

TOOTH
MART
STORE
& cafe

LUNCH MENU

PASTA



パスタマスタは、TOOTH TOOTHが新たに手掛けるパスタ専門ブランド。
シェフのアルチザン(職人)の感性でこだわりぬいた、TOOTH TOOTHの“ごちそうパスタ”。
神戸の地産地消を大切に、厳選した素材・生産者の想い・作り手のこだわりが織り込まれた
ストーリーを感じる上質なパスタを、神戸からお届けします。

<input type="checkbox"/>	パルミジャーノ・レッジャーノと淡路産トマトのポモドーロ	¥1100 tax in
<input type="checkbox"/>	アサリと淡路島産ハーブのボンゴレビアンコ	¥1320 tax in
<input type="checkbox"/>	明石タコの塩レモンマリネと明太子クリームパスタ	¥1430 tax in
<input type="checkbox"/>	淡路島産ヒイカとトレビスのイカスマイパスタ	¥1485 tax in
<input type="checkbox"/>	淡路島産しらすとレタスのオイルパスタ	¥1320 tax in
<input type="checkbox"/>	神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのTOOTHカルボナーラ	¥1650 tax in
<input type="checkbox"/>	サバのスマークとドライトマトのプッタネスカ	¥1650 tax in
<input type="checkbox"/>	神戸牛のミートソースパスタ チーズフォンデュがけ	¥2310 tax in
<input type="checkbox"/>	淡路産バジリコペーストで和えたマグロコンフィの自家製ニョッキ 朝倉山椒ペースト添え	¥1595 tax in
<input type="checkbox"/>	ローストチキンとゴルゴンゾーラのクリームソース フジッリ	¥1760 tax in

SALAD BOWL

<input type="checkbox"/>	ファーマーズサラダボウル	¥1210 tax in
<input type="checkbox"/>	神戸近郊野菜の温野菜のサラダ 淡路玉ねぎのバーニャカウダーソース	¥1430 tax in

DELIPLATE

<input type="checkbox"/>	デリ3種とTOOTHベーグルのプレート	¥1320 tax in
<input type="checkbox"/>	デリ5種とTOOTHベーグルのプレート	¥1880 tax in

BAGEL

<input type="checkbox"/>	TOOTHベーグルと本日のコンフィチュール	¥300 tax in
--------------------------	-----------------------	-------------

DESSERT MENU



写真はイメージです。フルーツは季節によって変わります。



写真はイメージです。フルーツは季節によって変わります。

TOOTH特製のヌガーグラッセ・マロン

¥1045 taxin

バニラ香るクレームブリュレ

¥880 taxin

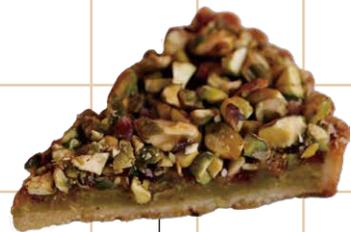


焼き込みタルトとトゥーポップアイスのプレート
パティスリー・トゥーストウスの焼き込みタルトとオリジナルの
アイスキャンディを添えたスイーツプレートです。

¥770 taxin



タルトフロマージュサレ



タルトピスターシュ

タルトをお選びください

タルトフロマージュサレ

しっとり焼きあげた4つのチーズのアンサンブル、ワインとの相性も◎

タルトピスターシュ

アニスをほんのり効かせた、ピスタチオ&アーモンドクリーム of タルト

タルトジムノペティ

ふんわり生地にグリオットチェリーとスペイン産チョコレートアクセントに



タルトジムノペティ

CAFE MENU

COFFEE



EVIAN COFFEE

アシヤエビアンコーヒーショップは、芦屋市茶屋之町で昭和42年(1967年)から続く老舗コーヒーショップです。高品質の豆を入手するために直接海外のコーヒー農園に足を運び、様々な豆のキャラクターデータを取って納得のいく生豆だけを仕入れ・焙煎されています。

