

Menu Journal

Breakfast, Brunch, Lunch, Café, Dinner, Party, Allday dining...

オンザコーナーの
使い方は自由自在!



朝 9時から夜 23時まで、年中無休なトゥーストゥースオンザコーナー。朝活
モーニングするのもよし、お友達とのランチや、お買い物途中の休憩にコーヒーの
1杯でも。「ちょっと小腹空いたなー」と思ったらデザート食べに来てください。
「なんかお洒落だなー」でお店覗くだけでも全然構いません。使いたい時、気になった
時に皆様に立ち寄って頂く街角“ON THE CORNER”。『使い勝手がいいなー』と思って
頂ければ大変嬉しく思います。では皆様の今日が楽しいものでありますように!

TAKE
FREE!!

ご自由にお取りください



Welcome to
On the Corner!!

オンザコーナーによろこそ!!

オンザコーナーはお料理もドリンクも盛り沢山!! 石窯でじっくり
焼き上げたこだわりの名物“ロティサリーチキン”や、トゥースメイドの
生パスタ、窯焼ピッツァ、人気商品のフレンチトースト、ちょっと
1杯飲みたくなる前菜や、神戸市近郊の旬食材を使ったおすすめ料理な
どなど…。ヴァンナチュールとクラフトビールで(ドリンクは他にもあ
るよ!)みんなでワイワイ楽しめるラインナップをご用意してます!!

MOBILE ORDER

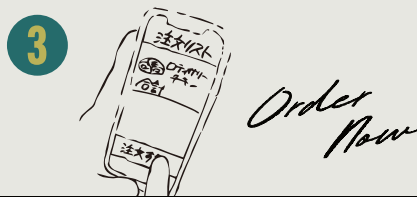
#お持ちのスマホでメニューオーダー
#分からなければスタッフまで



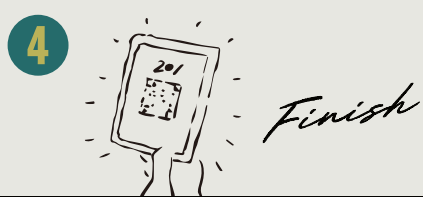
モバイルオーダー伝票のQRを読み込みます



メニューを選び注文リストに追加をタップ



「注文する」ボタンでオーダー完了



お帰りの際はモバイルオーダー伝票をレジへ



Wi-Fi & PASSWORD

Wi-Fi : ONTHECORNER

PW : ONTHECORNER

OPEN - 11:00

Morning Menu

オンザコーナーの モーニングメニュー

心も体も温まるスープ。
自家製仕込みのふっくらフレンチトースト。
オーガニックでヘルシーなスムージーボウル。
「いい日」を迎える大事な朝ご飯をお楽しみください。



MORNING SOUP SET

モーニングスープセット

本日のスープ+ベーグル ¥1,000 (1,100)

神戸市近郊の食材を使ったスープと、“トゥースメイド”のベーグルとで楽しむモーニング限定メニュー。
詳しい内容はモバイルオーダーをご覧ください！

French Toast

店内で仕込むフレンチトースト。蜂蜜とバターで甘く仕上げたり、旬な果物や食材と合わせてみたり、生ハムとサワークリーム、シーザーサラダ風のお食事系だったり。今日の気分に合わせてお楽しみください。



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

¥850 (935)



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

¥1,250 (1,375)



SMOKED SALMON AND AVOCADO 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

¥1,360 (1,496)

Smoothie Bowl

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・コナツツオイルと共に、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。

- | | | |
|----|---|----------------|
| 01 | BERRY SMOOTHIE BOWL
ベリースムージーボウル | ¥1,300 (1,430) |
| 02 | FARMER'S GREEN SMOOTHIE BOWL
Farmer's Green スムージーボウル | ¥1,250 (1,375) |
| 03 | OVERNIGHT OATS BOWL
オーバーナイトオーツボウル | ¥1,100 (1,210) |

- 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める。シナモン風味付で、アップルパイのような味わい。

11:00-15:00

THE DAY TIMES

And lunch time.
On the Corner!

ランチタイムも
オンザコーナーで!!



