

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



季節のスープ
SEASONAL SOUP



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 **2200 yen** (税込2420yen)



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 **2100 yen** (税込2310yen)



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 **2200 yen** (税込2420yen)



こだわりの
生麺使用

TOOTH TOOTH'S ORIGINAL CARBONARA

TOOTH TOOTHカルボナーラ

SET **2200 yen** (税込2420yen)



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 **2000 yen** (税込2200yen)



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 **1800 yen** (税込1980yen)



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 **1800 yen** (税込1980yen)



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 **980 yen** (税込1078yen)



SIDE MENU

FRENCH FRIES

フライドポテト **550 yen** (税込605yen)

FRIED CHICKEN

フライドチキン **630 yen** (税込693yen)

+ DRINK

COFFEE / TEA

コーヒー

紅茶 **+400 yen** (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】