- TOOTH MARTブレンド(Hot)** ¥600 tax in
ASHIYA-EVIAN COFFEE SHOPにコーヒー豆の剪定からローストまでオーダーして作った、唯一無二のブレンドコーヒー。TOOTHとEVIANのプロフェッショナルたちがTOOTH TOOTHのケーキや料理に合うようにブレンドしました、ぜひお試しください。
- シーズナルブレンドコーヒー(Hot)** ¥650 tax in
ASHIYA EVIAN COFFEE SHOP セレクトの季節のコーヒー。
エチオピアベース。花のように香り高く、ワインのような芳醇で後味クリアなブレンドコーヒーです。
- アイスコーヒー** ¥600 tax in
- カフェオーレ(Hot/Ice)** ¥700 tax in

HERB TEA



U f - f u

ウーフは芦屋市創業の紅茶インポーターです。インド・スリランカ・中国など、オーナー自らが現地に足を運び、茶園をめぐり、実際に味を確かめたうえで茶葉をセレクトされています。その茶葉をブレンドされる際は、天然素材由来の精油、ハーブ、スパイスなど原材料にこだわり、お茶と料理やお菓子などのペアリングなど感性豊かなブレンドでハレの日常を演出してくれます。

- Verde-ヴェルデ-(HOT)** ¥750 tax in
草原をイメージし、ベルベヌにカモミールとグレープフルーツの香りを纏わせて。
- Fiore-フィオーレ-(HOT)** ¥750 tax in
ローゼル種のハイビスカスに生姜とジュニパーベリーのを加えて。
- 花花 - ホアホア -** ¥720 tax in
鉄観音茶のリーフに薔薇の花弁とオレンジピールをブレンドしています。
すっきりとした風味でお食事にもおすすめです。

STANDARD TEA

<input type="checkbox"/>	TOOTHブレンドティー (Hot)	¥600 taxin
	産地ごとの特徴を活かした選りすぐりのセイロンティーをブレンドして、すっきりした味わいに仕上げています。	
<input type="checkbox"/>	アッサム (Hot)	¥720 taxin
	ふくよかでコクのあるとても上品な味わい。	
<input type="checkbox"/>	ダーズリン (Hot)	¥720 taxin
	その年のシーズンから厳選したリーフで仕上げました。	
<input type="checkbox"/>	和紅茶 丸子紅茶 べにふうき (Hot)	¥720 taxin
	日本の紅茶発祥の地、静岡県の丸子で作られる和紅茶です。作り手は、国産紅茶のパイオニア村松二六氏が丹精込めて「べにふうき」を育成し仕上げました。	
	深紅色で香り高く上品なコクのある味わいは、そのままストレートでもミルクティーでも楽しめます。	¥600 taxin
<input type="checkbox"/>	アイスティー	¥720 taxin
<input type="checkbox"/>	こなな茶 ゆるり	¥720 taxin
	まるでやかな渋みとしっかりとした濃厚なコクがあります。芳醇で甘い香りがあるのもアッサムの特徴です。	
	スパイスの女王と呼ばれるカルダモンは、スパイシーで心地よいレモンのような香り。ジンジャーの辛さと温かさのあるスパイシーな味わいと合わさり、心もからだもほっと温めてくれる優しい紅茶になりました。	¥720 taxin
<input type="checkbox"/>	こなな茶 さらり	¥720 taxin
	からだに優しい緑茶の深みある味わいが口いっぱいに広がり、レモンのほどよい酸味が爽やかな後味。	
	緑茶は淹れるお湯の温度で味わい変化します。	¥720 taxin
<input type="checkbox"/>	こなな茶 らぶり	¥720 taxin
	コクと甘みを感じるアッサムに、爽快な渋みのあるヌワラエリアをブレンド。	
	カカオ豆から抽出した貴重な精油は、チョコレートを食べているかのようなリッチな香り、特別な高揚感を与えてくれます。	

SOFT DRINK

<input type="checkbox"/>	小南農園の田村みかんジュース	¥600 taxin
	和歌山県湯浅町で120年つづく小南農園は「田村地区」にあり、ここで育ったミカンは味わいの素晴らしさからプレミアムブランドと呼ばれています。生のみかんと同じようなコクや甘みなど果実本来の風味をお楽しみください。	
<input type="checkbox"/>	『リンゴらっば』のリンゴジュース さんさブレンド	¥600 taxin
	『リンゴらっば』は、実は90年以上の歴史ある果樹農家さんです。	
	このキャッチーな名称には生産者の思いや楽しい気持ちが人々へ連鎖していくようにこの思いが込められています。	
	「つがる」のジュシーな甘さと、「さんさ」の甘酸っぱい味わいがバランスよくブレンドされた贅沢なストレートジュースです。	