オンザコーナーのランチ。名物は「ロティサリーチキン」。毎朝店舗で1羽ずつ丁寧に捌いて、自家製のスパイスで仕込んでいき、石窯でジューシーに焼き上げてご提供させていただきます。チキンの旨さをギュッと閉じ込めた自慢の1品。その他にも“トゥースメイド”の生麵を使ったパスタや、窯焼ピッツァ、フレンチトーストなどその日の気分に合わせてお楽しみいただけます。もちろん軽く1杯飲みたい時のアテもご用意しております！

RECOMMEND MENU



ROTHISSERIE CHICKEN WITH SALAD

国産鶏のロティサリーチキン サラダ添え ¥1,880 (2,068)

店内の石窯でじっくり焼きたこだわりのチキン。ジューシーな美味しさそのまま、テーブルへお届け！ワイン片手に食べたい一品。

Pasta Masta



BEEF FROM AWAJI BOLOGNESE WITH CHEESE FONDUE SAUCE

淡路牛ミンチの
ボロネーゼ
チーズフォンデュソースがけ

¥1,780 (1,958)



SEA BREAM & BROCCOLI BASIL SAUCE CRISPY BREAD CRUMBS

鱈とブロッコリーの
バジリコソース
サクサクパン粉

¥1,600 (1,760)

Pizza Gineus

MOZZARELLA CHEESE & TOMATOES, BASIL PIZZA

モッツアレラとトマト、バジリコのピッツァ

¥1,420 (1,562)

PORCINI MUSHROOM CONFIT WITH SALSICCIA & CERVATICO PIZZA BIANCA

ポルチーニ茸のコンフィとサルシッチャ、
セルバチコのピッツァビアンカ

¥1,750 (1,925)

French Toast Sale

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

¥1,350 (1,485)

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

¥1,460 (1,606)

Deli Menu

OLIVE SPICE MARINADE

オリーブの
スパイスマリネ ¥350 (385)

ROUND AND ROUND FRIED PASTA (CHEESE & PEPPER)

ぐるぐる揚げパスタ
(チーズ & ペッパー) ¥400 (440)

FRENCH FRIES

フレンチフライ ¥550 (605)

ITALIAN HAM

切りたてイタリア産生ハム ¥550 (605)

IBERIAN PORK CHORIZO

イベリコ豚のチョリソー ¥550 (605)

GORGONZOLA BASQUE CHEESE CAKE

ゴルゴンゾーラの
バスクチーズケーキ ¥530 (583)

ON THE CORNER

Even at dinner time.
Roast chicken!

ディナータイムでも
ローストチキン!!



楽しい夜の待ち合わせや、1 軒目としてしっかりお食事してもOK。2〜3 軒目のほろ酔い来店や、最後に 1 杯飲むのにもオンザコーナー。小粋なアテに自然派ワインとクラフトビールで乾杯しましょう。1 杯で終わるはずが、ついついもう一杯。ちょっと小腹を満たすだけでも、しっかり食べて満腹になっても良い。ふらっと寄って 1 杯だけでも。今日の気分に合わせて使える、気軽に自由な街角オンザコーナーの夜が始まる



Enjoy with alcohol drinks
Afternoon tea in the evening...

お酒とたのしむ 夜のアフタヌーンティー...

AFTERNOON TEA AT NIGHT

夜のアフタヌーンティー ¥2,100 (2,310)
(チーズ、シャルキュティエール、デリ盛り合わせ)

2名様でご来店の場合、デリ 2〜3 品・ピザかパスタ 1 皿、メイン(チキンがおすすめ!) の 5 皿でお腹を満たしてくれます。「何かつまみたいな〜」と思ったあなたに! おすすめするのが「夜のアフタヌーンティー」。上段にはムール貝の白ワイン蒸し、アボカドフムス、オリーブマリネなどのデリ。下段にはチーズ 3〜4 種とシャルキュトリの盛り合わせ。スターターにぴったりの、大人の夜のアフタヌーンティー。たくさん種類のを少しずつ楽しみたい方は是非! コレがあればワイン 2〜3 杯はいけちゃいます! 別紙でご用意している「本日のおすすめ」は是非 1 品以上はご注文いただければ、オンザコーナーの遊び心が分かります

