

START YOUR DAY WITH
"ON THE CORNER"

Morning Tea



モーニングティーセット

MORNING TEA SET

おひとり様 **¥2,300 (2,530)**

上
段

オーバナイトオーツ
季節のスムージー
季節のフルーツ盛り
TOOTH TOOTHのマカロン&カヌレ

下
段

ブリュレフレンチトースト
トマトのコンフィチュール
サワークリーム
生ハム&サラダ

ドリンクは下記からお選びください

○ ホットコーヒー ○ アイスコーヒー

○ 紅茶(ティーポットでご提供いたします)

クラシックアールグレイ / TOOTH TOOTHオリジナルブレンド / アッサム / ダージリンブルミエール

○ シャンパン +¥1,000 (4,100) ○ スパークリングワイン +¥500 (550)

価格は税抜き(税込み)で表記しております

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。



BERRY SMOOTHIE BOWL

ベリースムージーボウル
¥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)



CHESTNUT BRULEE FRENCH TOAST

栗のブリュレフレンチトースト
¥1,300 (1,430)



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

PUTTANESCA WITH SALMON AND BROCCOLI TOMATO SAUCE

- ・サーモンとブロッコリーのトマトソース プッタネスカ

¥1,570 (1,727)

ROKKO MUSHROOM AND BACON TOOTHTOOTH CARBONARA

- ・六甲マッシュルームとベーコンのTOOTHTOOTHカルボナーラ

¥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zzarellaチーズとトマト、バジリコのピッツァ

¥1,320 (1,452)

PIZZA BISMARK WITH 4 KINDS OF MUSHROOMS, SMOKED HAM AND HALF-BOILED EGG

- ・4種のキノコとスモークハム、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カレー風味フレンチトースト 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)

CAFE MENU

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。



OVERNIGHT OATS BOWL

オーバーナイトオーツボウル

¥1,000 (1,100)

BERRY SMOOTHIE BOWL

ベリースムージーボウル

¥1,260 (1,386)

FARMER'S GREEN SMOOTHIE BOWL

Farmer's Green スムージーボウル

¥1,200 (1320)

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。カカオの甘い香りどコーヒーの香り、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をなるべく使わない、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

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH

Chaperon
タルトシャペロン
¥560 (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バイクドチーズケーキ



Ruby cube chocolate
ルビーキューブショコラ
¥560 (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

Pistache palais
ピスタチオパレ
¥580 (638)



ピスタチオのクリームでブリン風味のブリオッシュ生地を包み込みました



Mont blanc
モンブラン
¥600 (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

Tarte aux pommes et patate douces
さつまいもとりんごのタルト
¥560 (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



Terrine marron
テリーヌマロン
¥580 (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

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
& 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)



CHESTNUT BRÛLÉE FRENCH TOAST
栗のブリュレフレンチトースト
¥1,300 (1,430)

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

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

ダージリングプリミエール (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

HOJI CHA 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)

"THAT" BANANA JUICE

“あの”バナナジュース ¥600 (660)

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 & ペッパー) ¥350 (385)

αααααα HUMMUS (αααααα AND CHICKPEA DIP)

アボカドのフムス (アボカド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 PROSCIUTTO

切り立てイタリア産の生ハム ¥500 (550)

IBERIAN PORK CHORIZO

イベリコ豚のチョリソー ¥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)

Μαρινωμενός λακώς με αλάτι, φεφενόμαϊμα

蓮根のペペロンチーノマリネ ¥460 (506)

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ス ¥480 (528)

Μαρινωμενός σμοκός με κίτρινο γαλακτομαρμελάδα

自家製スモークサーモンのマリネ 青リンゴ添え ¥580 (638)

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)

Steamed mussels with white wine

ムール貝の白ワイン蒸し ¥1,480 (1,628)

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 MIDI 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

BRULÉE 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)

CHESTNUT BRÛLÉE FRENCH TOAST

栗のブリュレフレンチトースト

¥1,300 (1,430)

“ RECOMMEND ”



*Roastisserie
Chicken!*

三

店内の石窯でじっくり
焼き上げたこだわりのチキン。
ジューシーな美味しさそのまま
テーブルまでお届け!

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)

PROSCIUTTO, SMOKED MOZZARELLA, SOFT - BOILED EGG SMOKY PIZZA

切りたてイタリア産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 BISMARCK WITH 4 KINDS OF MUSHROOMS, SMOKED HAM AND HALF-BOILED EGG

4種のキノコとスモークハム、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)



PUTTANESCA WITH SALMON AND BROCCOLI TOMATO SAUCE

サーモンとブロッコリーのトマトソース プッタネスカ

¥1,360 (1,496)



TOOTH TOOTH CARBONARA

TOOTH TOOTH カルボナーラ

¥1,460 (1,606)

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)

SKY 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)

Spraking cocktail

MUSCAT SPARKLING COCKTAIL

青のマスカットスパークリングカクテル ¥680 (748)

LOVE'S SPREME COCKTAIL

恋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		
パイナップルジュース		¥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)