

パスタランチ
PASTA LUNCH

¥1800(1980)~



À la carte

下記よりひとつお選びください

ひよこ豆のフムス
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブサラダ

トマトの冷製スープ
KAWABA CHEESE のリコッタチーズ添え

但馬鴨のパテ
紫キャベツとキヌア マンゴーのクーリー

Pasta

下記よりひとつお選びください

鰯とローストトマトのサフラン香る
ガーデン風オイルソースパスタa

万願寺しし唐のグリルと淡路産牛のボロネーゼパスタb

神戸ポークベーコンとトウモロコシ、
ミモレットのカルボナーラc
+300yen

メインランチ
MAIN LUNCH

¥2200(2420)~



À la carte

下記よりひとつお選びください

ひよこ豆のフムス
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブサラダ

トマトの冷製スープ
KAWABA CHEESE のリコッタチーズ添え

但馬鴨のパテ
紫キャベツとキヌア マンゴーのクーリー

Main

下記よりひとつお選びください

丹波鶏もも肉のロースト
チョリソーオイルと赤パプリカとアーモンドのソースd

本日の鮮魚のスチームグリル
トマトのロースト ハーブのブルブランソースe
+200yen

黒毛和牛イチボと夏野菜のグリル マデラソースf
+1000yen

パン食べ放題付

GARDEN
BREAD

Original Crisp
オリジナルカンパーニュ
Olive Bread
オリーブブレッド
Croissant
クロワッサン



ガーデンランチ
GARDEN LUNCH

¥2600(2860)~

Nous d'oeuvre

下記よりひとつお選びください

ひよこ豆のフムス
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブサラダ

トマトの冷製スープ
KAWABA CHEESE のリコッタチーズ添え

但馬鴨のパテ
紫キャベツとキヌア マンゴーのクーリー

Pasta or Main

下記よりひとつお選びください

鱈とローストトマトのサフラン香るガーデン風オイルソースパスタ

万願寺しし唐のグリルと淡路産牛のボロネーゼパスタ

神戸ポークベーコンとトウモロコシ、ミモレットのカルボナーラ
+300yen

丹波鶏もも肉のロースト
チョリソーオイルと赤パプリカとアーモンドのソース
+300yen

本日の鮮魚のsteamグリル
トマトのロースト ハーブのブルブランソース
+500yen

黒毛和牛イチボと夏野菜のグリル マデラソース
+1000yen

Dessert

下記よりひとつお選びください

本日のデザート

パティスリートゥーストウースの
カットケーキ
+506yen~

Café

コーヒー or 紅茶



パン食べ放題付

GARDEN
BREAD

Original Campaign
オリジナルカンパニー

Olive Bread
オリーブブレッド

Croissant
クロワッサン



ガーデンランチコース

GARDEN LUNCH COURSE

¥ 3800(4180)~



パン食べ放題付

GARDEN BREAD

Original Campaign
オリジナルカンパニーユ

Olive Bread
オリーブブレッド

Croissant
クロワッサン

hors d'oeuvre

下記よりひとつお選びください

ひよこ豆のフムス
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブサラダ

トマトの冷製スープ
KAWABA CHEESE のリコッタチーズ添え

但馬鴨のパテ
紫キャベツとキヌア マンゴのクーリー

Pasta

下記よりひとつお選びください

鰯とローストトマトのサフラン香る
ガーデン風オイルソースパスタ

万願寺しし唐のグリルと淡路産牛のボロネーゼパスタ

神戸ポークベーコンとトウモロコシ、
ミモレットのカルボナーラ
+300yen

Main

下記よりひとつお選びください

丹波鶏もも肉のロースト
チョリソーオイルと赤パプリカとアーモンドのソース

本日の鮮魚のスチームグリル
トマトのロースト ハーブのブルーブランソース
+200yen

黒毛和牛イチボの夏野菜のグリル マデラソース
+800yen

Dessert

下記よりひとつお選びください

本日のデザート

パティスリートゥーストウースの
カットケーキ
+506yen~

Café

コーヒー or 紅茶



桃のアフタヌーンティーセット
AFTERNOON TEA SET

おひとり様 / ¥2900 (3190)~



Sweets Menu



白桃のタルト
 白桃とアールグレイのプティエクレール
 白桃とベリーのジュレ
 クレームブリュレ
 桃のマカロン



白桃のフルーツサンド
 ショコラテリーヌ
 スコーン
 白桃ジャムと
 マスカルポーネクリーム

Set Drink Menu

紅茶もしくはコーヒーをお選びください

※ジュース(オレンジ/アップル/グレープフルーツ)もお選びいただけます

TOOTH TOOTH Blend
 トゥーストゥースブレンド (H)

