

CREPE & GALETTE

TOOTH TOOTH



GALETTE

ガレットはフランスのブルターニュ地方生まれの伝統的な郷土料理。ガレットという言葉は、まるく薄いものを意味しています。
海に面して雨の多いブルターニュ地方では、小麦の栽培が難しかったことから、
蕎麦粉を使用したガレットがよく食べられるようになったそうです。
小麦に比べてヘルシーで栄養価も高いので、フランスで日常的に愛されるお食事クレープです。

- ◆厳選した香り高いそば粉と、兵庫・赤穂の塩、フランス産のシードル、卵を使用したシェフこだわりの生地
- ◆高温の鉄板で一枚一枚丁寧に焼き上げるガレットは、表面はパリッと、そば粉の香りが引き立つように
- ◆厳選した3種のブレンドしたチーズをこだわりの生地といっしょに焼き上げています
- ◆地産地消を大切に、神戸を中心とした兵庫県の食材や、野菜感にこだわった8種類のラインナップ



CREPE

- ◆TOOTH TOOTHならではの「ハレノニチジョウ」を感じる上質なクレープ
- ◆フランス産小麦、卵と牛乳、砂糖、塩、バターを使用したパティシエこだわりの生地
- ◆焼き立ての甘い香りと、もっちり食感
- ◆生地も、フルーツも、どちらも愉しめる7種類のラインナップ

SEASONAL GALETTE



Kobe Beef Stew Galette Served
with Sour Cream and Mushrooms

神戸牛のビーフシチューガレット
サワークリームとキノコ添え

¥2,700(税込¥2,970)

ひとくち食べた時に口の中に広がる上品な旨みに、
サワークリームがアクセント。
神戸牛の美味しさをガレットに乗せて味わう、贅沢な一品です。



Salad Galette with Prosciutto, Seasonal Fruits,
and Fermented Yuzu Citrus Vinaigrette Dressing

生ハムと季節のフルーツのサラダガレット
発酵柚子ヴィネグレット

¥1,500(税込¥1,650)

生ハムに旬の苺を合わせ、瑞々しいサラダ仕立てに。
香り豊かな発酵柚子のヴィネグレットでさっぱりと。

Optional menu



セットサラダ ¥318(税込¥350)



セットスープ ¥227(税込¥250)

★ガレットはそば粉を使用しております。

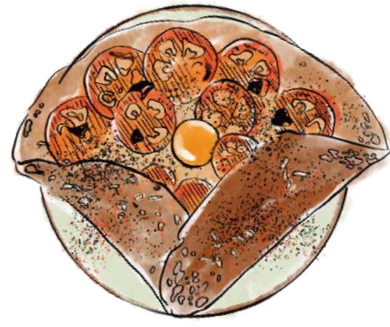
GALETTE



**Galette Complete with Kobe Pork Ham, Kitasaka Egg,
and Rokko Mushrooms**

神戸ポークハムと北坂たまご、六甲マッシュルームのガレット・コンプレ

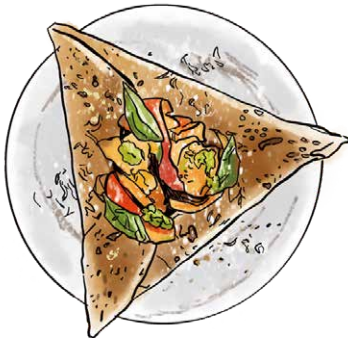
¥1,180 (税込¥1,298)



**Cheese Galette with Kobe Tomato, Anchovy,
and Kitasaka Egg**

神戸産トマトとアンチョビ、北坂たまごのチーズガレット

¥1,220 (税込¥1,342)



**Galette with Tomato Stewed Chicken, Ratatouille, Basil,
and Dukkah Spice**

チキンのトマト煮込みとラタトゥイユ、バジリコのガレット
デュカスパイス

¥1,350 (税込¥1,485)



**Galette with 4 Kinds of Cheese, Apple Slices, and Treviso Lettuce,
Served with Rokko Honey**

4種のチーズとリンゴ、トレヴィスのガレット 六甲はちみつ添え

¥1,350 (税込¥1,485)



Galette with Shrimps and Kale Stewed in Cider Cream Sauce

海老とケールのシードルクリーム煮込み ガレット

¥1,600 (税込¥1,760)



**Salad Galette with Smoked Salmon, Zucchini,
Herb Cream Sauce, and Raspberry Vinaigrette Dressing**

スモークサーモンとズッキーニのサラダガレット
ハーブクリームとフランボワーズヴィネグレット

¥1,450 (税込¥1,595)

