

# 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



「兵庫」で発見。「兵庫」に会う。

## FINDING HYOGO

兵庫県の秋の味覚集めました。

淡路島/  
淡路牛

神戸市/  
神戸六甲山  
シャンピニオン



ROKKO MUSHROOM & AWAJI BEEF BOLOGNESE WITH CHEESE FONDUE SAUCE \*uses 50% awaji beef

じっくり煮込んだ淡路牛と六甲シャンピニオンのポロネーゼチーズフォンデュソースがけ

SET **2000 yen** (税込2200yen)

※淡路牛50%使用

但馬/  
但馬鴨

神戸市/  
神戸六甲山  
シャンピニオン



TAJIMA DUCK RAGOUT & ROKKO MUSHROOM CREAM GRATIN STYLE PASTA

但馬鴨のラグーと六甲シャンピニオンのパスタグラタン仕立て

SET **2100 yen** (税込2310yen)



TOOTH TOOTH'S ORIGINAL CARBONARA

TOOTH TOOTH  
カルボナーラ

SET **2000 yen** (税込2200yen)



GENOVESE BASIL SAUCE WITH SHRIMPS MARINATED IN BASIL PASTE & ROASTED TOMATOES

バジリコペーストで和えた海老とローストトマトのジェノベーゼ

SET **1800 yen** (税込1980yen)



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 **1600 yen** (税込1760yen)



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 **1600 yen** (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 **780 yen** (税込858yen)

## 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。

写真はイメージです