

## **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 +¥400 (税込¥440)

選べるドリンク  
+ 具だくさんのミネストローネ



## B set +¥500 (税込¥550)

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)
  - ・ 苺のティーソーダ
- ★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)





*Bolognese pasta*

淡路産牛ボロネーゼのチーズフォンデュがけ

単品 ¥1400 (税込¥1540)



*Tomato cream pasta*

トラウトサーモンとケールのトマトクリームパスタ

単品 ¥1350 (税込¥1485)



*Genovese pasta*

タコとカブのジェノベーゼパスタ

単品 ¥1250 (税込¥1375)



*Galette complète*

播州赤たまご神戸ポークハムのガレットコンプレ 林檎とローズマリーのコンフィチュール添え

単品 ¥1180 (税込¥1298)



## CAFE MENU

## Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Crêpe aux fraises

苺のクレープ ミルフィーユ仕立て

¥1300 (税込¥1430)

甘酸っぱく煮込んだ苺のコンポートとフレッシュの苺を、クレープ生地とディプロマットクリームで包み込みました。添えられたパイと一緒に食べればまるで苺のミルフィーユ。サワークリームやクランブルと共に、何度も味の変化を楽しめるクレープに仕上げました。

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)

苺のティーソーダ

## Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Crêpe aux pommes au caramel

林檎キャラメルのかレープ

¥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)

苺のティーソーダ

# Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



**Tarte aux fraise**

タルトフレーズ

¥650 (税込¥715)

真っ赤に実った苺とタルト&アーモンドクリームが自慢  
トゥーストゥースの王様タルト



**Tarte aux pommes**

タルトボンム

¥580 (税込¥638)

爽やかなりんごをタルト生地や  
香ばしいナッツと一緒に焼き込んだ風味豊かな逸品



**Chaperon pomme**

りんごのシャペロン

¥560 (税込¥616)

ブリゼ生地のタルトベースに爽やかなりんごと  
ミルクッシュなクリームをあわせたベイクトチーズケーキ



**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



## Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



**Tarte berry chocolat**

タルトベリーショコラ

¥560 (税込¥616)

.....  
フランボワーズガナッシュのフルーティな風味を  
ビスキュイショコラの香ばしさとごいっしょに



**Gâteau aux fraise**

ガトーフローズ

¥650 (税込¥715)

.....  
自慢のしっとり生地とミルクィな生クリームを  
真っ赤な苺で飾ったトゥーストゥースの女王



**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

## Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



November

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。



December

Ginger

ジンジャー ¥700 (税込¥770)

ケニアティーに粗挽きした「しょうが」を合わせました。  
ミルクをたっぷり入れて、相性がピッタリのフルーツタルトと  
一緒にお召しあがりください。



January

TOOTHTOOTH Blend

トゥーストゥースブレンド ¥600 (税込¥660)

TOOTHTOOTH オリジナルのセイロンブレンド。  
爽やかな薫りとコクが  
当店のケーキ達とマリアージュ。

## 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。  
自然で落ち着いた香りをお楽しみください。



Citron Supreme

シトロンシュブリーム ¥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

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です。



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



### Calamel crème et pommes cannelle thé au lait

キャラメルホイップの  
アップルシナモンミルクティー (HOT/ICE)

¥700 (税込¥770)

甘く煮詰めた林檎の入った  
TOOTH TOOTHオリジナルブレンドのミルクティーに、  
林檎と相性のいいキャラメルホイップと  
シナモンスパイスを合わせました。

# 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)

¥680 (税込¥748)

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)

¥650 (税込¥715)

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)

¥650 (税込¥715)

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)

¥600 (税込¥660)

アメリカン (HOT)

¥600 (税込¥660)

カフェラテ (HOT/ICE)

¥650 (税込¥715)

## 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

¥600 (税込¥660)

## Jus

オレンジジュース

¥600 (税込¥660)

アップルジュース

¥600 (税込¥660)

マンゴージュース

¥620 (税込¥682)

## 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)

