN 選べるメインディッシュ

丹波鶏と神戸トマトの
モッツアレラチーズフォンデュ

本日鮮魚のスチームグリル
マンゴーと香味野菜のヴィネグレット

有頭大海老のフリット
グリビッシュソースで和えた夏野菜と果実
(+¥600^税)



CHOICE PASTA 選べるパスタ

炙りメイワシとバジリコの
ジェノベーゼパスタ

神戸トマトとリコッタチーズの
ポモドーロ

神戸牛のボロネーゼ・フジッリ
白ナスのグリル添え (+¥700^税)
※ 神戸牛50%使用

BREAD TOOTH ベーグル

CAFE コーヒー or 紅茶

Menu

À LA CARTE アラカルトメニュー



APPETIZER

ガーデンサラダボウル	¥950 (税込¥1,045)
チーズソムリエセレクトのチーズボード	¥1,380 (税込¥1,518)
切りたてパルマ産生ハムS	¥650 (税込¥715)
切りたてパルマ産生ハムL	¥1,100 (税込¥1,210)
サラミ盛り合わせ	¥1,100 (税込¥1,210)
チーズシャリュキュトリーボード	¥1,650 (税込¥1,815)
オリーブのマリネ	¥500 (税込¥550)
パスタフリット	¥380 (税込¥418)
TOOTHベーグル	¥300 (税込¥330)

PASTA

炙りメイワシとバジリコのジェノベーゼパスタ	¥1,364 (税込¥1,500)
神戸トマトトリコッタチーズのポモドーロ	¥1,136 (税込¥1,250)
神戸牛のボロネーゼ・フジッリ 白ナスのグリル添え ※ 神戸牛50%使用	¥1,455 (税込¥1,600)

MAIN

丹波鶏と神戸トマトのモッツアレラチーズフォンデュ	¥1,545 (税込¥1,700)
本日鮮魚のスチームグリル マンゴーと香味野菜のヴィネグレット	¥1,636 (税込¥1,800)
有頭大海老のフリット グリビッシュソースで和えた夏野菜と果実	¥2,182 (税込¥2,400)

INFORMATION インフォメーション

TOOTH
MART
STORE
Too Smart Life Style.
PRODUCED BY TOOTH TOOTH



TOOTH TOOTH MART STORE とは

食事やお買い物が楽しい“ハレの日常”を提案するオンラインショップ「TOOTH TOOTH MART STORE」。ケーキや焼き菓子などのスイーツやパスタ、ベーグルなどのフード、TOOTH TOOTHセレクトの遊び心あるライフスタイル雑貨などのお買い物が楽しめます。

食事やお買い物が楽しい“ハレの日常”を提案するオンラインショップ
詳しくはこちらから



About SORA GARDEN

そらガーデンとは

店内から一望できる庭園は、
プラントハンターとして国内外で
注目を集めている
「西畠清順氏」がプロデュース。
大空に抱かれた都会の楽園で
スペシャルな時をお楽しみください。



そら植物園代表 プラントハンター
西畠清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを各地で展開、反響を呼んでいる。



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ
左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、
弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。

Policy of the removal of specified ingredient 關於去除特定食物的政策