

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 +¥500 (税込¥550)

選べるドリンク +
トウモロコシの冷製ポタージュ



B set +¥550 (税込¥605)

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 +
トウモロコシの冷製ポタージュ



D set +¥650 (税込¥715)

選べるドリンク +
季節の3種プティデザート



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)
 - ・ 桃のティーソーダ
- ★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 +¥300 (税込¥330)





Salad galette

スモークサーモンとアボカド、甘夏のサラダガレット
自家製ハーブマヨネーズソース添え

単品 ¥1450 (税込¥1595)



Tomato sauce pasta

タコとオリーブ、ナスのトマトソースパスタ 自家製ハーブバター添え

単品 ¥1400 (税込¥1540)



Oil sauce pasta

鶏のハーブサルシッチャとズッキーニのオイルソースパスタ ライムとハーブのサラダ添え

単品 ¥1350 (税込¥1485)



CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のアフタヌーンティーセット



Afternoon Tea set

桃のアフタヌーンティーセット

¥2900 (税込¥3190) ~

おひとり様からご注文いただけます



上段

白桃のタルト

白桃とアールグレイのプティエクレール

白桃とベリージュレ

クリームブリュレ

桃のマカロン



下段

白桃のフルーツサンド

桃とホワイトチョコのブラウニー

スコーン

白桃ジャムと
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)、桃のティーソーダ



Option Menu

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



*Reco
mend*

Mini parfait aux pêches

白桃のミニパルフェ

+¥800 (税込¥880)



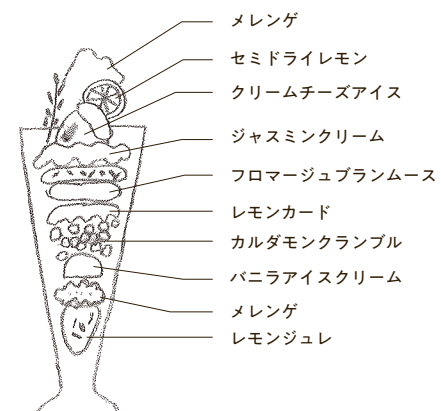
Half size pasta

選べるハーフサイズパスタ +¥800 (税込¥880)

- ◆ 鶏のハーブサルシッチャとズッキーニのオイルソースパスタ
- ◆ タコとオリーブ、ナスのトマトソースパスタ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux citron

レモンのパルフェ

¥1280 (税込¥1408)

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

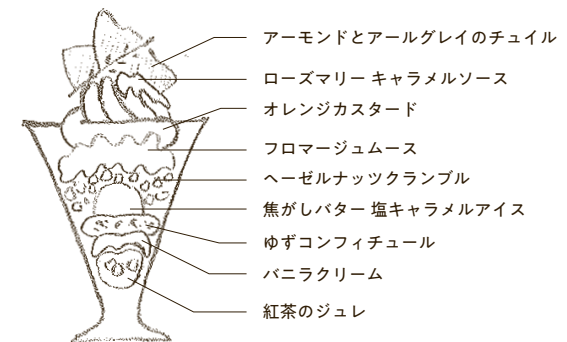
紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

桃のティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux orange et thé earl grey

オレンジとアールグレイティーのパルフェ

¥1350 (税込¥1485)

本店
限定

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)

桃のティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux mangues et mousse à la noix de coco

マンゴーとココナッツムースのクレープ

¥1350 (税込¥1485)

たっぷりのマンゴーとココナッツムース、
パッションフルーツのシャーベットを合わせたクレープ。
アングレーズソースと共に楽しめる一品に。

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)

桃のティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux miel et fromage à la crème

ハチミツとクリームチーズのシトラスクレープ

¥1080 (税込¥1188)

さっぱりとしたクリームチーズをクレープ生地に挟み、
グレープフルーツとレモンのコンポートを合わせた、
夏の期間限定クレープ。



Crème brûlée

クレームブリュレ

¥900 (税込¥990)

本店
限定

「バリッ」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)

桃のティーソーダ

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte aux agrumes

柑橘のタルト

¥620 (税込¥682)

白果皮に包まれた瑞々しい果実と
香ばしく焼き込んだアーモンドクリームを一緒に



Matcha tarte au chocolat

抹茶のタルトショコラ

¥580 (税込¥638)

抹茶や黒胡麻ガナッシュの
和の香りが広がる奥深い味わい



Tarte au citron

瀬戸内レモンのタルト

¥600 (税込¥660)

爽やかな岩城島レモンのクリームを
香ばしいタルトとあわせました



Chaperon

シャベロン

¥560 (税込¥616)

ミルキーなクリームとイチゴをプ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



Gâteau le melon
メロンのショートケーキ

¥630 (税込¥693)

芳醇な香り漂うメロンの果肉を
爽やかなクリームとご一緒に



Gâteau franboise
ガトーフランボワーズ

¥600 (税込¥660)

フランボワーズのバタークリームと
アーモンド生地で層を成した上品な逸品



Au miel citron
シトロンレア

¥580 (税込¥638)

“森のはちみつ”が香るレアチーズと
レモンクリームの爽やかな味わい



Opéra daddy
オペラダディ

¥600 (税込¥660)

コーヒーシロップを染み込ませたきめ細やかな生地と
チョコレートガナッシュのオペラ仕立て

Limited
期間限定

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



Chamomile Darjeeling

☎ カモミールダーズリン ¥700 (税込¥770)

カモミール特有のフルーティーな香りと
落ち着きのある味わいには、フルーツタルトが好相性。
癒しのひとときを演出してくれます。



Darjeeling

☎ ダーズリン ¥750 (税込¥825)

甘み、酸味、渋みのバランスがとれた紅茶には
フルーツタルトがおすすめ。
くっと紅茶をふくんだあとの余韻は幸せのひととき。



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。
柑橘のケーキと合わせるのがおすすめ。

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。



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



Thé aux pêches

たっぷり白桃果肉のピーチティー

¥680 (税込¥748)

ダイスカットした桃が入った食感豊かな白桃ソースを、
ピーチのやわらかな香りとすっきりした甘みのフレーバーティーとあわせました。



Limonade aux pêches

たっぷり白桃果肉のレモネード

¥700 (税込¥770)

ダイスカットした桃が入った食感豊かな白桃ソースを、レモネードと合わせました。

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스티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스티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)