

TOOTH  
MART  
STORE  
& cafe

DRINK MENU

# CAFE DRINK

## COFFEE



### EVIAN COFFEE

アシャ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

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。

アイスコーヒー ¥600



カフェオーレ(Hot/Ice) ¥700

## HERB TEA



### Uf-fu

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くて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

草原をイメージし、ベルギー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

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香りを加えて。

TOOTH  
MART  
STORE

物販商品紹介



Verde



Fiore



紅富貴  
(丸子紅茶)



三富紅茶  
(平岡園)



夏摘みリーフ  
香駿  
(お茶のカジハラ)

## PATISSERIE TOOTH TOOTH

### TOOTH ブレンドティー(Hot) ¥660

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。



### アールグレイ(Hot) ¥715

上質なセイロンティーにベルガモットの天然香が映えます。ストレートで透明感のある美しい芳香をお楽しみください



### ダーズリン(Hot) ¥825

その年のシーズンから厳選したリーフで仕上げました。



### 花花 - ホアホア - ¥715

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。



### アイスティー ¥660

### こなな茶 ゆるり ¥720

まろ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。



### こなな茶 さりり ¥720

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。



### こなな茶 らぶり ¥720

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で、特別な高揚感を与えてくれます。



## JAPANESE BLACK TEA 和紅茶

### 和紅茶 丸子紅茶 べにふうき(Hot) ¥720

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。

## SOFT DRINK

### JUICE



小南農園の田村みかんジュース

¥600

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い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。



『リンゴりらっぱ』のリンゴジュース さんさブレンド

¥600

『リンゴりらっぱ』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との思いが込められています。

「つがる」のジューシーな甘さと、「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

クラフトレモネード

¥650

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。

ホットチョコレート

¥700



ALCOHOL

## ALCOHOL

### GLASS WINE ¥600



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



### SANGRIA

サングリア(赤/白)

¥650



### BEER

ハートランド 小瓶

¥600

### WHISKY

角ハイボール

¥500

ジェムソン

¥600

BUSKER

¥700

### SPIRITS

【ジン】 ビーフィーター

¥600

【ウォッカ】 SKYウォッカ

¥600

【ラム】 ロンリコ ホワイト

¥600

【テキーラ】 サウザ シルバー

¥600

### LIQUEUR

¥600

カシス

ライチ

フランボワーズ

コアントロー(オレンジ)

ティフィン

ミスティア(マスカット)

ピーチ

ヨギー(ヨーグルト)

~CHOICE~ ソーダ・トニック・ジンジャー・オレンジ・アップル・パイナップル・紅茶

## TUMUGI SOUR

¥600

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

ミックスベリーサワー

ゆずみつサワー



## MOCKTAIL

¥700

無農薬栽培された2種類のバラ(オーバーナイトセンセーション、ゴルムハマディ)とジュニパーベリー、ラベンダー、スパイス、ハケ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

ローズマリー香る ハチみつレモンフィズ



## WINE / RED

### 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

¥4,800

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漂い、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、、、口に含むとなめらかで、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。

### ピノノワール TOOTHTOOTH プライベートワイン

赤・ライトボディ

¥4,800

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、口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、ミネラル感もい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

¥5,200

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てしまうドリンクカビリティに溢れていて、少し冷やしても◎

### パブロ・エ・オーバル・グロロ / フランス ロワール

赤・ジュージュー

¥5,800

パブロ・エ・オ・バル、「パブロさんはバーにいる」これはあの国際的有名なコロンビア出身の麻薬売人、パブロ・エスコバルの名前とかけたキュヴェ名。グロロー100% 樹齢約40年。シスト土壌。手摘収穫。除梗なし、破碎無し、ピジャージュ無しの全房で8週間半の醸し。

### 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

¥5,800

「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ノートとともにジュージューさが口いっぱい広がる。



## WINE / WHITE

シャルドネ TOOTHTOOTH プライベートワイン ¥4,800

白

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バな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

ソーヴィニヨンブラン TOOTHTOOTHプライベートワイン

白・芳醇

¥4,800

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。

キリリ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。

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

¥3,800

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、とてもフルーティーな香りが特徴。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!

ピュール・スーシュ / フランス アルザス

白・芳醇

¥5,200

手摘みで収穫したブドウをソフトにゆっくりと压榨し、フドル・アルザスシエン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。

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

¥5,300

「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。

月を待つ / 栃木県

白・辛口

¥5,000

「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。

ワビ・サビ オレンジムーン / オーストリア

オレンジ

¥5,200

「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。