

FOOD MENU

Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

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



D set +¥600 (税込¥660)

選べるドリンク +
季節の3種プティデザート



※Dセットは、土日祝に販売を休止する場合がございます。

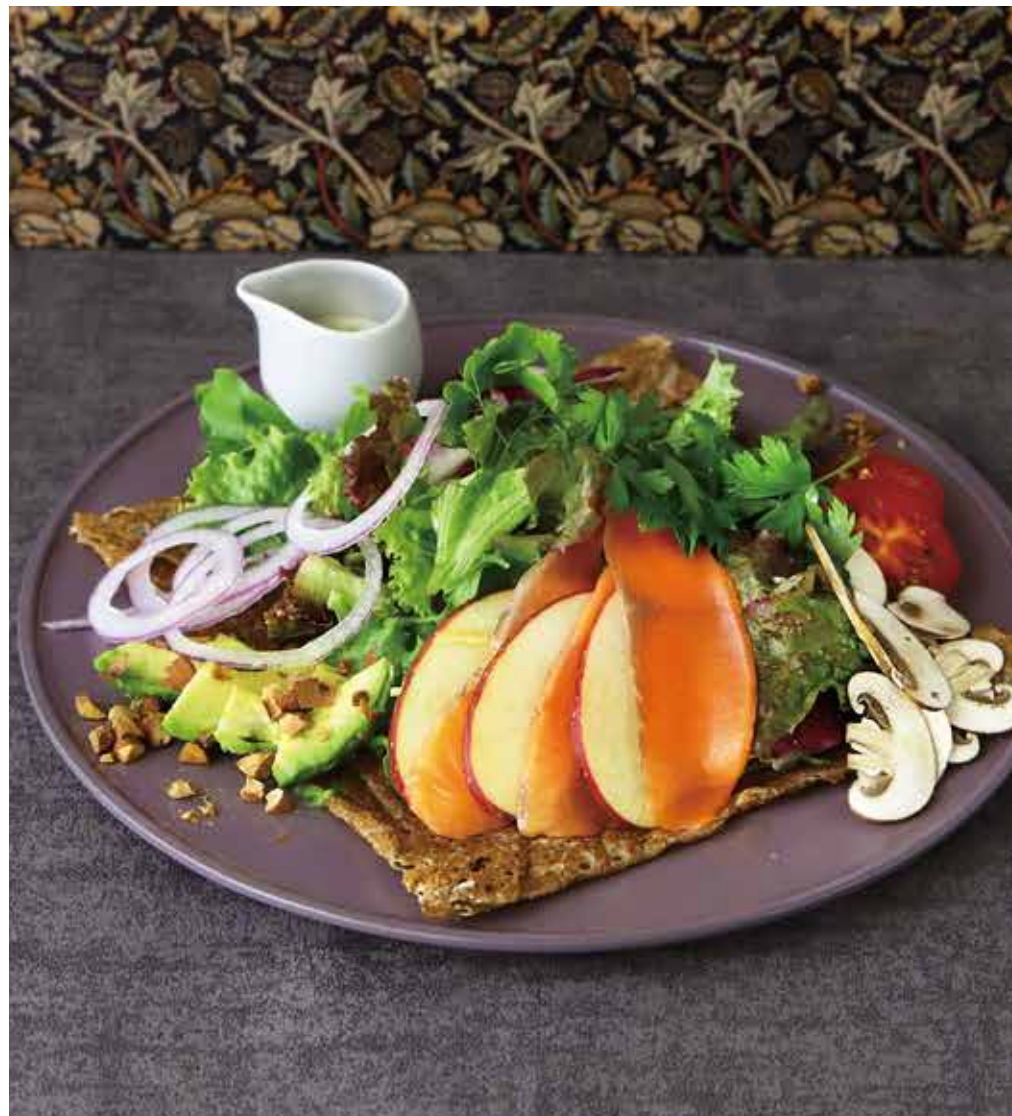
Set Drink

- ・ 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)



Salad galette

トラウトサーモンと林檎、アボカド、季節野菜のサラダガレット

単品 ¥1450 (税込¥1595)



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



14:00>>>
Limited after

Afternoon Tea Set

苺とショコラの
アフタヌーンティーセット

¥2800 (税込¥3080~)

おひとり様からご注文いただけます

上段

タルトフレーズ

苺とショコラのプティエクレア

苺とライムのジュレ

クレームブリュレ

苺のマカロン

下段

苺のフルーツサンド

苺のチョコブラウニー

スコーン

苺ジャムとマスカルポーネクリーム

ドリンク

下記からお選びください

ホットティー (11 ~ 12 ページよりお選びください)

☞ は、プラス ¥55 ☞ は、プラス ¥110

アイ스티ー (ミルク/レモン/ストレート)

コーヒー (HOT/ICE)

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



Parfait aux fraise et chocolat

苺とショコラのパルフェ

¥1450 (税込¥1595)

苺のマリネに、ほのかに酸味と苦みがある
チョコレートを使ったショコラムースとパンナコッタ
さっぱりとしたライムジュレの香りを重ね
最後まで苺とショコラを楽しめるバランスに仕上げました

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 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

タルトポシム

¥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)

ミルクィ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



Tarte aux marrons

タルトマロン

¥580 (税込¥638)

まろやかで味わい深い栗のムースに
カシスの酸味をほんのり効かせた絶妙な味わい

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



12 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。



1 January

TOOTHTOOTH Blend

トウ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。



2 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

トウ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

シトロンシュプリーム ¥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 オランジュ ¥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ヨ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。



Brillant 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)

カフェオレ (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)

