

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。

Salad galette

サーモンと林檒、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。

※ガレットはそば粉を使用しております。アレルギーの方はご注意ください。



Bolognese pasta

淡路産牛ボロネーゼのチーズフォンデュかけ
六甲マッシュルーム添え

単品 ￥1380 (税込 ￥1518)

淡路産牛ボロネーゼと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。



Pumpkin cream pasta

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。



CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のアフタヌーンティーセット



Afternoon Tea set

秋の果実のプティガトー アフタヌーンティーセット

¥2700 (税込¥2970) ~

おひとり様からご注文いただけます



上段

タルトフィグ
モンブランエクレア
ほうじ茶マロンのジュレ
クレームブリュレ
栗のマカロン



下段

葡萄とマスカットの
フルーツサンド
林檎キャラメルと
ホワイトチョコのブラウニー
スコーン
林檎ジャムと
マスカルポーネクリーム

ドリンク

下記からお選びください

ホットティー (13 ~ 14 ページよりお選びください)

☕ は、プラス ¥55 ☕ は、プラス ¥110

アイスティー (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)



Option Menu

ミニパルフェやハーフサイズパスタをお好みで付ければ、より贅沢なアフタヌーンティーセットに



*Reco
mend*

Mini parfait aux mont blanc

モンブランのミニパルフェ

+¥800 (税込¥880)



Half size pasta

選べるハーフサイズパスタ +¥800 (税込¥880)

- ◆ 淡路産牛ボロネーゼのチーズフォンデュがけ
- ◆ ベーコンときのこのカボチャクリームパスタ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux mont blanc

栗のモンブランパルフェ

¥1320 (税込¥1452)

栗のペーストを2種類使用したモンブランクリームに、
ほうじ茶と柚子を合わせました。
滑らかなモンブランに、柚子のコンフィチュールがアクセント。
香ばしいほうじ茶ジュレが栗の風味を引き立てるパルフェです。

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux raisins et muscat

本店
限定

葡萄とマスカットのパルフェ

¥1430 (税込¥1573)

サングリアのジュレをベースに、
すっきりとした甘みのクリームダンジュを。
クランブルやメレンゲのサクサク感と共に
2種類の葡萄を贅沢に味わっていただけるパルフェです。

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

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。

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crème brûlée

クレームブリュレ ¥780 (税込¥858)

本店
限定

「パリッ」とキャラメルを割る瞬間の楽しさと自慢のクリームが、人気のクレームブリュレです。



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。

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

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 solies

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と



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



Charlotte aux poires
シャルロットポワール

¥630 (税込¥693)

クリーミーな洋梨と
なめらかなババロアをシャルロット仕立てに

本店
限定



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



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



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



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

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



9 September

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。



10 October

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。



11 November

Amande Vanille

アモンド 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ョ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。



Brilliant 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



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)

カフェラテ (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ジリンを
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)

