

Garden SUMMER MOCKTAIL

ガーデンサマーモクテル

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。

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。

ポ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。

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。

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。

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

MAIN

PASTA

À LA CARTE



Menu

PASTA & MAIN パスタ&メインメニュー

PASTA

炙りメイワシのジェノベーゼ・リングイネ ￥1,380 (税込￥1,518)

えびすもち豚サルシッチャのレモンクリームパスタ ￥1,380 (税込￥1,518)

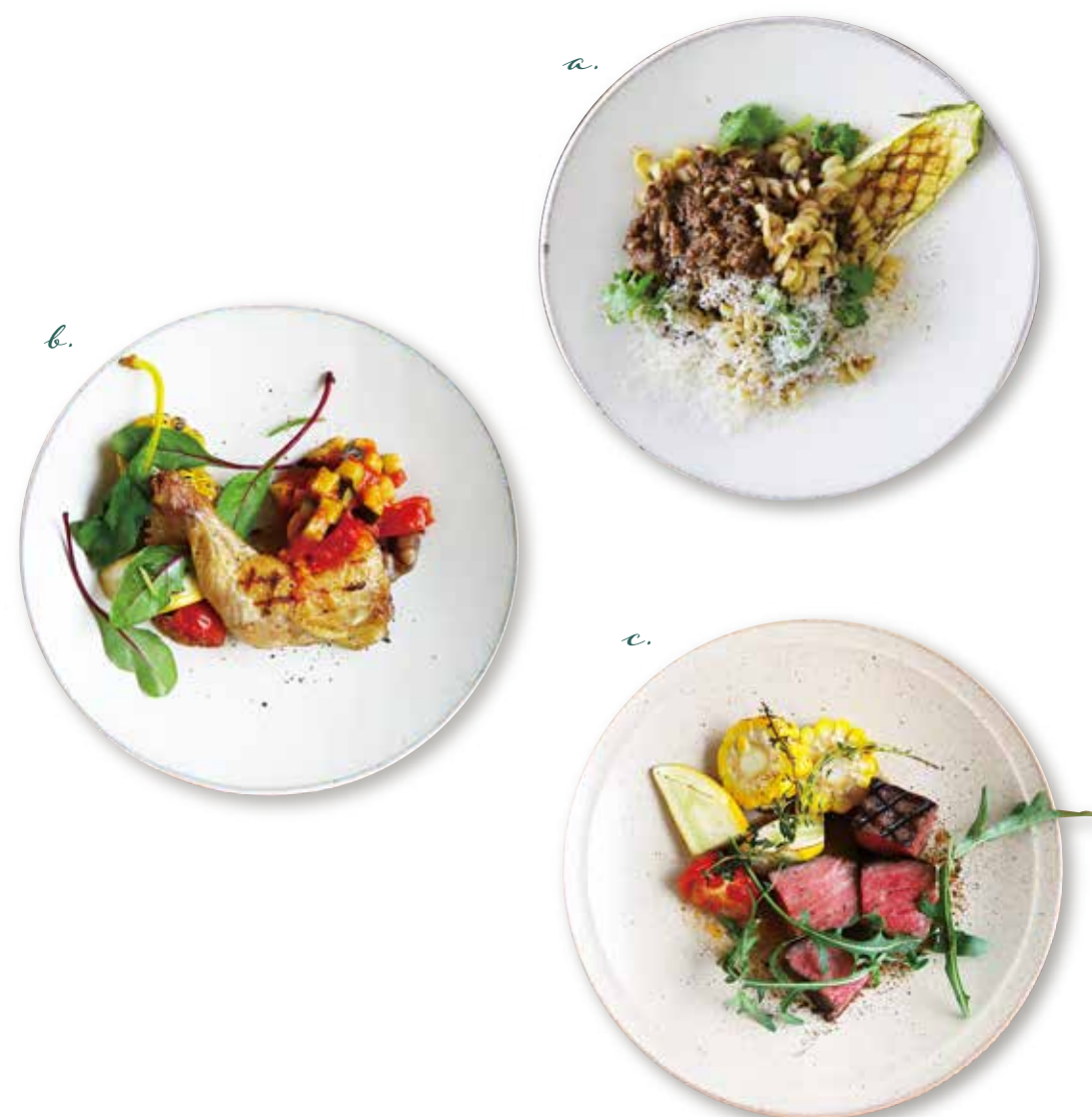
神戸牛のボロネーゼ・フジッリ 白ナスのグリル添え *a.* ￥1,680 (税込￥1,848)
※ 神戸牛50%使用

MAIN

スパイス香るチキンロースト 夏野菜ロースト添え *b.* ￥1,200 (税込￥1,320)

有頭海老のグリル ハーブとトマトのサルサ ￥1,480 (税込￥1,628)

牛肉のグリルステーキ トリュフソース *c.* ￥2,300 (税込￥2,530)



Menu

À LA CARTE アラカルトメニュー



APPETIZER

前菜の盛り合わせ	¥1,980 (税込¥2,178)
オリーブのガーデン風マリネ	¥500 (税込¥550)
切りたてイタリア産生ハム S	¥650 (税込¥715)
切りたてイタリア産生ハム L	¥1,100 (税込¥1,210)
殻付き帆立と夏野菜のプロヴァンス風 <i>d.</i>	¥1,100 (税込¥1,210)
季節フルーツと生ハム、ナッツのマリネ <i>e.</i>	¥1,200 (税込¥1,320)
スモークカジキマグロとアボカドのタルティース <i>f.</i>	¥1,380 (税込¥1,518)
ブッラータチーズと季節フルーツ	¥1,800 (税込¥1,980)

SALAD

ガーデンサラダボウル ¥1,180 (税込¥1,298)

BAGEL

TOOTHベーグル ¥300 (税込¥330)

SOUP

本日のスープ ¥630 (税込¥693)

FRIT

パスタフリット ¥420 (税込¥462)

ハーブ香るフレンチフライ ¥630 (税込¥693)

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