

FOOD MENU

Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

好きなメインにセットでご注文いただけます。

A set +¥500 (税込¥550)

選べるドリンク +
ミネストローネ



B set +¥550 (税込¥605)

選べるドリンク +
TOOTH ベーグル



C set +¥650 (税込¥715)

選べるドリンク +
TOOTH ベーグル +
ミネストローネ



D set +¥650 (税込¥715)

選べるドリンク +
季節の3種プティデザート



平日限定

Set Drink

- ・ コーヒー (HOT/ICE)
 - ・ ジュース (アップル/オレンジ/マンゴー)
 - ・ 紅茶 (HOT/ICE)
 - ・ ぶどうのティーソーダ
- ★ホットはティーポットでご提供

Simple Set

単品メニュー

- ・ ベーグル +¥300 (税込¥330)
- ・ スープ +¥300 (税込¥330)





Salad galette

スモークサーモンとアボカド、ぶどうのサラダガレット
自家製ハーブマヨネーズソース

単品 ¥1450 (税込¥1595)



Cream pasta

ベーコンとくるみのカボチャクリームパスタ

単品 ¥1400 (税込¥1540)



Oil sauce pasta

しらすとキノコ、蓮根のオイルソースパスタ

単品 ¥1350 (税込¥1485)



CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のアフタヌーンティーセット



Afternoon Tea set

栗のアフタヌーンティーセット

¥2800 (税込¥3080)~

おひとり様からご注文いただけます



上段

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



下段

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

ドリンク

下記からお選びください

ホットティー (13~14 ページよりお選びください)

☕ は、プラス ¥55 ☕ は、プラス ¥110

アイ스티ー (ミルク/レモン/ストレート)、コーヒー (HOT/ICE)

ジュース (アップル/オレンジ/マンゴー)、ぶどうのティーソーダ



Option Menu

ミニパルフェやハーフサイズパスタをお好みで付ければ、より贅沢なアフタヌーンティーセットに



Reco
m
mend

Mini parfait aux raisins

ぶどうのミニパルフェ

+¥800 (税込¥880)



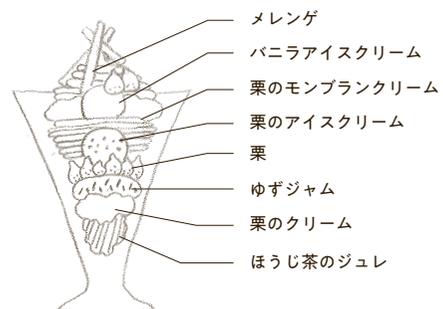
Half size pasta

選べるハーフサイズパスタ +¥800 (税込¥880)

- ◆ しらすとキノコ、蓮根のオイルソースパスタ
- ◆ ベーコンとくるみのカボチャクリームパスタ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux mont blanc

栗のモンブランパルフェ

¥1380 (税込¥1518)

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

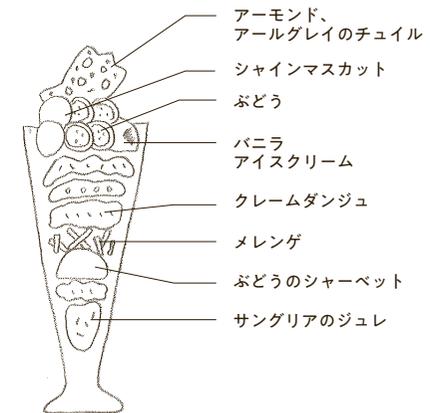
紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

ぶどうのティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux brillance Muscat et raisins

シャインマスカットとぶどうのパルフェ

¥1450 (税込¥1595)

本店
限定

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

ぶどうのティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux pommes au caramel

林檎キャラメルのクレープ

¥1200 (税込¥1320)

カルヴァドスが香る温かい林檎のキャラメリゼに、
サワークリームとバニラアイスを合わせました。
クルミとシナモンクランブルのアクセントと共に、
異なる温度と食感をお楽しみください。

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

ぶどうのティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe suzette

クレープシュゼット

¥950 (税込¥1045)

クレープデザートの定番「クレープ シュゼット」。
もちもちのクレープ生地にはサワークリームを挟んでいます。
オレンジ香るキャラメルソースと合わさると、
フルーティーな甘い香りが口いっぱいに広がります。



Crème brûlée

クレームブリュレ

¥900 (税込¥990)

本店
限定

「パリッ」とキャラメルを割る瞬間の楽しさと自慢のクリームが、
人気のクレームブリュレです。

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

ぶどうのティーソーダ

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte aux raisins

ぶどうのタルト

¥700 (税込¥770)

3種の彩りぶどうを
香ばしいタルトとごいっしょに



Tarte aux marrons

タルトマロン

¥600 (税込¥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



Tarte aux patates

タルトパタートゥ

¥680 (税込¥748)

紅はるかのスイートポテトに
甘く煮詰めたさつまいもをごろごと



Gâteau aux marrons

ガトーマロン

¥630 (税込¥693)

マロン&ショコラガナッシュと
マロンのバタークリームの重ね合わせ

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Mont blanc
モンブラン

¥720 (税込¥792)

和栗と洋栗をあわせたモンブランクリームに
カシスがアクセント



Gâteau aux raisins
ぶどうのショートケーキ

¥680 (税込¥748)

3種の彩りぶどうをミルクシーなクリームと
しっとりジェノワーズにあわせました



Pistache palais
ピスタチオパレ

¥630 (税込¥693)

ピスタチオのクリームで
プリン風味のブリオッシュ生地を包み込みました



Chocolat chocolat
ショコラ・ショコラ

¥600 (税込¥660)

2種のダークチョコレートに、
ザクザク食感のクランチとオレンジピールがアクセント



Chaperon
シャペロン

¥560 (税込¥616)