TOOTH MART STORE MADE

<input type="checkbox"/>	クラフトコーラ	¥650 taxin
	たっぷりのスパイスを煮込んで作った自家製クラフトコーラです。	
<input type="checkbox"/>	クラフトレモネード	¥650 taxin
	自家製のレモンシロップを使ったクラフトレモネードです。	

DINNER MENU

APPETIZER

<input type="checkbox"/>	神戸野菜のハーブ香るピクルス	¥660 tax in	<input type="checkbox"/>	PASTA MASTA クラフトブラータチーズとフルーツ	¥2310 tax in
<input type="checkbox"/>	紫キャベツと林檎の雑穀マリネ	¥495 tax in	<input type="checkbox"/>	赤ワインでマリネしたマグロの オイルコンフィ	¥715 tax in
<input type="checkbox"/>	海老とケールのグリーンタブレ	¥638 tax in	<input type="checkbox"/>	淡路産ヒイカの墨煮	¥715 tax in
<input type="checkbox"/>	カレーオリーブ	¥550 tax in	<input type="checkbox"/>	スモーク鯖とドライトマトのオイルコンフィ	¥715 tax in
<input type="checkbox"/>	本日のデリプレート	¥1500 tax in			

BAR FOOD

<input type="checkbox"/>	モルトクラッカー&マサラナッツ	¥550 tax in
<input type="checkbox"/>	六甲はちみつのハニーバターナッツ	¥550 tax in

SALAD&BREAD

<input type="checkbox"/>	ファーマーズサラダボウル	¥1210 tax in
<input type="checkbox"/>	神戸近郊野菜の温野菜のサラダ 淡路玉ねぎのバーニャカウダーソース	¥1430 tax in
<input type="checkbox"/>	TOOTHベーグルと 本日のコンフィチュール	¥300 tax in

CHARCUTIER



神戸牛・BBQ・肉料理専門店。
自慢の神戸牛ローストビーフやBBQプロジェクトが味わえる。
ジャックジュール・エパヌイ＝“ハレの日常”を皆さまへ。

<input type="checkbox"/>	神戸牛ローストビーフ	¥1320 tax in	<input type="checkbox"/>	ジャックジュールエパヌイの 串焼き盛り合わせ	¥2200 tax in
<input type="checkbox"/>	TMSシャリュキュトリボード	¥1980 tax in	<input type="checkbox"/>	神戸ビーフの串焼き	¥649 tax in
<input type="checkbox"/>	TOOTH TOOTH ローストチキン	¥2200 tax in	<input type="checkbox"/>	牛バベットの串焼き	¥550 tax in
<input type="checkbox"/>	えびすもち豚 あらびきソーセージのグリル	¥748 tax in	<input type="checkbox"/>	鴨の串焼き	¥506 tax in
<input type="checkbox"/>	チョリソーソーセージのグリル	¥858 tax in	<input type="checkbox"/>	羊の串焼き	¥506 tax in

DINNER MENU

PASTA



パスタマスタは、TOOTH TOOTHが新たに手掛けるパスタ専門ブランド。
シェフのアルチザン(職人)の感性でこだわりぬいた、TOOTH TOOTH の“ごちそうパスタ”。
神戸の地産地消を大切に、厳選した素材・生産者の想い・作り手のこだわりが織り込まれた
ストーリーを感じる上質なパスタを、神戸からお届けします。

<input type="checkbox"/>	パルミジャーノ・レッジャーノと淡路産トマトのポモドーロ	¥1100 tax in
<input type="checkbox"/>	アサリと淡路島産ハーブのボンゴレビアンコ	¥1320 tax in
<input type="checkbox"/>	明石タコの塩レモンマリネと明太子クリームパスタ	¥1430 tax in
<input type="checkbox"/>	淡路島産ヒイカとトレビスのイカスマイパスタ	¥1485 tax in
<input type="checkbox"/>	淡路島産しらすとレタスのオイルパスタ	¥1320 tax in
<input type="checkbox"/>	神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのTOOTHカルボナーラ	¥1650 tax in
<input type="checkbox"/>	サバのスマークとドライトマトのプッタネスカ	¥1650 tax in
<input type="checkbox"/>	神戸牛のミートソースパスタ チーズフォンデュがけ	¥2310 tax in
<input type="checkbox"/>	淡路産バジリコペーストで和えたマグロコンフィの自家製ニョッキ 朝倉山椒ペースト添え	¥1595 tax in
<input type="checkbox"/>	ローストチキンとゴルゴンゾーラのクリームソース フジッリ	¥1760 tax in