オリジナルのセイロンブレンド。

Rooibos tea & Bergamot
 ルイボスティー & ベルガモット (H)
 ノンカフェインのルイボスティーに柑橘系の香り。

Amand Vanilla tea
 アマンドパニユ (H) +55yen
 バニラの薫りとアッサムティーとのマリアージュ。

HOA HOA
 花花 (H)
 パラの花びらとオレンジピールを烏龍茶にブレンド。

Iced Tea
 アイスティー
 アールグレイをベースにすっきりとした味わい。

COFFEE
 コーヒー (H/I)
 『芦屋エビアン』によるオリジナルブレンド。
 ※カフェオレに変更 +50円

Chamomile Darjeeling
 カモミール ダージリン (H) +55yen
 リンゴのような甘い薫り。

Ginger tea
 ジンジャーティー (H) +55yen
 ケニアティーに粗挽きジンジャーをブレンド。



※写真はいメージです



Half Pasta Set

選べるハーフパスタセット

おひとり様 / +800 (880)

- a. 鱈とローストトマトのサフラン香る
 ガーデン風オイルソースパスタ
- b. 万願寺しし唐のグリルと
 淡路産牛のボロネーゼパスタ

ガーデンパンケーキ ティーセット

GADEN PANCAKE TEA SET

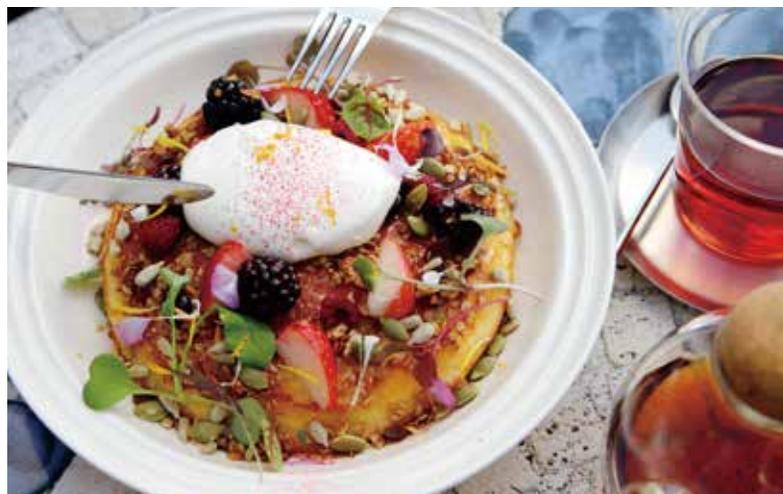
¥2200(2420)~

単品/ ¥1800(1980)~



*写真はイメージです

フランス産小麦粉に、リコッタチーズとバターミルクをあわせた、ふんわり食感の生地はきび糖シロップをしみ込ませた、ジューシーな口溶け。トップにはベリーやパンプキンシード、マイクロリーフが散りばめられた、まるでフラワーガーデンのようなパンケーキ。



Set Drink Menu

紅茶もしくはコーヒーをお選びください

※ジュース(オレンジ/アップル/グレープフルーツ)もお選びいただけます

TOOTH TOOTH Blend
トゥーストゥースブレンド (H)

オリジナルのセイロンブレンド。

Rooibos tea & Bergamot
ルイボスティー&ベルガモット (H)

ノンカフェインのルイボスティーに柑橘系の香り。

Amand Vanilla tea
アマンドパニーユ (H) +55yen

バニラの薫りとアッサムティーとのマリアージュ。

HOA HOA
花花 (H)

バラの花びらとオレンジピールを烏龍茶にブレンド。

Iced Tea
アイスティー

アールグレイをベースにすっきりとした味わい。

COFFEE
コーヒー (H/I)

『芦屋エビアン』によるオリジナルブレンド。
※カフェオレに変更+50円

Chamomaile Darjeeling
カモミール ダージリン (H) +55yen

リンゴのような甘い薫り。

Ginger tea
ジンジャーティー (H) +55yen

ケニアティーに粗挽きジンジャーをブレンド。

CAKES

from PATISSERIE TOOTH TOOTH

パティスリートゥーストゥースのケーキ



CHAPERON
シャペロン
560 (616)

その他にもご用意がございます
別紙メニューをご参照ください

TEA

トゥーストゥースブレンド
プティ グラン アッサム
クラシックアールグレイ
花花
ルイボスティー&ベルガモット
アイスティー
All 600 (660)

アマンドパニーユ
ジンジャーティー
カモミールダージリン
ダージリン プルミエール
All 650 (715)

COFFEE

EVIANスタンダードコーヒー 580 (638)
カフェオレ(H/I) 620 (682)
アイスコーヒー 600 (660)

FRUIT JUICE

きよみ All 630 (693)

和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないようにやさしく絞った、混じりっ気のない100%ピュアオレンジジュース。

すりおろし林檎

実の中に蜜が入った、格別に甘い信州産りんご「ふじ」を使った果汁100%ジュース。

白桃

各地の桃を味見し、選び抜いた国産のももを使った、白桃ジュース。

◇その他のソフトドリンクはスタッフまでお申しつけください◇