Optional menu



セットサラダ ¥318 (税込¥350)



セットスープ ¥227 (税込¥250)

★B★c★d★w★h★e★l★aはf★d★o★粉を使用中です。

SEASONAL CREPE



Strawberry Crepe with Pistachio Ice Cream

クレープ・フリーズ ピスタチオのアイスを添えて

¥2,200(税込¥2,420)

バニラ香るクリームと苺、ラズベリーコンフィチュールをもちもちクレープ生地で包みました。

仕上げに苺を飾った苺づくしのクレープ。

コクのあるピスタチオのアイスを合わせることで、より苺の甘みを感じられる味わいに。

ガレットはそば粉を使用しております。当店では、ガレットとクレープを同じ鉄板で焼いています。
商品のご注文は、お客様のご判断にてお願いしておりますので、ご了承のほどお願いいたします。

CREPE



Cheese Crepe with Seasonal Confiture and Rokko Honey

季節のコンフィチュールと六甲はちみつのクレープ・フロマージュ

¥1,150 (税込¥1,265)



Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices and Black Tea Ice Cream

キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン

¥1,350 (税込¥1,485)



Caramel Crepe with Orange Slices and Cream Cheese

オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル

¥1,260 (税込¥1,386)



Chocolate Crepe with Caramelized Banana and Hazel Nuts

キャラメルバナナとヘーゼルナッツのクレープ・ショコラ

¥1,200 (税込¥1,320)



Crepe with Matcha Green Tea Chocolate and Creme Brulee

抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ

¥1,100 (税込¥1,210)



Mont Blanc Chocolat Crepe with Roasted Green Tea Ice Cream, White Sesame, and Walnut Crunch

クレープ・モンブラン ショコラ

ほうじ茶アイスと白ごまとクルミのクランチを添えて

¥1,500 (税込¥1,650)

ガレットはそば粉を使用しております。当店では、ガレットとクレープを同じ鉄板で焼いています。
商品のご注文は、お客様のご判断にてお願いしておりますので、ご了承のほど宜しくお願いいたします。

PASTA

店内製麺の生パスタは、国産小麦を使用することで、もちもち食感に。
シェフがこだわりぬいた上質なパスタソースと合わせた TOOTH TOOTHのごちそうパスタです。



Pasta Pomodoro with Kobe Tomato
and Herb Butter

淡路産トマトとハーブバターの
ポモドーロソース

¥1,180(税込¥1,298)



Carbonara with Mimolette Cheese and Kale

ミモレットチーズとケールの
TOOTH TOOTHカルボナーラ

¥1,450(税込¥1,595)



Chicken Thigh and Rokko Mushrooms Stewed in
Cream Sauce with the Aroma of Cider

鶏もも肉と六甲マッシュルームの
シードル香るクリーム煮込みソース

¥1,360(税込¥1,496)

Optional menu



セットサラダ ¥318(税込¥350)



セットスープ ¥227(税込¥250)

TEA

芦屋・紅茶専門店 Uf-fu (ウーフ) 大西氏監修のトゥーストゥースオリジナルブレンドティー。
スタンダード・フレーバー・ハーブブレンドの、12種類の香る水色と味わいをごゆっくりお楽しみください。

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)
〔ストレート/レモン/ミルク〕

オリジナルのセイロンブレンド。
爽やかな薫りとコクが特徴。



Assam

アッサム ¥650 (税込¥715)
〔ストレート/レモン/ミルク〕

まろやかな味わいとしっかりしたコク。
ミルクをたっぷり入れて、
茶葉特有の甘みを感じてください。



Nilgiri

ニルギリ ¥600 (税込¥660)
〔ストレート/レモン/ミルク〕

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)
〔ストレート/レモン/ミルク〕

茶葉が醸し出すほのかな甘みは、
フルーツとの相性ピッタリ。
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)
〔ストレート/レモン/ミルク〕

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

シトロンシュブリーム ¥650 (税込¥715)
〔ストレート/ミルク〕

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 バニージュ ¥700 (税込¥770)
〔ストレート/ミルク〕

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)
〔ストレート〕

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)
〔ストレート〕

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)
〔ストレート/ミルク〕

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。



Brilliant Rose

🍵 ブリアンローズ ¥700 (税込¥770)
〔ストレート/ミルク〕

「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)
〔ストレート/ミルク〕

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。

CAFE

Special Drink



Milky Tea Smoothie with Burnt Caramel
and Black Tea Jelly
焦がしキャラメルと紅茶ジュレの
ミルクティースムージー