DINNER MENU

17:00-23:00

Deli Menu

KOBE BEEF ROAST BEEF うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ	¥880 (968)
OLIVE FRITTERS STUFFED WITH SMOKED HAM スモークハムを詰めた オリーブのフリット	¥620 (682)
ROUND AND ROUND FRIED PASTA (CHEESE & PEPPER) ぐるぐる揚げパスタ (チーズ & ペッパー)	¥400 (440)
AVOCADO HUMMUS (AVOCADO 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)	¥500 (550)
OLIVE SPICE MARINADE オリーブのスパイスマリネ	¥350 (385)
PATE DE CAMPAGNE パテ ド カンパーニュ	¥500 (550)
ITALIAN HUM 切り立てイタリア産の生ハム	¥550 (605)
IBERIAN PORK CHORIZO イベリコ豚のチョリソー	¥550 (605)
GORGONZOLA BASQUE CHEESE CAKE ゴルゴンゾーラの バスクチーズケーキ	¥530 (583)
MARINATED OCTOPUS AND CELERY タコとセロリのマリネ	¥600 (660)

AIWAI SQUID SEMOLINA FRIT WITH FERMENTED PEPPER & AIOLI

淡路産ヒカのセモリナ粉フリット ¥800
発酵唐辛子とアイオリソース (880)

STEAMED MUSSELS WITH WHITE WINE ¥1,480
ムール貝の白ワイン蒸し (1,628)

TOOTH BAGEL -PLAIN- ¥300
プレーンベーグル (330)

Cheese & Appetizer

CHEESE BOARD (ASSORTED CHEESE)
チーズボード ¥1,450
(1,595)
(チーズ盛り合わせ)

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD (ASSORTED CHEESE & HAM)
チーズ & シャルキュトリボード ¥1,730
(1,903)
(チーズ&ハム盛り合わせ)



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 & KOBE NISHIKU VEGETABLES SALAD WITH PEAR AND VINEGAR SALSA
本日鮮魚の炙りと
神戸西区産お野菜のサラダ仕立て
洋梨と酢橘のサルサ ¥1,200
(1,320)

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チーズ ¥1,240
(1,364)

French Toast

BRULEE FRENCH TOAST (ROKKO HONEY & FERMENTED BUTTER)
ブリュレフレンチトースト ¥850
(935)
六甲はちみつで発酵バター

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 ¥1,180
(1,298)

MONT BLANC BRÛLÉE FRENCH TOAST
モンブランのブリュレフレンチトースト ¥1,350
(1,485)

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 ¥1,260
(1,386)

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 ¥1,450
(1,595)

PROSCIUTTO, SMOKED MOZZARELLA, SOFT - BOILED EGG SMOKY PIZZA
切り立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)

PORCINI MUSHROOM CONFIT WITH SALSICCIA & CERVATICO PIZZA BIANCA
ボルチーニ茸のコンフィとサルシッチャ、
セルバチコのピッツァビアンカ ¥1,650
(1,815)

QUATTRO FORMAGGI WITH ROKKO HONEY
クアトロフォルマッジ 六甲はちみつ添え ¥1,680
(1,848)

Pasta

KITA AKARI POTATO HOMEMADE GNOCCHI POMODORO SAUCE
北あかりポテトの自家製ニョッキ
ボモドローソース ¥1,280
(1,408)

SEA BREAM & BROCCOLI BASIL SAUCE CRISPY BREAD CRUMBS
鱈とブロッコリーのバジリコソース
サクサクパン粉 ¥1,500
(1,650)

TOOTH TOOTH CARBONARA
TOOTH TOOTH カルボナーラ ¥1,550
(1,705)
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 ¥1,650
(1,815)

Main

ROASTED KOBE PORK CARAMELIZED APPLES AND CALVADOS SAUCE
神戸ポークのロースト ¥2,200
林檎のキャラメリゼとカルヴァドスソース (2,420)

STEWED RED WINE OF JAPANESE WAGYU BEEF GREEK MEAT
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥2,500
(2,750)

ROTHISSERIE CHICKEN WITH SALAD
国産鶏の窯焼き ¥1,750
ロティサリーチキン サラダ添え 1/4 (1,925)

ROTHISSERIE CHICKEN WITH SALAD
国産鶏の窯焼き ¥3,400
ロティサリーチキン サラダ添え 1/2 (3,740)

WINE

いつだってワインに夢中!!

