

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
+ 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 +
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)
 - ・ イチゴのティーソーダ
- ★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)





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 イチゴサラダ添え

単品 ¥1180 (税込¥1298)



Green cream pasta

トラウトサーモンと菜の花のグリーンクリームソースパスタ

単品 ¥1400 (税込¥1540)



Tomato sauce pasta

サルシッチャと春野菜のトマトソースパスタ 淡路産レモンのバター添え

単品 ¥1350 (税込¥1485)



CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux fraises et fromage blanc

イチゴとフロマージュブランのクレープ

¥1350 (税込¥1485)

フレッシュなイチゴとキャラメリゼナッツが好相性な春限定クレープ。
ふわふわのフロマージュブランとバニラアイスを
一緒にお楽しみください。

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)

イチゴのティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe suzette

クレープシュゼット

¥950 (税込¥1045)

クレープデザートの定番「クレープ シュゼット」。
もちもちのクレープ生地にはサワークリームを挟んでいます。
オレンジ香るキャラメルソースと合わさると、
フルーティーな甘い香りが口いっぱいに広がります。

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)

イチゴのティーソーダ

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte aux fraise

タルトフレーズ

¥650 (税込¥715)

真っ赤に実ったイチゴとタルト&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 fraises épis

タルトフレーズ エピス

¥700 (税込¥770)

みずみずしいイチゴにスパイシーなアーモンドクリームと
ショコラ生地のおとな味



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



Chaperon

シャベロン

¥560 (税込¥616)

ミルクィなクリームとイチゴ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

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Fraise pudding
フレーズ プディング

¥580 (税込¥638)

ベリーソースとキャラメルジェノワーズをあわせた
パフェ風カスタードプリン



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
真っ赤なイチゴ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



Champagne
さくらのシャンパーニュ

¥600 (税込¥660)

さくらが香る軽やかなムースの中に
シャンパンのババロアとカシスが
アクセントのプティガトー

Limited
期間限定

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



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。
ケーキと相性ピッタリ。



3 March

Ginger

花々 (ホアホア) ¥650 (税込¥715)

透明感のあるすっきりとした中国茶なので、
なめらかなチョコレートケーキなどと
合わせるのがおすすめ。



4 April

Fleur de Orange

フルール ド オランジェ ¥700 (税込¥770)

オレンジの甘みとほのかな渋みのある
烏龍茶葉を使用した紅茶には、タルトフレーズなど
フルーツタルトたちとの相性が絶妙です。

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

ダーズリン ¥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。
自然で落ち着いた香り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です。



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



Limonade aux fraises et rose séchée

イチゴとドライローズのレモネード

¥680 (税込¥748)

甘酸っぱいイチゴのレモネードにドライローズを合わせた華やかな香りのレモネードです。



Lait de soja aux fraises et au chocolat blanc

イチゴとホワイトチョコレートのソイミルク

¥720 (税込¥792)

イチゴと好相性のホワイトチョコレートを合わせました。
イチゴの酸味とホワイトチョコレートのコクがリッチに感じられる一杯です。

※豆乳をミルクに変更可能です。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Sakura pink limonade

さくらのピンクレモネード

¥650 (税込¥712)

Limited
期間限定

ピンクの見た目が可愛い爽やかな桜フレーバーのレモネード。

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、
シュワッ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)