

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

播州赤たまごと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ムブルと共に、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

林檎キャラメルのクレープ

¥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

シャペロン

¥560 (税込¥616)

ミルキーなクリームと苺をブリゼ生地で焼き上げた
イチゴミルク仕上げのベイクドチーズケーキ



Mont blanc

モンブラン

¥600 (税込¥660)

香り豊かな愛媛県のとろろ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
ガトーフレーズ

¥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



Ça à l'air bon
サアレボン

¥600 (税込¥660)

ミルクチョコムースとオレンジクリームを
スパイスをきかせたビスキュイ生地とあわせて

Spécialité
季節のおすすめ

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



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ージュ。



February

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
ふんわりと甘い薫りと優しくて華やかな風味。
フルーツタルトと相性ピッタリ。

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たりは、
「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

ダージリン ¥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。
自然で落ち着きのある芳香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を。



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

カモミールダージリン ￥700 (税込¥770)

ダージ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ジリンを
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)

