

# FOOD MENU

## FISH IN THE FOREST 自慢の自家製パンとパスタ

TOOTH TOOTHこだわりの生パスタは、もちもちで旬の食材やソースと相性バッチリ。パンは小麦と酵母にこだわり、店内ベーカリー工房で焼き上げています。是非自慢のパスタと自家製パンをご賞味ください。

### SET ITEM

全てのパスタにセットで付いています

自家製  
パンビュッフェ  
HOUSE-MADE BREAD BUFFET



チョコレート  
フォンデュ  
CHOCOLATE FONDUE



フレーバー  
ウォーター  
FLAVOR WATER



冷製  
パスタ

COLD CARBONARA WITH PROSCIUTTO & CORN, SOFT-BOILED EGG

生ハムとトウモロコシ、半熟卵の  
冷製カルボナーラ

SET **2000yen** (税込2200yen)



冷製  
パスタ

COLD GENOVESE BASIL SAUCE  
WITH SHRIMPS AND ROASTED TOMATOES

海老とローストトマトの  
冷製ジェノベーゼ

SET **1900yen** (税込2090yen)



こだわりの  
生麺使用

CHEESE FONDUE SAUCE OVER AWAJI BEEF BOLOGNESE  
\*uses 50% awaji beef

じっくり煮込んだ淡路牛のポロネーゼ  
チーズフォンデュソースがけ※淡路産牛50%使用

SET **2000yen** (税込2200yen)



こだわりの  
生麺使用

TOOTH TOOTH'S ORIGINAL CARBONARA

TOOTH TOOTHカルボナーラ

SET **2000yen** (税込2200yen)



こだわりの  
生麺使用

CREAM SAUCE WITH ROKKO MUSHROOMS,  
HERBED SALSICCIA, SAUSAGE, & WALNUTS

六甲マッシュルームとハーブ入りサルシッチャ  
クルミのクリームソース

SET **1800yen** (税込1980yen)



こだわりの  
生麺使用

AMATRICIANA-STYLE TOMATO SAUCE  
WITH ROASTED ONION AND BACON

ローストしたオニオンと  
ベーコンのアマトリチャーナ風

SET **1600yen** (税込1760yen)



こだわりの  
生麺使用

OIL-BASED SAUCE WITH CLAMS AND KALE,  
SERVED WITH HERBAL SALAD

アサリとケールのボンゴレビアンコ  
ハーブサラダ添え

SET **1600yen** (税込1760yen)



**KIDS**  
小学生以下限定

ジュース付き!

KIDS' PASTA (ONE KIND OF PASTA + FRENCH FRIES + JUICE)

キッズパスタ

(パスタ1種+フライドポテト+ジュース)

ポロネーゼ/カルボナーラ/アマトリチャーナ風からおひとつ

SET **780yen** (税込858yen)



## SIDE MENU

FRENCH FRIES

フライドポテト **550yen** (税込605yen)

FRIED CHICKEN

フライドチキン **630yen** (税込693yen)

## + DRINK

COFFEE / TEA

コーヒー

紅茶 **+400yen** (税込440yen)



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  
ご確認くださいまして、弊社の安全に関するお願いに  
ご了承いただき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】