FOOD MENU

Menu du Repas

PATISSERIE 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

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

平日限定

Set Drink

- コーヒー（HOT/ICE）
- 紅茶（HOT/ICE）
  ★ホットはティーポットでご提供
- 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

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アボカドのサラダガレット
自家製ハーブマヨネーズソース添え

単品 **¥1450**（税込¥1595）

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）

※ガレットはそば粉を使用しております。アレルギーの方はご遠慮ください。　写真はイメージです。

CAFE MENU

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のアフタヌーンティーセット

Afternoon Tea set

イチゴ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
イチゴとピスタチオのプティエクレール
イチゴとエルダーフラワーのジュレ
クレームブリュレ
イチゴマカロン

下段

イチゴのフルーツサンド
イチゴのブラウニー
スコーン
イチゴジャムと
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（13～14 ページよりお選びください）

は、プラス ¥55　は、プラス ¥110

アイスティー（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）、イチゴのティーソーダ

ミニパルフェやハーフサイズパスタをお好みで付ければ、より贅沢なアフタヌーンティーセットに

Recommend

Mini parfait
aux fraise et pistache
イチゴとピスタチオのミニパルフェ
+¥800（税込¥880）

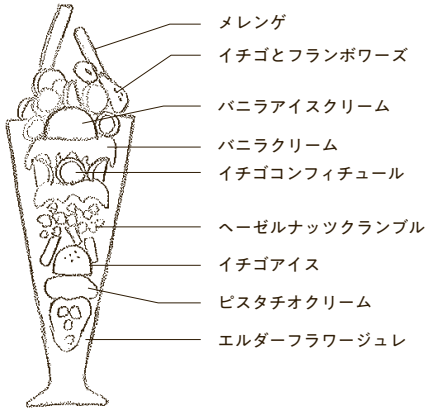
Half size pasta
選べるハーフサイズパスタ　+¥800（税込¥880）

◆ 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
◆ サルシッチャと春野菜のトマトソースパスタ

写真はイメージです。

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux fraise et pistache

イチゴとピスタチオのパルフェ

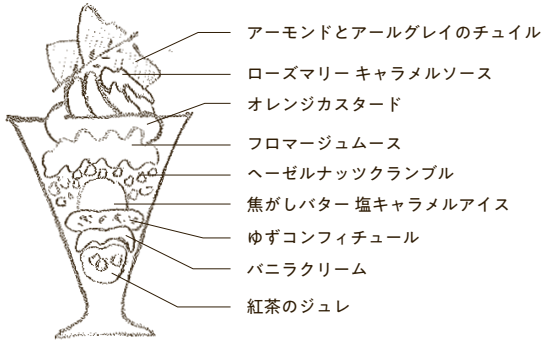
¥1450（税込¥1595）

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

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux orange et thé earl grey

本店限定

オレンジとアールグレイティーのパルフェ

¥1350（税込¥1485）

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

写真はイメージです。

Menu du Dessert

PATISSERIE 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

PATISSERIE 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。

Crème brûlée

本店限定

クレームブリュレ　¥850（税込¥935）

「パリッ」とキャラメルを割る瞬間の楽しさと自慢のクリームが、
人気のクレームブリュレです。

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

写真はイメージです。

Liste de Gâteaux

PATISSERIE 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 faises 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
シャペロン

¥560 (税込¥616)

ミルキー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

PATISSERIE 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の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キーな生クリームを
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

Limited 期間限定

¥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

写真はイメージです。

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶

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。

Ginger

花花（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。

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 バニーユ　¥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。

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。

写真はイメージです。

Menu du Boisson

PATISSERIE 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

PATISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク

Sakura pink limonade

さくらのピンクレモネード

Limited 期間限定

¥650（税込¥712）

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。

写真はイメージです。

Menu du Boisson

PATISSERIE 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）