ミルクシーなクリームとイチゴをブリゼ生地で焼き上げた
イチゴミルク仕上げのベイクドチーズケーキ

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



8 August

Nilgiri

ニルギリ ¥600 (税込¥660)

ベーシックな味わい、タルトとの相性はパッチリ!
ケーキがもつ素材の風味を
ぐっと惹き立たせてくれます。



9 September

Earl Grey

アールグレイ ¥650 (税込¥715)

爽やかな柑橘とベルガモットの
香り漂う紅茶には、タルトがおすすめ。
ケーキ&ベルガモットの香りのハーモニーをお楽しみください。



10 October

Assam

アッサム ¥650 (税込¥715)

まろやかでコクのある紅茶には、
口溶けなめらかなケーキがおすすめ。
紅茶とケーキの絶妙な相性をお楽しみください。

STANDARD

スタンダード

茶葉の持つ特性を飲み比べてください。どんなお菓子にも良く合うスタンダードなお茶です。



TOOTHTOOTH Blend

トゥーストゥースブレンド ¥600 (税込¥660)

オリジナルのセイロンブレンド。
爽やかな薫りとコクが、お菓子にぴったり。



Assam

アッサム ¥650 (税込¥715)

まろやかな味わいとしっかりしたコクが、
濃厚なケーキにも負けない美味しさです。
ミルクをたっぷり入れて、茶葉特有の甘みを感じて下さい。



Nilgiri

ニルギリ ¥600 (税込¥660)

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口当たりは、
「紅茶のブルーマウンテン」のよう。
ストレートはもちろん、ミルクとの相性も抜群です。



Darjeeling

🍵 ダージリン ¥750 (税込¥825)

茶葉が醸し出すほのかな甘みは、
フルーツタルトとの相性ピッタリ。
さっぱりした香りと旨みが口の中に広がります。

FLAVOR

フレーバー

紅茶の味わいとともに香りをお楽しみいただくフレーバーティーです。



Earl Grey (B.O.P)

アールグレイ ¥650 (税込¥715)

セイロンティーに清涼感あふれる
ベルガモット柑橘系の香りを付けました。
自然で落ち着きのある芳香をお楽しみください。



Citron Supreme

シトロンシュプリーム ¥650 (税込¥715)

天然のレモンの香りをきかせた、
すっきり爽やかな味わいのフレーバーティーです。



Amande Vanille

 アマンド バニユ ¥700 (税込¥770)

バニラの香りとアッサムティーのマリアージュ。
ミルクを合わせれば芳ばしいビターアーモンドの
風味が口いっぱいに広がります。



Fleur de Orange

 フルールド オランジュ ¥700 (税込¥770)

すっきりとした薫りとほのかな甘みが心地よい
オレンジフレーバーを、烏龍茶葉にあわせました。

HERB BLEND

ハーブブレンド

中国茶や紅茶とハーブやスパイスなどをブレンドしたオリジナルのブレンドティーです。



Hoa-Hoa

花花 (ホアホア) ¥650 (税込¥715)

バラの花びらとオレンジピールを烏龍茶にブレンド。
バラの香りと爽やかなオレンジの風味が
こころと身体をリラックスさせてくれます。



Ginger

 ジンジャー ¥700 (税込¥770)

ケニアティーに粗挽きシヨウガを合わせました。
ミルクをたっぷり入れてコクのある
まろやかなジンジャーティーを。



Brillant Rose

 ブリアンローズ ¥700 (税込¥770)

「ブルガリアンローズ」から抽出したふんわり甘い薫りと、
優しくて華やかな風味が、
エレガントなティータイムを演出します。



Chamomile Darjeeling

 カモミールダーズリン ¥700 (税込¥770)

ダーズリンにドライカモミールをブレンドしました。
香料を一切使わないナチュラルフレーバーは、
リンゴのような甘い薫り。
フルーツタルトとの相性ピッタリです。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Marron crème thé au lait

マロンホイップのティーオーレ (HOT/ICE)

¥720 (税込¥792)

TOOTH TOOTH オリジナルのティーオーレに、マロンホイップとフィアンティーヌの層を重ね、シロップ漬けの栗を丸ごと1粒トッピングしました。サクサク食感と味の変化をお楽しみください。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Thé au lait royal

TOOTH TOOTH の
ロイヤルミルクティー (HOT/ICE)

¥680 (税込¥748)

アッサムの茶葉をミルクでじっくり煮出しました。
飲み心地良く、スイーツと相性抜群な
TOOTH TOOTH のロイヤルミルクティー。



TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTH レモネード (ICE)

¥650 (税込¥715)

100%シチリアレモン果汁を使用した、
シュワっとすっきり爽やかなレモネードです。

Herb Lemonade

ハーブレモネード (ICE)

¥650 (税込¥715)

すっきり爽やかなレモネードに
マスカット風味のハーブ、
エルダーフラワーを加えました。

Cafe

コーヒー (HOT/ICE)

¥600 (税込¥660)

アメリカン (HOT)

¥600 (税込¥660)

カフェラテ (HOT/ICE)

¥650 (税込¥715)

Autres

アイスティー (ストレート / レモン / ミルク)

アールグレイの旨味と薫り高いダーズリンを
ブレンドしたオリジナルのアイスティー。

¥600 (税込¥660)

トニックウォーター

¥600 (税込¥660)

Jus

オレンジジュース

¥600 (税込¥660)

アップルジュース

¥600 (税込¥660)

マンゴージュース

¥620 (税込¥682)

Liqueur

スパークリングワイン (ベビーボトル)

¥900 (税込¥990)

シードル

ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口)

¥950 (税込¥1045)

ビール (小瓶)

¥600 (税込¥660)