

MORNING MENU

9:00-11:00

Smoothie Bowl

|| 季節でフルーツ内容が変わる場合があります。



YELLOW SMOOTHIE BOWL

YELLOWスムージーボウル
¥1,260 (1,386)



FARMER'S GREEN SMOOTHIE BOWL

Farmer's Green スムージーボウル
¥1,200 (1,320)



OVERNIGHT OATS BOWL

オーバーナイトオーツボウル
¥1,000 (1,100)

1
種
お
選
び
下
さ
い
>



□ ノンオイルハニーグラノーラ

有機オーツ、チアシード入り、ノンオイルの3つの特徴を持ったグラノーラ! はちみつとメープルシロップの風味豊かな味わい。

□ カフェモカグラノーラ

カカオニブ、ベルギー産のチョコレートを使用。カカオの甘い香りとコーヒーの香り、チョコレートの甘さが楽しめるグラノーラ。

□ アップルシナモングラノーラ

りんごの甘さと酸味、スペイン産ドライアップルのしっとりとした食感を楽しむ。シナモン風味付で、アップルパイのような味わい。

French Toast

|| 季節でフルーツ内容が変わる場合があります。



BRULEE FRENCH TOAST (ROKKO HONEY & FERMENTED BUTTER)

ブリュレフレンチトースト
六甲はちみつ添え
¥800 (880)



FRENCH TOAST WITH BROWN CHEESE AND CARAMEL BANANA

ブラウンチーズと
キャラメルバナナのフレンチトースト
¥1,120 (1,232)



PEACH BRULEE FRENCH TOAST

桃のブリュレフレンチトースト
¥1,350 (1,485)



ITALIAN HAM AND SOUR CREAM FRENCH TOAST WITH SALAD

イタリア産生ハムとサワークリームの
フレンチトースト サラダ添え
¥1,170 (1,287)



SMOKED SALMON AND AVOCAD CAESER FRENCH TOAST

スモークサーモンとアボカドの
シーザー風フレンチトースト
¥1,260 (1,386)

Bread

パンブースよりお選びください

Drink Set + ¥200 (220)

コーヒー (H/I)・紅茶 (H/I)・ラテ (H/I) + ¥20
アップル・オレンジ・グレープフルーツ

DAY TIME MENU

11:00-15:00

Rotisserie Chicken

ROTISSERIE CHICKEN + FLAVOR WATER SET

ロティサリーチキン+フレーバーウォーターセット

ROTISSERIE CHICKEN WITH SALAD

- ・国産鶏のロティサリーチキン サラダ添え

¥1,800 (1,980)

Pasta Masta

PASTA + SALAD + BAGLE + FLAVOR WATER SET

パスタ+サラダ+ベーグル+フレーバーウォーターセット

BACON, FRIED EGGPLANT AND MOZZARELLA WITH SALTED LEMON TOMATO SAUCE

- ・ベーコンと揚げナス、モッツァレラの塩レモントマトソース

¥1,570 (1,727)

FOUR KINDS OF SEAFOOD AND MIDI TOMATOES IN BASIL CREAM SAUCE

- ・4種の海の幸とミディトマトのバジリコクリームソース

¥1,680 (1,848)



Pizza Gineus

PIZZA + SALAD + FLAVOR WATER SET

ピッツァ+サラダ+フレーバーウォーターセット

MOZZARELLA CHEESE & TOMATOES, BASIL PIZZA

- ・モッツァレラとトマト、バジリコのピッツァ

¥1,320 (1,452)

PIZZA BISMARK WITH GRILLED CORN, PROSCIUTTO AND HALF-BOILED EGG

- ・グリルコーンと生ハム、半熟卵のピッツァ ビスマルク

¥1,700 (1,870)

French Toast Sale

FRENCH TOAST + FLAVOR WATER SET

フレンチトースト+フレーバーウォーターセット

ITALIAN HAM AND SOUR CREAM FRENCH TOAST WITH SALAD

- ・イタリア産生ハムとサワークリームのフレンチトースト サラダ添え

¥1,170 (1,287)

SMOKED SALMON & AVOCAD CAESAR FRENCH TOAST

- ・スモークサーモンとアボカドのシーザー風フレンチトースト

¥1,260 (1,386)

Day Time Deli Menu

OLIVE SPICE MARINADE

オリーブのスパイスマリネ

¥300 (330)

