

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어의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

- プレーンベーグル + ドリンク +¥ 495
- サラダ + ドリンク +¥ 550
- プレーンベーグル + サラダ + ドリンク +¥ 770

# 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」、フルーティな香気に仕上げる「とちや野酵母」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

*Dégustons 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 aux raisins

ぶどうのショートケーキ

¥748



3種の彩りぶどうをミルクィなクリームとしっとりジェノワーズにあわせました。

Tarte aux marrons

タルトマロン

¥660



上品なマロンのムースとクリームにほんのりカシスをきかせました。

Gâteau aux framboises

ガトーフランボワーズ

¥660



クリーミーなフランボワーズのバタークリームと、ふんわりとしたアーモンドビスキュイ生地で層を成した上品な一品です。

## 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げています。



花花 - ホアホア -(Hot) ¥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





# 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



# CHARCUTERIE シャルキュトリー



神戸牛・BBQ・肉料理専門店。  
神戸牛ローストビーフやBBQプロシレットが味わえる。  
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	神戸牛ローストビーフ	¥1,430	神戸牛ベーコン	¥1,100
えびすもち豚のスマークソーセージグリル	¥770	神戸牛コンビーフ	¥990	琥珀豚ロースハム	¥880
スマークパプリカのチョリソソーセージグリル	¥880				

# 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。神戸の産地地消を大切に、「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アの自家製ニョッキ 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



# BAGEL ベーグル

プレーンベーグル ¥330



SHOPPING  
INFO

# CHARCUTERIE シャルキュトリー

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キュトリー。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キュトリーは、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ポモドーロ
- 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アの自家製ニョッキ 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

## TOOTH MART STORE AFTERNOON TEA SET

トウスマートストアのアフタヌーンティーセット (ドリンクセット)

¥ 3,080 / 1SET



{ 上段 }

栗とカシスのタルト  
 栗と紅茶のエクレーア  
 栗と塩キャラメルのプティマカロン  
 栗とほうじ茶のジュレ  
 クレームブリュレ

{ 下段 }

栗とショコラのブラウニー  
 栗のサンド  
 柚子ジャムと  
 マスカルポーネクリーム  
 スコーン

## SET DRINK セットドリンク

TOOTHブレンドティー(Hot)	アイ스티ー
アールグレイ(Hot)	コーヒー(Hot/Ice)
花花 - ホアホア -(Hot)	オレンジジュース
ダーズリン(Hot)	アップルジュース

## HALF PASTA ハーフパスタ

アフタヌーンティーセットにプラスできる、  
 選べるハーフパスタ



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	+¥ 800
B 淡路島産しらすとレタスのオイルパスタ	+¥ 800
C 半熟卵とタコの明太子オイルソースパスタ 和ハーブ仕立て	+¥ 800
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	+¥ 800
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	+¥ 800
F アサリと淡路島産ハーブのボンゴレビアンコ	+¥ 800
G ローストチキンとゴルゴンゾーラのクリームパスタ	+¥ 800
H 有頭エビのトマトバタークリームソース	+¥ 1,000
I 神戸牛ミートソースパスタ チーズフォンデュかけ	+¥ 1,200



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。