¥745(税込¥820)



Cinnamon Apple Granita Sherbet
シナモンアップルの
グラニテ

¥727(税込¥800)



Lemonade with Rokko Honey
and Black Tea
六甲はちみつと紅茶のレモネード

¥727(税込¥800)

Other

Rich-Flavored Tea with Milk

リッチロイヤルミルクティー HOT / ICE

¥709(税込¥780)

Coffee

コーヒー HOT / ICE

¥636(税込¥700)

Caffè au lait

カフェオレ HOT / ICE

¥709(税込¥780)

Autres

アイスティー (ストレート/レモン/ミルク)

¥600(税込¥660)

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。

CIDER BAR

Three Oaks cider

スリー・オークス・シードル ￥709(税込￥780)

オーストラリア産のプレミアムクラフトシードル。フルーティな香りで甘さを抑えた爽快な飲み心地。

Poire “Authentique” / Eric Bordelet

エリック・ボルドレ シードル “ポワレ・オーセンティック” ￥818(税込￥900)

洋ナシ 100% 使用。琥珀色で強いアロマ。気軽に飲めるタイプですが、苦みと酸味も含む為飲み飽きしない、自然派タイプ。

Poire “Granit” / Eric Bordelet

エリック・ボルドレ シードル “ポワレ・グラニット” ￥1,091(税込￥1200)

洋ナシ 100%使用。芳醇な洋ナシの風味とさわやかな酸味のバランスが良い一杯。

Fermier Brut / Le Cellier de Bol

ル・セリエ・ド・ボール “シードル フルミエ ブリュット”..... ￥809(税込￥890)

完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気、リンゴの皮の渋みが全体のバランスを整える。

Fermier Demi Sec / Le Cellier de Bol

ル・セリエ・ド・ボール “シードル フルミエ ドゥミ・セック”..... ￥809(税込￥890)

バインやシナモン、ハニートーストのニュアンスも感じる心地よい甘みと泡立ち。

Jus de Pom Petillant Rouge / LUSCIOUS

ラシャス ジュドポムルージュ ペティアン（ノンアルコール）..... ￥709(税込￥780)

リンゴストレート果汁の雑味のない瑞々しい味わいと酸味が絶妙なバランスのノンアルコールスパークリングワイン。

WINE

Organic Rosso / Lamura

オーガニック・ロッソ ラムーラ ￥909(税込￥1,000)

【イタリア/ネロ・ダヴォラ100%】 赤系果実の綺麗な酸味と軽快でフルーティーな味わいのテーブルワイン

Las Hermanas Organic / Bodegas Luzon

ラス・エルマーナス オーガニック ボデガス・ルソン ￥1,091(税込￥1,200)

【スペイン/モナストレル100%】 果実味豊かで赤系ベリーの香りとスミレの花を思わせる。タンニンもしっかり感じられる

Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare / Estezargues

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シナルグ コンブ・ド・マール エステザルグ ￥1,182(税込￥1,300)

【フランス/グルナッシュ、シラー】 十分に熟した芳醇な黒系果実の香り。スパイシーな辛口タイプ

Tokaji furmint dry white

トカイ フルミント ドライ ￥909(税込￥1,000)

【ハンガリー/フルミント、ハーシュレヴェルー】 柔らかい口当たり、フルーティーな味わいが魅力。温度を少しあげると華やかな香りと甘みが際立つ

Val De Loire Chardonnay / Les Athletes Du Vin

ヴァル・ド・ロワール シャルドネ レ・ザスレット・デュ・ヴァン ￥1,091(税込￥1,200)

【フランス/シャルドネ100%】 フルーティーで花の香りが漂うシャルドネ。ミネラル感が口いっぱいに広がる

Riesling trocken / Lorenz

リースリング トロッケン ロレンツ ￥1,182(税込￥1,300)

【ドイツ/リースリング100%】 熟した果実味に柑橘の爽やかさとビールのほろ苦い余韻を感じる

OTHER

Sangria -apple&orange-(red)

林檎とオレンジの自家製サングリア (赤) ￥709(税込￥780)

Heartland

ハートランド ￥636(税込￥700)

Sangria - apple & pinkgrapefruit -(white)

林檎とピンクグレープフルーツの自家製サングリア (白) ￥709(税込￥780)

CALBALL(calvados high ball)

カルボール (リンゴのハイボール) ￥618(税込￥680)

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。

