

TOOTH
MART
STORE
& cafe

PASTA パスタ



パスタマスタは、TOOTH TOOTHが新たに手掛けるパスタ専門ブランド。シェフのアルチザン（職人）の感性でこだわりぬいた、TOOTH TOOTH の“ごちそうパスタ”です。神戸の地産地消を大切に、「厳選した素材・生産者の想い・作り手のこだわり」が織り込まれたストーリーを感じる上質なパスタをお楽しみください。

- | | |
|---|--------|
| A パルミジャーノ・レッジャーノと淡路産トマトのポモドーロ | ¥1,100 |
| B 淡路島産しらすとレタスのオイルパスタ | ¥1,320 |
| C 半熟卵とタコの明太子のオイルソースパスタ 和ハーブ仕立て | ¥1,595 |
| D 神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのカルボナーラ | ¥1,485 |
| E ローストチキンとゴルゴンゾーラのクリームパスタ | ¥1,760 |
| F アサリと淡路島産ハーブのボンゴレビアンコ | ¥1,320 |
| G 淡路産バジリコペーストで和えたマグロコンフィの自家製ニョッキ 朝倉山椒ペースト添え | ¥1,595 |
| H 有頭エビのトマトバタークリームソース | ¥1,980 |
| I 神戸牛ミートソースパスタ チーズフォンデュかけ | ¥2,310 |

DAY SET

ブレンページル + ドリンク +¥ 495

サラダ + ドリンク +¥ 550

ブレンページル + サラダ + ドリンク +¥ 770



A



B



C



D



E



F



G



H



I

BAGEL SANDWICH & DELI ベーグルサンドとデリのランチプレート



マリネサーモンとクリームチーズのベーグルサンド

本日のデリ2種 + サラダ + ドリンク ¥1,650



神戸牛ローストビーフとポーチドエッグのベーグルサンド

本日のデリ2種 + サラダ + ドリンク ¥1,980

SET DRINK

コーヒー (HOT/ICE) 紅茶 (HOT/ICE) アップルジュース オレンジジュース

SHOPPING
INFO

BAGEL ベーグル ¥240~

旨味と風味の豊かさを引き出す「パネトーネ種」、フルーティーな香気に仕上げる「とかち野酵母」のチカラを存分に活かすヒミツの製法で作られたTOOTH TOOTH のベーグル。



パティスリー トゥーストゥースのケーキたち

*Degustons de délicieux gateaux!*

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH

Chaperon

タルトシャベロン

¥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バイクドチーズケーキ

Gâteau le melon

メロンのショートケーキ

¥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

Chocolat chocolat

瀬戸内レモンのタルト

¥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

Matcha tarte au chocolat

抹茶のタルトショコラ

¥638



抹茶と黒胡麻ガナッシュの和の香りが広がる奥深い味わい

TEA COLLECTION

ケーキにぴったりの紅茶-----その他のお飲み物はドリンクメニューもご覧ください。

TOOTH ブレンドティー(Hot) ¥660

産地ごとの特徴を活かした選りすぐりのセイロンティー
をブレンドして、すっきりした味わいに仕上がっています。



花花 - ホアホア -

¥715

鉄観音茶のリーフに薔薇の花弁とオレンジピールを
ブレンドしています。
すっきりとした風味でお食事にもおすすめです。



アール グレイ(Hot)

¥715

上質なセイロンティーにベルガモットの天然香が映えます。
ストレートで透明感のある美しい芳香をお楽しみください



ダーズリン(Hot)

¥825

その年のシーズンから厳選したリーフで仕上げました。



DESSERT

トゥースマートストアのデザート



バニラ香るクレームブリュレ

¥880



テリーヌショコラとバニラアイス ベリーのソース

¥935

CHARCUTERIE

シャルキュトリー

シャルキュトリー&デリ盛り合わせ
-2名様分より承ります-

おひとり様 ¥1,320

SALAD サラダ

神戸近郊野菜のグレイズミックスサラダボウル ¥1,100

DELI & TAPAS デリ&タパス

A 淡路産トマトの梅香るマリネ ¥550

B 自家製マグロのコンフィ
スパイスナッツオイル ¥550

C 自家製フムスとフラットブレッド ¥715

D 神戸近郊野菜の自家製ピクルス ¥660

E 自家製フジリとケールと
くるみのジェノベーゼサラダ ¥715

F ハーブ香るマリネサーモン
冬野菜のラヴィゴットソース ¥825

G デュカスパイスと干しぶどうの
キャロットラペ ¥715



SHOPPING
INFO

ORIGINAL SPICES

オリジナル調味料



オイルナッツ

キヌア、カシューナッツやローストしたビスタチオを、パンプキンシードオイルにミックスしました。いつものサラダや焼き野菜などにかけて、ホームパーティなどでも使えるおしゃれな一品に。ご自宅のテーブルで、TOOTH MART STOREオリジナルのオイルナッツをお楽しみ下さい。