PIZZA

<input type="checkbox"/>	PASTA MASTA ピザマルゲリータ	¥1320 tax in
<input type="checkbox"/>	PASTA MASTA ピザ クワトロフォルマッジ	¥1400 tax in

GLASS WINE

ALL ¥650 tax in

- TOOTH TOOTHプライベートワイン
(白)シャルドネ
(赤)カベルネソーヴィニヨン

BEER

- ハートランド 小瓶 ¥600 tax in
- 赤星 中瓶 ¥750 tax in

WHISKY

- 角ハイボール ¥600 tax in
- ジェムソン ¥600 tax in
- BUSKER ¥700 tax in
- メイカーズマーク ¥700 tax in
- ラフロイダ 10年 ¥1000 tax in

SPIRITS

- 【ジン】 ビーフーター ¥650 tax in
- 【ウォッカ】 SKYウォッカ ¥650 tax in
- 【ラム】 ロンリコ ホワイト ¥650 tax in
- 【テキーラ】 サウザ シルバー ¥650 tax in
- 【クラフトジンのジントニック】
東経135度兵庫ドライジン ¥700 tax in

LIQUEUR

- カシス ¥650 tax in
- フランボワーズ ¥650 tax in
- ティフィン ¥650 tax in
- ピーチ ¥650 tax in

TUMUGI SOUR

古くから続く「麴」を使った日本の酒造りを背景にして、
厳選した5種類のボタニカルをそれぞれ漬け込み、
素材本来の風味を最大限に丁寧に抽出して生まれた
ニッポン発のスピリッツ「TUMUGI」をベースにしたサワーです。

- レモンサワー ¥650 tax in
- トマトサワー ¥650 tax in
- クラフトコーラサワー ¥650 tax in

MOCKTAIL ノンアルコールカクテル

無農薬栽培された2種類のバラ(オーパーナイトセンセーション、
ゴルムハマディ)とジュニバーベリー、ラベンダー、スパイス、八ヶ岳
山麓の源流の湧き水を原料に造られた日本初のノンアルコール
ジンを使ったモクテルをご用意しました。

- ストロベリーミントジントニック ¥750 tax in
- ローズマリー香る
はちみつレモンフィズ ¥750 tax in
- ウイスキークラフトコーク ¥750 tax in

