

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 (1,100) ○ 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

On The
Corner

LUNCH RECOMMEND

Rotisserie Chicken

テーマは日常を”ハレ”の日常に変える、メインのお料理。
オンザコーナーでは、ローストチキンをサラダ仕立てに!



CHICKEN + BAGLE + FLAVOR WATER



ROTHISSERIE CHICKEN WITH SALAD
国産鶏のロティサリーチキン サラダ添え

ベーグルとフレーバーウォーターセット

¥1,880 (2,068)

価格は税抜き(税込み)表記です

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

¥1,880 (2,068)

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

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)

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)

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、セルパチコのピッツァビアンカ

¥1,750 (1,925)

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フレンチトースト サラダ添え

¥1,350 (1,480)

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

¥1,460 (1,606)

Day Time Deli Menu

OLIVE SPICE MARINADE

オリーブのスパイスマリネ

¥350 (385)

ITALIAN PARMA PROSCIUTTO

切りたてイタリア産生ハム

¥550 (605)

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)

IBERIAN PORK CHORIZO

イベリコ豚のチョリソー

¥550 (605)

FRENCH FRIES

フレンチフライ

¥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)

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

¥1,100 (1,210)

BERRY SMOOTHIE BOWL

ベリースムージーボウル

¥1,300 (1,430)

FARMER'S GREEN SMOOTHIE BOWL

Farmer's Green スムージーボウル

¥1,250 (1,375)

1
種
お
選
び
下
さ
し
ま
す

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。



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・ココナッツオイルと共に、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



PATISSERIE TOOTH TOOTH



CHAPERON POMME

りんごのシャペロン

¥560 (616)

ブリゼ生地のタルトベースに
爽やかなりんごミルキッシュなクリームを
あわせたバイクドチーズケーキ



- New Item -

『シャペロン』のホールケーキ、
お近くの店頭でお買い求めいただけます!

Chaperon
タルトシャペロン 12cm

¥2,500 (2700)

販売店はコチラ ⇒

PATISSERIE TOOTH TOOTH 本店・三宮店・神戸阪急店
TOOTH TOOTH PATISSERIE&CAFE 阪急西宮ガーデンズ店
TOOTH TOOTH MART STORE & CAFE
TOOTH TOOTH MART STORE (オンラインショップ)

SHOP
INFO



- New Shop -

神戸トアウエストに
TOOTH TOOTH の新店舗誕生!

TOOTH MART STORE
& cafe

WEB



ONLINE
SHOP



French Toast

|| 季節でフルーツ内容が変わる場合があります。



BRÛLÉE 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)



MONTBLANC BRÛLÉE FRENCH TOAST

モンブラン
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 (616)

Tea

TOOTH TOOTH ORIGINAL BLEND

TOOTH TOOTH オリジナルブレンド (HOT)

¥450 (495)

DARJEELING PREMIERE

ダージリンプリミエール (HOT)

¥450 (495)

PETIT GRAND ASSAM

プチ 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)

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

¥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 PROSCIUTTO

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)

MARINATED ROASTED ORGANIC CARROTS

ローストした有機人参のマリネ

¥480 (528)

FRENCH FRIES

フレンチフライ

¥550 (605)

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

¥500 (550)

HOMEMADE MARINATED SALMON AND LENTIL SALSA

自家製サーモンマリネとレンズ豆のサルサ

¥600 (660)

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)

¥2,100 (2,310)

Cheese & Appetizer

CHEESE BOARD (ASSORTED CHEESE)

チーズボード (チーズ盛り合わせ)

¥1,450 (1,595)

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD (ASSORTED CHEESE & HAM)

チーズ & シャルクトリエールボード (チーズ&ハム盛り合わせ)

¥1,730 (1,903)

Salad

FARM SALAD WITH MUDI 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 NISHI-KU 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 六甲はちみつと発酵バター

¥850 (935)

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)

“ RECOMMEND ”



Rothisserie Chicken!

≡
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!

$\frac{1}{4}$ 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 ¥1,750 (1,925)

$\frac{1}{2}$ 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 ¥3,400 (3,740)

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

¥1,580 (1,738)

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

¥1,650 (1,815)

CUATRO FORMAGE 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 ポモドーロソース

¥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

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

¥1,750 (1,925)

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

¥3,400 (3,740)

ROASTED KOBE PORK WITH CARAMELIZED APPLES AND CALVADOS SAUCE

神戸ポークのロースト林檎のキャラメリゼとカルヴァドスソース

¥2,200 (2,420)

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

¥480 (528)

NON - ALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール

¥500 (550)

Sour

LEMON SOUR

"とりあえず"のレモンサワー

¥500 (550)

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

フォアローズ黒

¥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)

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	¥650 (715)
FRANBOISE	フランボワーズ	¥600 (660)
PEACH	ピーチ	¥650 (715)
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)	¥600 (660)
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	¥650 (715)
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)	¥650 (715)
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) ¥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 (HOT) ¥500 (550)

DARJEELING

ダージリン プルミエール (HOT) ¥500 (550)

ASSAM

プティ グラン アッサム (HOT) ¥500 (550)

EARL GREY

クラシック アールグレイ (HOT) ¥500 (550)

ICED TEA

アイスティー ¥500 (550)