ITALIAN PARMA PROSCIUTTO

切りたてイタリア産生ハム

¥500 (550)

ROUND AND ROUND FRIED PASTA (CHEESE & PEPPER)

ぐるぐる揚げパスタ (チーズ & ペッパー)

¥350 (385)

IBERIAN PORK CHORIZO

イベリコ豚のチョリソー

¥500 (550)

FRENCH FRIES

フレンチフライ

¥500 (550)

GORGONZOLA BASQUE CHEESE CAKE

ゴルゴンゾーラのバスクチーズケーキ

¥480 (528)

ON THE CORNER

11:00-16:00

Smoothie Bowl

|| 季節でフルーツ内容が変わる場合があります。



YELLOW SMOOTHIE BOWL

YELLOW スムージーボウル

¥1,260 (1386)

OVERNIGHT OATS BOWL

オーバーナイトオーツボウル

¥1,000 (1,100)

FARMER'S GREEN SMOOTHIE BOWL

Farmer's Green スムージーボウル

¥1,200 (1,320)

1
種
お
選
び
下
さ
い
>

□ ノンオイルハニーグラノーラ

有機オーツ、チアシード入り、ノンオイルの3つの特徴を持ったグラノーラ! はちみつとメープルシロップの風味豊かな味わい。

□ カフェモカグラノーラ

カカオニブ、ベルギー産のチョコレートを使用。カカオの甘い香りとコーヒーの香り、チョコレートの甘さが楽しめるグラノーラ。

□ アップルシナモングラノーラ

りんごの甘さと酸味、スペイン産ドライアップルのしっとりとした食感を楽しめる。シナモン風味付で、アップルパイのような味わい。



万
倍

一
粒

一粒万倍のグラノーラを使用しています!

オーツ麦を中心とした雑穀を、オリーブオイル・ココナツオイルと共に、蜂蜜・メープルシロップ・ブラウンシュガーなどの自然な甘味だけを使用し、店舗で丁寧に焼き上げる。また、人工甘味料・着色料・乳化剤など余分な添加物なるべく使わない、美味しく健康的なグラノーラ。



Drink Set + ¥200 (220)

コーヒー (H/I)・紅茶 (H/I)・ラテ (H/I) + ¥20・アップル・オレンジ・グレープフルーツ

CAFE MENU

French Toast

BRULEE FRENCH TOAST (ROKKO HONEY & FERMENTED BUTTER)

ブリュレフレンチトースト 六甲はちみつ添え

¥800 (880)

FRENCH TOAST WITH BROWN CHEESE AND CARAMEL BANANA

ブラウンチーズとキャラメルバナナのパレンチトースト

¥1,120 (1,232)

PEACH BRÛLÉE FRENCH TOAST

桃のブリュレフレンチトースト

¥1,350 (1,485)

Recommend **PATISRIE TOOTHTOOTH CAKE** ※別紙ご覧ください

Coffee

STANDARD COFFEE

スタンダードコーヒー

¥480 (528)

ICED COFFEE

アイスコーヒー

¥480 (528)

LATTE

カフェラテ (HOT / ICE)

¥560 (616)

ESPRESSO SINGLE

エスプレッソ シングル

¥420 (462)

ESPRESSO DOUBLE

エスプレッソ ダブル

¥560 (462)

Tea

TOOTH TOOTH ORIGINAL BLEND

TOOTH TOOTH オリジナルブレンド (HOT)

¥450 (495)

DARJEELING PREMIERE

ダージリンプルミエール (HOT)

¥450 (495)

PETIT GRAND ASSAM

プティ グラン アッサム (HOT)

¥450 (495)

CLASSIC EARL GRAY

クラシックアールグレイ

¥450 (495)

ON THE CORNER ORIGINAL DRINK(~17:00) 17時までのご提供となります

HOJICHA AND PEACH TEA

焙じ茶ピーチティー

¥620 (682)

MANGO TEA

マンゴーティー

¥620 (682)

STRAWBERRY MILK

西区の美味しい苺を使った“苺みるく”

¥720 (792)

“THAT”BANANA JUICE

“あの”バナナジュース

¥600 (660)

LIMITED
数量限定!