WINE LIST

<input type="checkbox"/> シャルドネ TOOTHTOOTH プライベートワイン	白	¥4800 tax in
トゥーストゥースのプライベートワイン。パイナップルやグアヴァンあどのトロピカルフルーツやシトラスの果実に綺麗な酸がのり、バランスのいいワイン!ほんのりトーストのニュアンスを余韻に感じるワインです		
<input type="checkbox"/> ソーヴィニヨンブラン TOOTHTOOTHプライベートワイン	白・芳醇	¥4800 tax in
トゥーストゥースのプライベートワイン。アロマは新鮮で、ライムやマンダリンオレンジ、白桃、ジンジャー、そしてジャスミンなどアロマティックな香り。キリりと締まった爽やかな酸味が心地よく、口中にジューシーな味わいが染み渡ります。豊かな香味の広がり、抜群の透明度と持続性があり全体のバランスがとれたワインです。		
<input type="checkbox"/> プリマ・ドンナ / オーストリア ニーダーエスタライヒ	白・フルーティー	¥3800 tax in
白い花、フレッシュなリンゴ、マスカット、柑橘系の果物など、とてもフルーティな香りが特徴。爽やかで、軽快な味わいに、すっきりとした酸とミネラル感。気分をリフレッシュできる女性醸造家ならではのフレンドリーなワイン!		
<input type="checkbox"/> ピュール・スーシュ / フランス アルザス	白・芳醇	¥5200 tax in
摘みで収穫したブドウをソフトにゆっくりと压榨し、フードル・アルザスシエヌヌで野生酵母のみでブドウ以外には何も加えず、SO2も添加せず自然に発酵。微かにオレンジ/ピンクがかかった薄いイエローの色合い。白桃などの白い果物のアロマ。柔らかいアタックに、桃を思わせるジューシーな果実味。気軽に楽しめるワイン。		
<input type="checkbox"/> テール・デトワール キュヴェ・ギョタク / フランス アルザス	白・すっきり	¥5300 tax in
「キュヴェ・ギョタク」は、「お寿司に本当に合うワインは何か?」赤坂のレストランで長年シェフを務めていた由佳さんは、夫クリストフとともに長年このテーマに取り組んできました。リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、ピノ・グリ、ピノ・ブランの5品種のブレンドした、和食にあうワイン。		
<input type="checkbox"/> 月を待つ / 栃木県	白・辛口	¥5000 tax in
「月を待つ」2020ヴィンテージは、北海道・余市産のケルナー種とソーヴィニヨン・ブラン種の葡萄を優しくプレスして、15度~22度の温度で野生酵母によりゆっくり醗酵させました。果実味豊かで凛とした酸を持つ綺麗な味わいです。赤ワイン「陽はまた昇る」に呼応する優しい白ワイン「月を待つ」。ご一緒に昇る月を待ちましょう。		
<input checked="" type="checkbox"/> ワビ・サビ オレンジムーン / オーストリア	オレンジ	¥5200 tax in
「美は不完全であるがゆえに美しい」という世界観を表現して名付けられました。口に含むと、マルメロの果実味が広がります。緻密な酸と穏やかな渋みが絡み味わいに立体感を演出。バランスの良いミネラルが心地よく、じわりと広がる豊かな旨味が余韻に長く残ります。昔から親しまれてきたような、温かみ溢れるオレンジワイン。時間と共に、まろやかさと華やかさが顔をだすのも楽しみの一つです。		

WINE LIST

■ カベルネソーヴィニオンTOOTHTOOTHプライベートワイン	赤・フルーティー	¥4800 tax in
トゥーストゥースのプライベートワイン。クランベリーやブラックチェリー、プラム、カシスの香りが豊かでフレッシュ感が深い、クローブやバニラ、トーストなどオークの香りがアクセントに、、、口を含むとなめらかで、キメ細かなタンニンと調和のとれたフレッシュな味わいで、果実の甘さが心地よい余韻へ。		
■ ピノワール TOOTHTOOTHプライベートワイン	赤・ライトボディ	¥4800 tax in
トゥーストゥースのプライベートワイン。色は濃いめ、チェリー、ザクロ、ローズヒップなど華やかな香りが立ち、クチに含むとそれらに加えて紅茶やラズベリー、ブルーベリーなども感じられ、ミネラル感も良い感じのワインです。		
■ ソモス・ティンティート / 南オーストラリア	赤・ライトボディ	¥5200 tax in
オーストラリアとメキシコ、国籍の異なる2人の若者によって2013年に始まったSOMOS / ソモス。口当たりは滑らかでフレッシュ、タンニンはアクセントとしてあるが強くはなくゴクゴクと飲めちゃうドリンクカビリティに溢れていて、少し冷やしても◎		
■ パプロ・エ・オーバール・グロロ / フランス ロワール	赤・ジューシー	¥5800 tax in
摘みで収穫したブドウをソフトにゆっくりと压榨し、フードル・アルザスシエンスで野生酵母のみでブドウ以外には何も加えず、SO2も添加せず自然に発酵。微かにオレンジ/ピンクがかかった薄いイエローの色合い。白桃などの白い果物のアロマ。柔らかいアタックに、桃を思わせるジューシーな果実味。気軽に楽しめるワイン。		
■ シャトー・ブランドーバンザイ / フランス ボルドー	赤・フルボディ	¥5800 tax in
「人生は長いお祭りのようなもの」。そんな意味を込めて、日本語で喜びを表す言葉である「バンザイ」をキュヴェ名としたそうです。ルビーレッドの色合い。ブルーベリーやプラム、微かにオレンジの皮の香り。フレッシュで心地良い酸が乗った柔らかい口中にはカシスのニュアンスが感じられ、フィニッシュにはブラックベリーのノートとともにジューシーさが口いっぱい広がる。		