kobe maison

PATISSERIE TOOTH TOOTH

SALON DE THÉ

KOBE

Dégustons de délicieux gâteaux!

Grand Maison;
1/2F 1-4-11 sannomiya-cho,chuo-ku,kobe
650-0021
www.toothtooth.com

Liste de Gâteaux

PATISSERIE 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 viollette 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マンド生地に
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マンドとあわせました

Chaperon
シャペロン

¥560 (税込¥616)

ミルキー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

PATISSERIE 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和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
プリン風味のブ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
大人味のブ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)
・ホットティー (4~5 ページよりお選びください) は、プラス ¥55　は、プラス ¥110

写真はイメージです。

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

卍 **アマンド バニーユ　¥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

卍 **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

卍 **アマンド バニーユ　¥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

卍 **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

卍 **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。

Brillant Rose

卍 **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

卍 **カモミールダージリン　¥700**（税込¥770）

ダージ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。

写真はイメージです。

Menu du Boisson

PATISSERIE 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

PATISSERIE 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）

写真はイメージです。