DINNER MENU

Deli & Tapas

KOBE BEEF ROAST BEEF

うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ ￥860 (946)

JAPANESE BEEF HEART SKEWER / 1 PIECE

国産牛ハツの串焼き (1本) ￥600 (660)

GRILLED SCALLOP AND WHITE ONION SKEWERS / 1 PIECE

帆立貝柱と白ネギの串焼き (1本) ￥600 (660)

ROUND AND ROUND FRIED PASTA (CHEESE & PEPPER)

ぐるぐる揚げパスタ (チーズ & ベッパー) ￥350 (385)

GRILLED EGGPLANT HUMMUS (GRILLED EGGPLANT AND CHICKPEA DIP)

焼きナスのフムス (焼きナスとひよこ豆のディップ) ￥480 (528)

OLIVE SPICE MARINADE

オリーブのスパイスマリネ ￥300 (330)

PATE DE CAMPAGNE

パテ ド カンパーニュ ￥450 (495)

ITALIAN PARMA PROSCIUTTO

切りたてイタリア産パルマの生ハム ￥500 (550)

IBERIAN PORK CHORIZO

イベリコ豚のチョリソー ￥500 (550)

FOIE GRAS AND ROKKO WHITE MISO PUDDING

フォアグラと六甲白味噌のプリン ￥500 (550)

GORGONZOLA BASQUE CHEESE CAKE

ゴルゴンゾーラのバスクチーズケーキ ￥480 (528)

MARINATED OCTOPUS AND CELERY

タコとセロリのマリネ ￥580 (638)

COLD MARINATED WHITE PEACHES AND MIDD TOMATOES

白桃とミディトマトの冷たいマリネ ￥580 (638)

MARINATED SARDINES & MIDD TOMATOES WITH CORIANDER LEMON OIL

イワシとミディトマトマリネ パクチーレモンオイルで ￥660 (726)

MARINATED STEAMED MUSSELS WITH SAFFRON MAYONNAISE

蒸したムール貝のマリネ サフランマヨネーズで ￥480 (528)

FRENCH FRIES

フレンチフライ ￥500 (550)

KOBE PORK HAM AND BLUE CHEESE TARTINE

神戸ポークハムとブルーチーズのタルティーヌ ￥480 (528)

TWO KINDS OF ZUCCHINI PEPERONCINO MARINATED

2種のズッキーニのペペロンチーノマリネ ￥460 (506)

AWAJI SQUID SEMOLINA FRIT WITH FERMENTED PEPPER & AIOLI

淡路産ヒイカのセモリナ粉フリット 発酵唐辛子とアイオリソース ￥800 (880)

GRILLED GREEN ONIONS AND SCALLOPS WITH CORIANDER AND SWEET AND SOUR SAUCE SALSA

太ネギと帆立の石窯グリル パクチーと甘酢のサルサ ￥1,250 (1,375)

TOOTH BAGEL -PLAIN-

プレーンベーグル ￥300 (330)



Afternoon tea

AFTERNOON TEA AT NIGHT

夜のアフタースーンティー

(チーズ、シャルキュティエール、
デリ盛り合わせ)

¥2,000 (2,200)

Cheese & Appetizer

CHEESE BOARD (ASSORTED CHEESE)

チーズボード (チーズ盛り合わせ)

¥1,370 (1,507)

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD (ASSORTED CHEESE & HAM)

チーズ & シャルキュトリーボード (チーズ&ハム盛り合わせ)

¥1,640 (1,804)

Salad

FARM SALAD WITH MUDI TOMATOES, ORANGES AND HERBS

神戸産ミディトマトとオレンジ、ハーブのファームサラダ

¥1,180 (1,298)

TODAY'S FISH AND KOBE NISHI-KU VEGETABLES SALAD WITH TOMATO AND LEMON SALSA

本日鮮魚の炙りと神戸西区産お野菜のサラダ仕立て
トマトとレモンのサルサ

¥1,080 (1,188)

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD WITH MIMOLETTE SAUCE

ロメインレタスのシーザーサラダ ミモレットソース

¥1,240 (1,364)

French toast

BRULEE FRENCH TOAST (ROKKO HONEY & FERMENTED BUTTER)

ブリュレフレンチトースト 六甲はちみつと発酵バター

¥800 (880)

FRENCH TOAST WITH BROWN CHEESE & CARAMEL BANANA

ブラウンチーズとキャラメルバナナのフレンチトースト

¥1,120 (1,232)

