

# 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

## RECOMMEND GALETTE

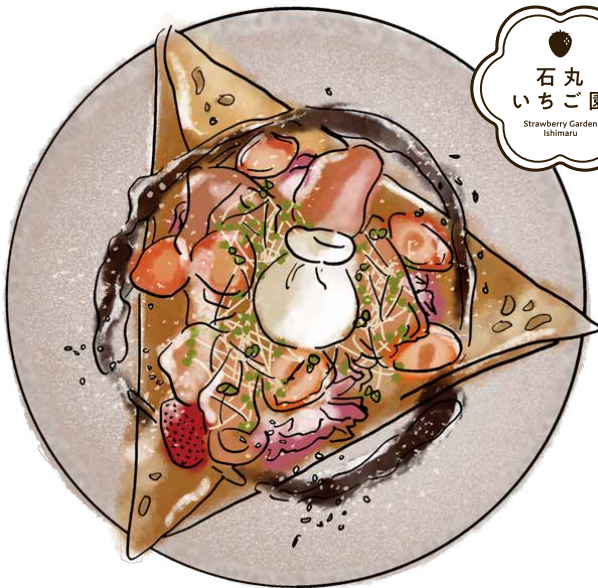


Kobe Beef Stew Galette Served  
with Sour Cream and Mushrooms

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。



石丸  
いちご園

Strawberry Garden  
Ishimaru

Salad Galette with Prosciutto, Strawberry,  
and Burrata Cheese

生ハムと苺のサラダガレット  
イタリア産ブルータチーズ

¥2,200(税込¥2,420)

生ハムに旬の苺を合わせ、瑞々しいサラダ仕立てに。  
クリーミーで濃厚な味わいのブルータチーズと絡めることで、  
より食べ応えのある一品に。

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

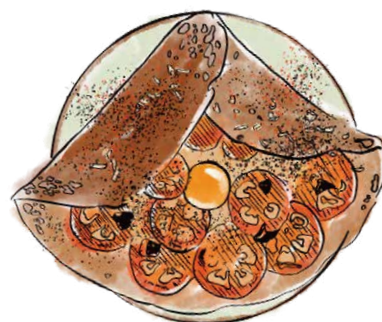
## GALETTE



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・コンブレ

¥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)



Cheese Galette with Keema Curry,  
Eggs, and Mashed Potatoes

淡路産牛キーマカレーと北坂たまご・  
マッシュポテトのチーズガレット

¥1,450(税込¥1,595)



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)



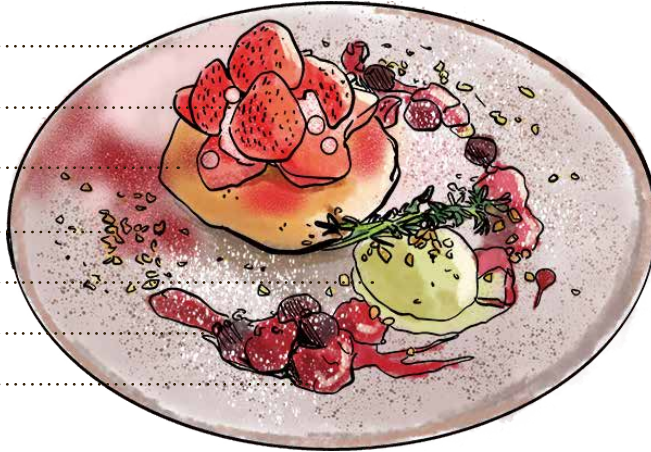
セットスープ ¥227(税込¥250)

★ガレットはそば粉を使用しております



## RECOMMEND CREPE

- 石丸いちご園の  
おいこベリー
- 生クリーム
- クレープの中に  
ラズベリーコンフィチュール
- ピスタチオ
- ピスタチオアイス
- フランボワーズソース
- ミックスベリー

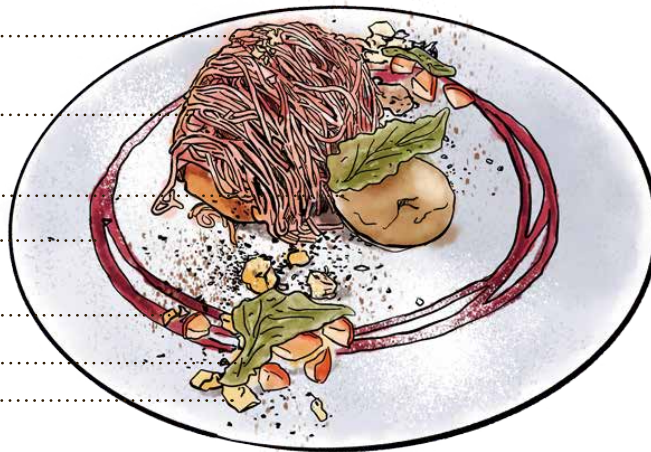


Strawberry Crepe with  
Pistachio Ice Cream

クレープ・フレーズ  
ピスタチオのアイスを添えて

¥2,200(税込¥2,420)

- クリームチーズを合わせた  
苺あん
- ショコラクレープの中に  
丸ごと苺が2つ
- ほうじ茶アイス
- フランボワーズのソース
- 石丸いちご園の  
おいこベリー
- 桜の葉チュイル
- 桜とくるみのクランチ



Strawberry Mont Blanc in  
Chocolate Crepe

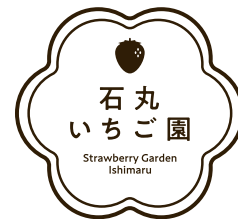
苺モンブランのクレープ・ショコラ  
ほうじ茶アイスと桜と  
クルミのクランチを添えて

¥2,000(税込¥2,200)

### PICKUP



苺は、神戸市西区にある石丸いちご園の「おいこベリー」という品種の苺を使用。糖度が高く、甘みと酸味のバランスが良い香り高い味わい。



## CREPE



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

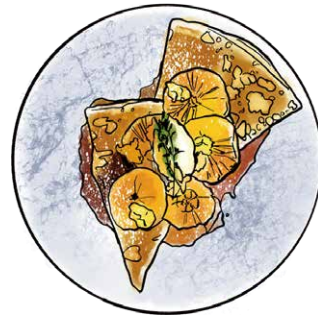
¥1,350(税込¥1,485)

自家製のディプロマットクリームに、  
キャラメリゼしたリンゴとパイ生地で  
タルト・タタン風に。香り豊かな紅茶アイスを合わせて。



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)



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 Chocolate and Creme Brulee  
抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ

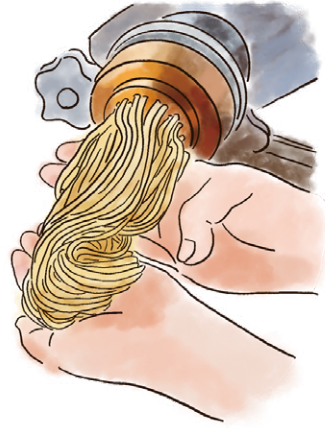
¥1,100(税込¥1,210)

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

実は、当店の生パスタは店内製麺。  
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)

---



Smoked Salmon and Kale  
with Cider Cream Sauce

スモークサーモンとケールの  
シードルクリームソース

¥1,480(税込¥1,628)

---

Optional menu



セットサラダ ¥318(税込¥350)



セットスープ ¥227(税込¥250)