「とりあえずボトルいっく？」で始まる夜がオンザコーナーにはある。価格で選んでも、好きな葡萄で選んでも、好きな国で選んでも、飲みたいワイン飲んじやってください。デイリーなものから、特別な日の上質なまでのまで様々です。ヴァンナチュールの時間の経過と楽しむ味わい。別紙のワインにも注目！1本飲み終える度にジューシーな余韻が残る時間が過ごせるはず。ワインだけに…。

SPARKRING & CHANPAGNE

シャンパン & シャルドネ

ESPACE OF UMARI BRUT
エスパス オブ リマリ ブリュット
チリ / シャルドネ87%、ピノ・ノワール 13%
¥3,400 (3,740)

TERRE DEI BUTH
テッレ デイ ブース フリッツァンテロゼ
イタリア・ヴェネト / グレラ90%、ラポーゾ 10%
¥3,800 (4,180)

ILL POGGIO SPUMANTE BRUT
イル ボッジョ スプマンテブリュット
イタリア・ロンバルディア /
グレラ、ガルガーネガ主体
¥4,200 (4,620)

VILLA WOLF SEKT BRUT
ヴィラ ヴォルフ セクト ブリュット
ドイツ・ファルツ / リースリング 100%
¥5,300 (5,830)

VEUVE ANGELY BRUT
ヴーヴ アンジュリー ブリュット
フランス・シャンパーニュ /
ピノムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ
¥6,800 (7,480)

DRAPPIER BRUT NATURE
ドラピエ ブリュット ナチュール
フランス・シャンパーニュ / ピノ・ノワール 100%
¥8,800 (9,680)

BEAUMONT DES CRAYERES GRANDE RESERVE BRUT
ボームン デ クレイエール グランド レゼर्व ブリュット
フランス・シャンパーニュ /
ピノムニエ 60%、シャルドネ 25%、ピノ・ノワール 25%
¥11,000 (12,100)

DON PERIGNON
ドン ペリニオン
フランス・シャンパーニュ / シャルドネ、ピノ・ノワール
¥23,000 (25,300)

BIANCO 白ワイン

DON ROMERO BLANCO
ドン ロメロ ビアンコ
スペイン / マカベオ、アイレン
¥2,600 (2,860)

MIRAMONTE SAUVIGNON BLANC
ミラモンテ ソーヴィニヨン ブラン セミヨン
チリ / ソーヴィニヨンブラン、セミヨン
¥2,600 (2,860)

PASQUA BLANCO DEL VENETO
パスクア ビアンコ
イタリア・ヴェネト / レッピアーノ 100%
¥2,600 (2,860)

CUSUMANO SIMPRY SICILY CHARDONNAY
クズマーノ シャルドネ
イタリア・シチリア / シャルドネ 100%
¥3,200 (3,520)

SANTA ANA CLASSIC TORRONTES
サンタ アナ クラシック トロンテス
アルゼンチン / トロンテス 100%
¥3,500 (3,850)

VILLA MURA SOAVE
ヴィッラ ムーラ ソアヴェ
イタリア / ガルガーネガ、トレッピアーノ
¥3,500 (3,850)

PAYS D'OC BLANC
ペイ ドック ブラン
フランス / ラングドックヴェルメンティエーノ
¥3,800 (4,180)

CHATEAU DES EYSSARDS BLANC
シャトー デゼ サール ブラン
フランス / ペサジュラックソーヴィニヨンブラン、セミヨン
¥4,200 (4,620)

ALLO ALVARINHO & LOUREIRO 2021
アロ アルヴァリーニョ & ロウレイロ
ポルトガル / アルヴァリーニョ & ロウレイロ
¥4,600 (5,060)

ROBERTSON GEWURZTRAMINER
ロバートソン ゲヴュルツ トラミネール
南アフリカ / ゲヴュルツトラミネール 100%
¥4,600 (5,060)