PEACH BRÛLÉE FRENCH TOAST

桃のブリュレフレンチトースト

¥1,350 (1,485)

“ RECOMMEND ”



1/4

QUARTER SIZE

国産鶏の窯焼き

ロティサリーチキン サラダ添え

クォーターサイズ ¥1,690 (1,859)

1/2

HALF SIZE

国産鶏の窯焼き

ロティサリーチキン サラダ添え

ハーフサイズ ¥3,380 (3,718)

Pizza

SHIRASU, OLIVES & GARLIC TOMATO PIZZA

淡路産シラスとオリーブ、にんにくのトマトピッツァ

¥1,150 (1,265)

MOZZARELLA AND TOMATO , BASIL PIZZA

モッツァレラとトマト、バジリコのピッツァ

¥1,230 (1,353)

SMOKED CHICKEN & JALAPENO, CHERRY TOMATO PIZZA

スモークチキンとハラペーニョ、チェリートマトのピッツァ

¥1,530 (1,683)

OCTOPUS & WASABI , MOZZARELLA PIZZA BIANCA

タコと山葵、モッツァレラのピッツァ ビアンカ

¥1,420 (1,562)

PARMA PROSCIUTTO , SMOKED MOZZARELLA , SOFT - BOILED EGG SMOKY PIZZA

切りたてパルマ生ハムと燻製モッツァレラ、半熟卵のスモーキーピッツァ

¥1,530 (1,683)

PIZZA BISMARK WITH GRILLED CORN, PROSCIUTTO AND HALF-BOILED EGG

グリルコーンと生ハム、半熟卵のピッツァ ビスマルク

¥1,600 (1,760)

CUATRO FORMAGE WITH ROKKO HONEY

クアトロフォルマッジ 六甲はちみつ添え

¥1,630 (1,793)

Pasta



KITA AKARI POTATO HOMEMADE GNOCCHI POMODORO SAUCE

北あかりポテトの自家製ニョッキ ポモドーロソース

¥1,200 (1,320)



BACON, FRIED EGGPLANT AND MOZZARELLA WITH SALTED LEMON TOMATO SAUCE

ベーコンと揚げナス、モッツァレラの塩レモントマトソース

¥1,360 (1,496)



FOUR KINDS OF SEAFOOD AND MIDI TOMATOES IN BASIL CREAM SAUCE

4種の海の幸とミディトマトのバジリコクリームソース

¥1,460 (1,606)



TOOTH TOOTH CARBONARA

TOOTH TOOTH カルボナーラ

¥1,500 (1,650)

SLOWLY SIMMERED IN RED WINE KOBE BEEF RAGOUT RIGATONI

赤ワインでじっくり煮込んだ神戸牛のラグー リガトーニ

¥1,600 (1,760)

Main

ROTISSERIE CHICKEN 1/4 CUT

窯焼きロティサリーチキン(1/4カット) 2～3名様サイズ

¥1,690 (1,859)

ROTISSERIE CHICKEN 1/4 CUT

窯焼きロティサリーチキン(1/2カット) 4～5名様サイズ

¥3,380 (3,718)

STEWED RED WINE OF JAPANESE WAGYU BEEF GHEEK MEAT

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

¥2,500 (2,750)

ALCOHOL MENU

Beer

SAPPORO BLACK LABEL

サッポロ黒ラベル

¥450 (495)

SORACHI ALE

ソラチエール

¥480 (528)

NON・ALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール

¥450 (495)

Sour

LEMON SOUR

"とりあえず"のレモンサワー

¥500 (550)

SEASONAL SOUR

"ある時はある"季節のサワー

¥730 (803)

Whisky

TOC HIGH BALL

TOCハイボール

¥450 (495)

GINGER HIGH BALL

ジンジャーハイボール

¥480 (528)

COKE HIGH BALL

コークハイボール

¥480 (528)

JACK DANIEL'S

ジャックダニエル

¥650 (715)

EARLY TIMES

アーリタイムズ

¥650 (715)

WILD TURKEY

ワイルドターキー

¥700 (770)

FOUR ROSES BLACK

フォアローゼス黒

¥700 (770)

> その他商品の詳細はスタッフまで!

