

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)
 - ・ 季節のティーソーダ
- ★ティーポットでご提供いたします

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)



白桃とサーモン、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、白桃、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。



有頭エビと夏野菜のトマトクリームパスタ

単品 ¥1380 (税込¥1518)

有頭エビとズッキーニ・パプリカを合わせた色鮮やかなトマトクリームパスタに仕上げました。



タコとオリーブ、フレッシュトマトのジェノベーゼパスタ

単品 ¥1280 (税込¥1408)

タコ、フレッシュトマト、オリーブの夏野菜を合わせたジェノベーゼパスタ。



鶏のハーブミンチと夏野菜のオイルソースパスタ ライムとハーブのサラダ添え

単品 ¥1080 (税込¥1188)

鶏ミンチにスパイスハーブを合わせ、2種類のズッキーニとアスパラのオイルソースパスタ。ライムを絡めたハーブと一緒に召し上がりください。



CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux mousses à la mangue et à la passion

マンゴーとパッションムースのクレープ

¥1300 (税込¥1430)

たっぷりマンゴーにパッションムースと
ココナッツアイスを合わせた夏のクレープ。
カモミールソースの薫りと共に楽しめる一品に。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe suzette

クレープシュゼット

¥900 (税込¥990)

温かいクレープデザートの定番「クレープ シュゼット」。もちもちのクレープ生地にはサワークリームを挟んでいます。オレンジ香る温かいキャラメルソースと合わさると、フルーティーな甘い香りが口いっぱいに広がります。

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte au citron
瀬戸内レモンのタルト

¥580 (税込¥638)

愛媛県 岩城島から届くレモンをまるごと搾って
クリームのを引き立てた夏のスペシャルティ



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 les cerises
さくらんぼのタルト

¥580 (税込¥638)

真っ赤に実ったさくらんぼと
ピスタチオをきかせたアーモンドクリームのマリアージュ



Melty rare fromage
メルティレア

¥560 (税込¥616)

北海道ナチュラルクリームチーズのレアチーズケーキを
なるとオレンジのコンフィチュールをごいっしょに



Chaperon
シャペロン

¥560 (税込¥616)

ミルクィなクリームと苺をブ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



Jasmine
ジャスミン

¥560 (税込¥616)

ジャスミンのショコラムースと
グレープフルーツのコンフィが香る優雅な味わい



Au miel citron
シトロンレア

¥580 (税込¥638)

神戸・いなだ養蜂園のはちみつをかかせたレアチーズを
瀬戸内から届いたレモン果汁のクリームとご一緒に



Gâteau le melon
マスクメロンのショートケーキ

¥630 (税込¥693)

“果物の王様”、香しいマスクメロンを
しっとり生地となめらかなクリームとごいっしょに



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 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
アーモンド生地で作った上品な味わいのケーキ



Opéra "daddy"
オペラダディ

¥600 (税込¥660)

豆の香りを引き立てたコーヒーシロップと
スペイン産クーベルチュールで仕上げた
ショコラスベシャルテ



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



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。
くっと紅茶をふくんだあとの余韻は幸せのひとつとき。



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。
柑橘のケーキと合わせるのがおすすめ。



Nilgiri

ニルギリ ¥600 (税込¥660)

ベーシックな味わい、タルトとの相性はパッチリ!
ケーキがもつ素材の風味を
ぐっと惹き立たせてくれます。

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 pêche au four

ベイクドピーチのレモネード

¥680 (税込¥748)

.....
キャラメリゼしたほろ苦い香りのベイクドピーチ(焼き桃)を
白桃ベースのレモネードとあわせました。

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 (ベビーボトル)

¥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)