MCMANIS FAMILY VINEYARDS CHARDONNAY RIVER JUNCTION
マックスマニス ファミリー ヴィンヤード
アメリカ / シャルドネ 100%
¥5,300 (5,830)

PRIVATE BIN SAUVIGNON BLANC
プライベート ビン ソーヴィニヨン ブラン
ニュージーランド / ソーヴィニヨンブラン 100%
¥5,000 (5,500)

TOOTH CHARDONNAY
TOOTHシャルドネ アルゼンチン / シャルドネ
¥5,300 (5,830)

CHARLES SMITH KUNG FU GIRL RIESLING
チャールズ スミス カン フー ガール リースリング
アメリカ・ワシントン / リースリング 100%
¥5,000 (5,500)

MACON-VILLAGES CHAMEROY
マコン ヴィラーージュ シャロムワ
フランス・ブルゴーニュ / シャルドネ 100%
¥5,500 (6,050)

PIEROPAN SOAVE CLASSICO
ピエロパン ソアーヴェ クラシコ
イタリア・ヴェネト / ガルガーネガ 85%、
トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ 15%
¥5,500 (6,050)

MILLEUVE BLANCO NICOLA MANFERRARI
ミッレウーヴェ ビアンコ ニコラ マンフェッラーリ
イタリア・フリウラーノ / ソーヴィニヨンブラン、
シャルドネ、マルヴァジア、リースリング
¥6,000 (6,600)

CHABLIS 1ER CRU VAILLONS
シャブリルピエ クリュ
ヴァイヨン ドメス ジャン コレ
フランス・ブルゴーニュ / シャルドネ 100%
¥8,000 (8,800)

ROSSO 赤ワイン

DON ROMERO TINTO
ドン ロメロ ティント
スペイン / テンプラニーニョ、モナストレル
¥2,600 (2,860)

MIRAMONTE CABERNET SAUVIGNON-MERLOT
ミラモンテ カベルネ ソーヴィニヨン メルロー
チリ / カベルネソーヴィニヨン メルロー
¥2,600 (2,860)

PASQUA ROSSO DEL VENETO
パスクア ロッソ
イタリア・ヴェネト / メルロー主体
¥2,600 (2,860)

CUSUMANO SIMPRY SICILY CABERET SAUVIGNON
クズマーノ カベルネ ソーヴィニヨン
イタリア・シチリア / カベルネソーヴィニヨン 100%
¥3,200 (3,520)

DEAKIN ESTATE SHIRAZ
ディーキン エステート シラーズ
オーストラリア / シラー 100%
¥3,500 (3,850)

PIZZA&PASTA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
ピザ&パスタ モンテプルチアーノ
イタリア・アブルッツォ / モンテプルチアーノ 100%
¥3,500 (3,850)

CHATEAU DES EYSSARDS ROUGE
シャトー デゼ サール ルージュ
フランス・ペサジュラック / メルロー 70%、カベルネフラン 30%
¥3,800 (4,180)

CAPE HEIGHTS CABERNET SAUVIGNON
ケープ ハイツ カベルネ ソーヴィニヨン
南アフリカ / カベルネソーヴィニヨン 100%
¥4,200 (4,620)

HONORO VERA ORGANIC
オノロ ベラ オーガニック
スペイン / モナストレル 100%
¥4,600 (5,060)

THE STUMP JUMP SHIRAZ D'ARENBERG
ザ スタンプ ジャンプ シラーズダーレンベルグ
オーストラリア / シラー 100%
¥4,600 (5,060)

FANTINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
ファンティーニ モンテプルチアーノ ダブルツォ
イタリア・アブルッツォ / モンテプルチアーノ 100%
¥5,000 (5,500)

CHATEAU PINERAIE CAHORS
シャトー ビレナー カオール
フランス / マルベック 85%、メルロー 15%
¥5,300 (5,830)

TOOTH CABERNET
TOOTH カベルネ アルゼンチン / カベルネ
¥5,300 (5,830)

COTES DU RHONE ROUGE
コート デュ ローヌ ルージュ ギガル
フランス / ローヌ 52%、シラー 45%、
ムールヴェールド 3%
¥5,500 (6,050)