Spirits

BEEFEATER

ビフィーター (ジン)

¥550 (605)

BACARDI

バカルディー (ラム)

¥550 (605)

SKYY VODKA

スカイウォッカ (ウォッカ)

¥550 (605)

SAUZA BLANCO

サウザブランコ (テキーラ)

¥550 (605)

香りも楽しむ

Sprakring cocktail

STRAWBERRY SPARKLING COCKTAIL

"苺"のスパークリングカクテル

¥680 (748)

ORANGE SPREME COCKTAIL

オレンジのシュプリームカクテル

¥680 (748)

Fruit cocktail

GREEN APPLE LEMONADE COCKTAIL

グリーンアップルレモネード カクテル

¥650 (715)

TWO KINDS OF PEACHES AND MANGOES COCKTAIL

2種の桃とマンゴーのカクテル

¥650 (715)

Non alcohol fruit soda

GREEN APPLE LEMONADE CORDIAL SODA

グリーンアップルレモネード のコーディアルソーダ

¥600 (660)

TWO KINDS OF PEACH AND MANGO CORDIAL SODA

2種の桃とマンゴーのコーディアルソーダ

¥600 (660)

Wine cocktail

KIR ROYALE

キールロワイヤル

¥640 (704)

KIEL IMPERIAL

キールインペリアル

¥640 (704)

AMERICAN LEMONADE

アメリカンレモネード

¥600 (660)

KIR

キール

¥600 (660)

KITTY

キティ

¥600 (660)

SPRITZER

スプリッツァー

¥600 (660)

PERINI

ペリーニ

¥640 (704)

MIMOSA

ミモザ

¥640 (704)

SANGRIA

サングリア

¥600 (660)

Liquer > その他商品の詳細はスタッフまで!

CASSIS	
カシス	¥600 (660)
FRANBOISE	
フランボワーズ	¥600 (660)
PEACH	
ピーチ	¥600 (660)
MANGO	
マンゴー	¥600 (660)
TIFFIN	
ティフィン	¥600 (660)
CAMPARI	
カンパリ	¥600 (660)
LYCHEE	
ライチ	¥600 (660)

Spirits

BEEFEATER	
ビフィーター (ジン)	¥600 (660)
BACARDI	
バカルディー (ラム)	¥600 (660)
SKY VODKA	
スカイウォッカ (ウォッカ)	¥700 (770)
SAUZA BLANCO	
サウザブランコ (テキーラ)	¥600 (660)

Spirits Cocktail

GIN AND TONIC	
ジントニック	¥600 (660)
GIN RICKEY	
ジンリッキー	¥600 (660)
RUM BUCK	
ラムバック	¥600 (660)
CUBA RIVER	
キューバリバー (ラム+コーラ)	¥600 (660)
MOSCOW MULE	
モスコミュール (ウォッカ+ジャンジャエール)	¥600 (660)
BULLDOG	
ブルドック (ウォッカ+グレープフルーツジュース)	¥600 (660)
SCREWDRIVER	
スクリュードライバー (ウォッカ+オレンジジュース)	¥600 (660)
TEQUILA SUNRISE	
テキーラサンライズ (テキーラ+オレンジジュース+ザクロシロップ)	¥600 (660)

Soft drink

COLA

コーラ

¥500 (550)

GINGER ALE

ジンジャエール

¥500 (550)

PINEAPPLE JUICE

パインジュース

¥500 (550)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

¥500 (550)

APPLE JUICE

アップルジュース

¥500 (550)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

¥500 (550)

CRANBERRY JUICE

クランベリージュース

¥500 (550)

PEACH JUICE

ピーチジュース

¥500 (550)

OOLONG TEA

烏龍茶

¥500 (550)

Cafe drink

COFFEE

コーヒー (HOT / ICE)

¥480 (528)

CAFE LATTE

ラテ (HOT / ICE)

¥560 (616)

ESPRESSO SINGLE

エスプレッソ シングル

¥420 (462)

ESPRESSO DOUBLE

エスプレッソ ダブル

¥560 (616)

TOOTH TOOTH BLENDS TEA

TOOTH TOOTH ブレンド (HOT)

¥450 (495)

DARJEELING

ダージリン プルミエール (HOT)

¥450 (495)

ASSAM

プティ グラン アッサム (HOT)

¥450 (495)

EARL GREY

クラシック アールグレイ (HOT)

¥450 (495)

ICED TEA

アイスティー

¥450 (495)