FOOD MENU

Menu du Repas

PATISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

お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）
- 紅茶（HOT/ICE）
  ★ホットはティーポットでご提供
- ジュース（アップル / オレンジ / マンゴー）
- りんごのティーソーダ

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りんご、じゃがいものサラダガレット
チーズクリームソース

単品 ¥1450（税込¥1595）

Bolognese pasta

淡路産牛のボロネーゼ

単品 ¥1400（税込¥1540）

Genovese pasta

タコとカブのジェノベーゼパスタ

単品 ¥1350（税込¥1485）

※ガレットはそば粉を使用しております。アレルギーの方はご遠慮ください。　写真はイメージです。

CAFE MENU

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のアフタヌーンティーセット

Afternoon Tea set

苺とショコラの
アフタヌーンティーセット

¥2900（税込¥3190）～

おひとり様からご注文いただけます

上段

タルトフレーズ

苺とショコラのプティエクレア

苺とライムのジュレ

クレームブリュレ

苺のマカロン

下段

苺のフルーツサンド

苺のチョコブラウニー

スコーン

苺ジャムと
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

アイスティー（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）、りんごのティーソーダ

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 mmend

Mini parfait
aux fraise et chocolatt

苺とショコラのミニパルフェ

+¥800（税込¥880）

Half size pasta

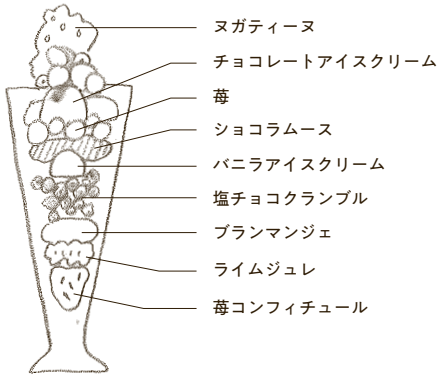
選べるハーフサイズパスタ　+¥800（税込¥880）

◆ 淡路産牛のボロネーゼ
◆ タコとカブのジェノベーゼパスタ

写真はイメージです。

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux fraise et chocolat

苺とショコラのパルフェ

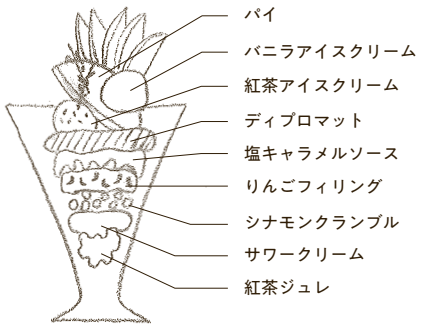
¥1450 (税込¥1595)

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)
りんごのティーソーダ

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux pommes et caramel

りんごとキャラメルのパルフェ

¥1380（税込¥1518）

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)
りんごのティーソーダ

写真はイメージです。

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

Crêpe aux fraises

苺のクレープ ミルフィーユ仕立て

¥1300（税込¥1430）

甘酸っぱく煮込んだ苺のコンポートとフレッシュの苺を、
クレープ生地とディプロマットクリームで包み込みました。
添えられたパイと一緒に食べればまるで苺のミルフィーユ。
サワークリームやクランブルと共に、
何度も味の変化を楽しめるクレープに仕上げました。

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）
りんごのティーソーダ

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

Crêpe aux pommes au caramel

りんご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りんごのキャラメリゼに、
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。

Crème brûlée

クレームブリュレ

¥950 (税込¥1045)

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)
りんごのティーソーダ

写真はイメージです。

Liste de Gâteaux

PATISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ

Tarte aux fraises
タルトフレーズ

¥750 (税込¥825)

香ばしいシュクレタルト生地とアーモンドクリームに
旬のいちごをたっぷりと

Tarte aux pommes
タルトポンム

¥640 (税込¥704)

りんごのソテーやナッツの
風味豊かなタルト

Tarte berry chocolat
タルトベリーショコラ

¥640 (税込¥704)

芳醇なショコラタルトに
フルーティーなベリーガナッシュを合わせました

Chaperon
シャペロン

¥630 (税込¥693)

ミルキーなクリームチーズと
いちごのベイクドチーズケーキ

Liste de Gâteaux

PATISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ

Gâteau aux fraises
ガトーフレーズ

¥720（税込¥792）

しっとり生地とミルキーな生クリームに
旬のいちごを添えて

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

Mont blanc
モンブラン

¥750（税込¥825）

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

Ça à l'air bon
サァレボン

Spécialité 季節のおすすめ

¥620（税込¥682）

くちどけなめらかなミルクチョコキャラメルムースと
オレンジクリームをあわせました

写真はイメージです。

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶

TOOTHTOOTH Blend

トゥーストゥースブレンド　¥600（税込¥660）

TOOTHTOOTH オリジナルのセイロンブレンド。
爽やかな薫りとコクが
当店のケーキ達とマリアージュ。

Brillant Rose

卍 **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
ふんわりと甘い薫りと優しくて華やかな風味。
フルーツタルトと相性ピッタリ。

Hoa-Hoa

花花（ホアホア）**¥650**（税込¥715）

透明感のあるすっきりとした中国茶なので、
なめらかなチョコレートケーキなどと
合わせるのがおすすめ。

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

卍 **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 バニーユ　¥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 オランジェ　¥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ョ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

カモミールダージリン　¥700（税込¥770）

ダージ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。

写真はイメージです。

Menu du Boisson

PATISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク

Pomme et miel thé au lait

りんごとはちみつのロイヤルミルクティー（HOT/ICE）

¥720（税込¥792）

TOOTHTOOTH オリジナルブレンドのミルクティーに、
甘酸っぱいりんごの果肉とはちみつ、
香ばしいアーモンドをトッピングで優しい味わいに。

Menu du Boisson

PATISSERIE 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ジリンを 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）

写真はイメージです。