BOGLE VINEYARDS PINOT NOIR
ボーグル ヴィンヤーズ ピノ ノワール
カリフォルニア / ピノ・ノワール 100%
¥5,500 (6,050)

BOOM BOOM SYRAH COLUMBIA VALLEY
ブーン ブーン シラー コロンビア ヴァレー
アメリカ・ワシントン /
シラー 99%、ヴィオニエ 1%
¥6,000 (6,600)

FLEURIE DOMAINE DES TERRES DOREES
フルーリー ドメス デ テール ドレ
フランス・ブルゴーニュ / ガメイ 100%
¥7,500 (8,250)

COTES DE NUTS VILLAGES VV
コート ド ニュイ
ヴィラーージュ ヴィエイユ ヴィーニュ
フランス・ブルゴーニュ / ピノ・ノワール 100%
¥8,000 (8,800)

DRINK MENU

アルコールもノンアルコールも！

今日の気分で楽しんで！！

記載していないリキュール
などもございますので、
お気軽にスタッフまで!!

BEER MENU!!!

GLASS BEER

ビールなら
何杯でも◎

SAPPORO BLACK LABEL
サッポロ黒ラベル
¥530 (583)

NON - ALCOHOLIC BEER
ノンアルコールビール
¥530 (583)

CRAFT BEER クラフトビール

BAY ALE
ベイエール (瓶) ¥750 (825)

兵庫県産山田錦を使用した、
お米由来の芳醇な風味を醸し出す、
すっきりとしたタイプ。

PORTER
ポーター (瓶) ¥750 (825)

ロースとしたモルトを使用。
濃厚なコクとコーヒータンポロを
思わせるような香ばしさのある黒ビール。



SUSANOO
スサノオIPA (瓶) ¥750 (825)

トロピカルフルーツを思わせる
甘いアロマと柑橘系の味わい、
後から来る強い苦味が特徴。

WHITE "DAIDAI" ALE
ホワイトダイダイエール (缶) ¥650 (715)

徳島県産の橙(だいだい)の
さっぱりとさせる柑橘系の香りに
コリアンダーのスパイシーな味が GOOD!!

HAZY SESSION IPA
ヘイジーセッションIPA (缶) ¥650 (715)

イチゴや柑橘の香りも感じられる。
トロピカルフルーツのように
ゴクゴク飲めるスタイル!

WHISKY ウイスキー

DEWAR'S WHITE LABEL
デュワーズ
ホワイトラベル
¥600 (660)

DEWAR'S 12 YEARS OLD
デュワーズ12年
¥650 (715)

CHIVAS REGAL 12YO
シーバズリーガル12年
¥650 (715)

MAKER'S MARK
メーカーズマーク
¥650 (715)

OLD PARR 12YO
オールドパー12年
¥650 (715)

FORE ROSES BLACK
フォアローズブラック
¥700 (770)

WILD TURKEY 8YO
ワイルドターキー8年
¥700 (770)

EVAN WILLIAMUS 12YEARS OLD
エヴァン・
ウィリアムス 12年
¥700 (770)

JACK DANIEL'S
ジャックダニエル
¥650 (715)

GLENLIVET 12YO
グレンリベット 12年
¥700 (770)

TARISKER 10YO
タリスカー 10年
¥818 (900)

JAMESON
ジェイムソン
¥650 (715)



SOUR サワー

LEMON SOUR
“どりあえず”のレモンサワー
¥500 (550)

店内仕込みの甘すぎない、
果実感ありの自慢のレモンサワー。

LEMON SOUR
“濁り”レモンサワー
¥650 (715)

自家製のレモンサワーと日本酒を
合わせたスッキリとした味わい。

LEMON SOUR
“ある時はある”サワー
¥650 (715)

美味い!果物で作ったサワー。
名前の通り“ある時はある”
ない時は準備中でございます。

SPIRITS スピリッツ

TANQUERAY NOTEN
タンカレー・TEN ¥700 (770)

厳選されたボタニカル(香味植物)と、
グレープフルーツやオレンジ、ライムといった
フルーツが醸し出す深い香りエレガントで
繊細な味わい。“ジントニック”がおすすめ。

GREY GOOSE
グレイ Goose ¥680 (748)