デュカ

アーモンド、ビスタチオ、白ゴマ、コリアンダー、クミン、鷹の爪などをミックスしたオリジナルの調味料。塩味がしっかり効いたナッツソルトとザクザク食感のスパイスは、魚やお肉、いつものサラダやおにぎりにかけても。豊かな風味と歯ごたえを楽しめるオリジナルスパイスです。

CHARCUTERIE シャルクユトリー

Chaque jour
épanouir
神戶肉・BBQ・肉料理専門店

神戸牛・BBQ・肉料理専門店。
神戸牛ローストビーフやBBQブロシェットが味わえる。
シャックジュール・エパヌイ＝“ハレの日常”を皆さまへ。



写真はイメージです。

神戸ポークのパテ ド カンパーニュ ￥990

えびすもち豚のスモークソーセージグリル ￥770

スモークパブリカのチョリソソーセージグリル ￥880

神戸牛ローストビーフ ￥1,430

神戸牛ベーコン ￥1,100

神戸牛コンビーフ ￥990

琥珀豚ロースハム ￥880

PASTA パスタ

PASTA MASTA
TOOTH TOOTH

パスタマスタは、TOOTH TOOTHが新たに手掛けるパスタ専門ブランド。シェフのアルチザン（職人）の感性でこだわりぬいた、TOOTH TOOTHの“ごちそうパスタ”です。神戸の地産地消を大切に、「厳選した素材・生産者の想い・作り手のこだわり」が織り込まれたストーリーを感じる上質なパスタをお楽しみください。

A パルミジャーノ・レッジャーノと淡路産トマトのポモドーロ ￥1,100

B 淡路島産しらすとレタスのオイルパスタ ￥1,320

C 半熟卵とタコの明太子のオイルソースパスタ 和ハーブ仕立て ￥1,595

D 神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのカルボナーラ ￥1,485

E ローストチキンとゴルゴンゾーラのクリームパスタ ￥1,760

F アサリと淡路島産ハーブのボンゴレビアンコ ￥1,320

G 淡路産バジリコペーストで和えたマグロコンフィの自家製ニョッキ 朝倉山椒ペースト添え ￥1,595

H 有頭エビのトマトバタークリームソース ￥1,980

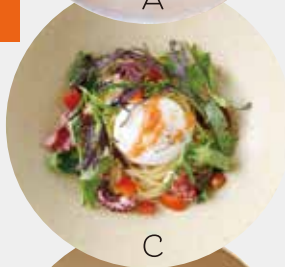
I 神戸牛ミートソースパスタ チーズフォンデュかけ ￥2,310



A



B



C



D



E



F



G



H



I

BAGEL ベーグル

プレーンベーグル ￥330



SHOPPING INFO

CHARCUTERIE シャルクユトリー

こだわりのお肉を厳選し、オリジナルの製法で作られたシャルクユトリー。ワインがしっかりと馴染むよう、素材本来の味を生かし、TOOTH TOOTHのシェフがこだわった火入れや味わいのシャルクユトリーは、特別な時間を演出します。



神戸牛ベーコン



琥珀豚ロースハム
スライス



琥珀豚ロースハム
ブロック

神戸牛コンビーフ

価格は全て税込表記です

— Recommend!



TOOTH MART STORE COURSE

トゥースマートストアの選べるパスタコース

¥ 2,800 / おひとり様 [当日オーダー可・ご予約も承ります]

— Menu

- ・ デリ&シャルキュトリーのサラダプレート
- ・ TOOTHベーグル
- ・ 選べるパスタ
- ・ 本日のデザート
- ・ 食後のカフェ (コーヒー or 紅茶)

- A パルミジャーノ・レッジャーノと淡路産トマトのボモドーロ
- B 淡路島産しらすとレタスのオイルパスタ
- C 半熟卵とタコの明太子のオイルソースパスタ 和ハーブ仕立て
- D 神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのカルボナーラ
- E 淡路産バジリコペーストで和えたマグロコンフィの自家製ニョッキ 朝倉山椒ペースト添え
- F アサリと淡路島産ハーブのボンゴレビアンコ
- G ローストチキンとゴルゴンゾーラのクリームパスタ +¥ 300
- H 有頭エビのトマトバタークリームソース +¥ 300
- I 神戸牛ミートソースパスタ チーズフォンデュかけ +¥ 800

PARTY PLAN

パーティープラン

¥3,800 /おひとり様 (4名様〜)

[当日オーダー可・ご予約も承ります]

— Menu

デリ&シャルキュトリー
プレート

季節の果実の
グレイズミックスサラダ

ハーブバター香る
フライドポテト

トマトとモッツアレラ
バジリコのピッツァ

本日のおすすめパスタ

鶏のパリパリロースト
旬野菜添え



Option

FREE DRINK ¥1,500 /90MIN

ALCOHOL

ビール / ワイン / 芋焼酎 / 麦焼酎 / ウイスキー / ウォッカ
ジン / カシス / ライチ / ピーチ / フランボワーズ / ヨーグルト

SOFT DRINK

烏龍茶 / ソーダ / トニック / コーラ / ジンジャーエール
アップルジュース / オレンジジュース



食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様へ

左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、
弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
【Policy of the removal of specified ingredient】

【關於去除特定食物的政策】コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。