

## **FOOD MENU**

# Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

お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)

選べるドリンク  
+ 具だくさんのミネストローネ



## B set + ¥450 (税込¥495)

選べるドリンク  
+ TOOTH ベーグル



## C set + ¥650 (税込¥715)

選べるドリンク +  
TOOTH ベーグル +  
具だくさんのミネストローネ



## TOOTH BAGELとは



TOOTH TOOTH ブランドから  
生まれたオリジナルベーグル。  
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が特徴です。

## 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)  
★ホットはティーポットでご提供

## Simple Set

単品メニュー

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



※写真はAセットのイメージです。

## サーモンと林檎、アボカド、季節野菜のサラダガレット

単品 ¥1400 (税込¥1540)

トラウトサーモン、アボカド、リンゴ、六甲マッシュルームの彩り鮮やかな食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。



淡路産牛ポロネーゼのチーズフォンデュがけ  
六甲マッシュルーム添え

単品 ¥1380 (税込¥1518)

淡路産牛ポロネーゼと2種類のチーズを使ったパスタです。  
チーズを絡めてお召し上がりください。



ベーコンときのこのカボチャクリームパスタ

単品 ¥1280 (税込¥1408)

秋野菜のカボチャ、舞茸とベーコンを合わせたカボチャクリームパスタです。  
秋の食材のお味をお楽しみください。



タコと揚げナス、オリーブのトマトソースパスタ ハーブバター添え

単品 ¥1080 (税込¥1188)

揚げナスとタコ、オリーブが入ったトマトソースパスタ。  
自家製ハーブバターを絡めてお召し上がりください。



## CAFE MENU

## Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Crêpe aux pommes au caramel

林檎キャラメルのクレープ

¥1200 (税込¥1320)

カルヴァドスが香る温かい林檎のキャラメリゼに、  
サワークリームとバニラアイスを合わせました。  
クルミとシナモンクランブルのアクセントと共に、  
異なる温度と食感をお楽しみください。

## 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 aux marrons**

タルトマロン

¥580 (税込¥638)

まろやかで味わい深い栗のムースに  
カシスの酸味をほんのり効かせた絶妙な味わい



**Tarte aux violettes de sollies**

タルトビオレソリエス

¥600 (税込¥660)

希少な黒いちじく「ビオレソリエス」がたっぷり  
キルシュクリームを添えた大人味



**Tarte aux pommes et patate douces**

さつまいもとりんごのタルト

¥560 (税込¥616)

甘くてなめらかなさつまいものクリームと  
煮詰めたりんごのコンポートの重ね合わせ



**Tarte aux figues**

タルトフィグ

¥600 (税込¥660)

しっかり焼き込んだダイヤモンド生地に  
瑞々しい旬のいちじくをたっぷり



**Chiboust poire**

ル・レクチェのシブースト

¥580 (税込¥638)

新潟県産「ル・レクチェ」のコンポートを  
シブーストクリームや紅茶のダイヤモンドとあわせました



**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



**Mont blanc**

モンブラン

¥600 (税込¥660)

香り豊かな愛媛県のと栗とヨーロッパのマロンペーストを  
なめらかなクリームに仕上げました



**Pistache palais**

ピスタチオパレ

¥580 (税込¥638)

ピスタチオのクリームで  
プリン風味のプリオッシュ生地を包み込みました



**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



**Terrine marron**

テリーヌマロン

¥580 (税込¥638)

栗・青森カシス・洋梨をつめこんだマロンダマンドを  
大人味のプリオッシュ生地とあわせました



**Gâteau figue**

ガトーフィグ

¥580 (税込¥638)

自慢のジェノワーズと  
生クリームを旬のいちじくとともに

**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 (9~10 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



Earl Grey

アールグレイ ¥650 (税込¥715)

爽やかな柑橘とベルガモットの  
香り漂う紅茶には、タルトがおすすめ。  
ケーキ&ベルガモットの香りのハーモニーをお楽しみください。



Assam

アッサム ¥650 (税込¥715)

まろやかでコクのある紅茶には、  
口溶けなめらかなケーキがおすすめ。  
紅茶とケーキの絶妙な相性をお楽しみください。



Amande Vanille

☎ アマンド バニユ ¥700 (税込¥770)

ほのかな甘み感じるアーモンドの味わいと、  
バニラの香りが口いっぱいに広がる紅茶は  
ケーキとの相性がピッタリ。

## 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

☎ ダージリン ¥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。  
自然で落ち着きの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 バニージュ ¥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 オランジュ ¥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シヨウガを合わせました。  
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



### Marron crème thé au lait

マロンホイップのティーオーレ (HOT/ICE)

¥700 (税込¥770)

TOOTHTOOTH オリジナルブレンドのティーオーレにマロンホイップとアーモンドスライスをキャラメリゼし、シロップ付けの栗をトッピングしました。

# 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)

カフェオレ (HOT/ICE)

¥600 (税込¥660)

## Autres

アイスティー (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ズリンを  
ブレンドしたオリジナルのアイスティー。

¥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)