フランス産最上級の冬小麦、グランシャンパーニュの湧水、
こだわり抜かれた蒸溜等、徹底的に品質を追求し、
1997年に世界で一番美味しいウォッカとして評された
ウルトラプレミアムウォッカ。

WINE COCKTAIL ワインカクテル

SANGRIA
サングリア ¥600 (660)
(自家製のオレンジと克蘭ベリーのスングリア)

MIMOSA
ミモザ ¥640 (704)
(オレンジジュース+スパークリングワイン)

BELLINI
ベリーニ ¥640 (704)
(ピーチジュース+スパークリングワイン)

YUZU HONEY CORDIAL COCKTAIL
柚蜜のコーディアル
カクテル ¥700 (770)

ノン
アル

YUZU HONEY CORDIAL SODA
柚蜜のコーディアル
ソーダ ¥640 (704)

PEAR TEA COCKTAIL
洋梨のティーカクテル
¥700 (770)

ノン
アル

PEAR TEA SODA
洋梨のティーソーダ
¥640 (704)



SOFT DRINK

ソフトドリンク

ALL ¥500 (550)

COLA
コーラ

PINEAPPLE JUICE
パイナップルジュース

CRANBERRY JUICE
克蘭ベリージュース

PEACH JUICE
ピーチジュース

OOLONG TEA
烏龍茶

CAFÉ DRINK カフェドリンク

COFFEE
コーヒー (HOT/ICE)
¥500 (550)

CAFE LATTE
ラテ (HOT/ICE)
¥560 (616)

ESPRESSO SINGLE
エスプレッソ シングル
¥400 (440)

ESPRESSO DOUBLE
エスプレッソ ダブル
¥560 (616)

TOOTH TOOTH BLENDS TEA
TOOTH TOOTH ブレンドティー (HOT)
¥500 (550)

ICED TEA
アイスティー
¥500 (550)

No.1 TOOTH TOOTH ON THE CORNER

朝から夜まで賑やかな 街角“オンザコーナー”



EKIZO 神戸三宮の、デリカフェ&ワインビストロ。名物のロティサリーチキンとナチュラルワインとクラフトビールや、モーニング、ランチまでオールデイに楽しめるデリカフェ&ワインビストロは、TOOTH TOOTH の新スタイル。神戸の街角から“ハレノニチジョウ”をお届けします！

No.2 TOOTH TOOTH GARDEN RESTAURANT

世界の木々に囲まれた 神戸のルーフトップレストラン



神戸国際会館 11F のルーフトップテラスレストラン。西島清順氏プロデュースのそらガーデンを眺めながら、店内製麺の生パスタやナチュラルワインと一緒に記念日や、デートの特別なひとときをお愉しみください。

No.3 TOOTH TOOTH MART STORE & CAFE

食事とワインを楽しむトゥーストゥースの セレクトショップ

「ハレノニチジョウ」を提案するトゥーストゥースのコンセプトショップ、トゥースマートストア。スイーツやシャルキュトリー、ベーグルなどのフードに加え、遊び心あるライフスタイル雑貨のお買い物も楽しめるショップ併設のカフェ。神戸のお土産を買うのにもオススメです。



1 トゥーストゥースオンザコーナー

TEL
078-945-8131

ACCESS
神戸市中央区加納町4丁目2-1
EKIZO神戸三宮1F

OFFICIAL
WEB



INSTA
GRAM



2 トゥーストゥースガーデンレストラン

TEL
078-230-3412

ACCESS
神戸市中央区御幸通8-1-6
神戸国際会館11F

OFFICIAL
WEB



INSTA
GRAM



3 トゥーストゥースマートストア&カフェ

TEL
078-332-3131

ACCESS
神戸市中央区北長狭通3-12-3
リーストラクチャー・トアウエスト1F

OFFICIAL
WEB



INSTA
GRAM



4 パティスリートゥーストゥース 三宮店

TEL
078-335-0833

ACCESS
神戸市中央区中山手通1丁目4-1
ナリヒロビル1F

OFFICIAL
WEB



INSTA
GRAM



食物アレルギーまたはその他の食材の お取り除きを希望されるお客様へ

右記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。

【Policy of the removal of specified ingredient】
【關於去除特定食物的政策】

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

