

## a la Carte MENU

### DELI & CHARCUTERIE

- うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ  
1200  
(1320)
- 切りたて生ハム  
750  
(825)
- イベリコ豚のチョリソー  
700  
(770)
- ※アレルギー パテ ドカンパーニュ  
650  
(715)
- ※アレルギー 鶏レバーの冷製コンフィ  
700  
(770)
- ゴルゴンゾーラのバスクチーズケーキ  
650  
(715)
- オリーブのスパイスマリネ  
400  
(440)
- ※アレルギー ウフマヨ  
400  
(440)
- 紫キャベツのピクルス  
500  
(550)
- ブロッコリーのマリネ  
550  
(605)
- アンチョビを詰めたオリーブのフリット  
600  
(660)
- フレンチフライポテト ソルト&ペッパー  
700  
(770)
- フレンチフライポテト トリュフ  
900  
(990)
- チーズボード  
1600  
(1760)
- チーズ&シャルキュトリーボード  
1800  
(1980)
- 全粒粉ブレッド  
350  
(385)

### AFTERNOON TEA NIGHT



- 夜のアフターヌーンティ  
(チーズ、シャルキュトリー、デリ盛り合わせ)  
2,500  
(2,750)

### ENTREE

- 本日鮮魚のカルパッチョ (内容はスタッフまで)  
1500  
(1650)
- 季節のフルーツとブッラータチーズ (内容はスタッフまで)  
1400  
(1540)
- マグロコンフィのニース風サラダ  
1500  
(1650)
- ※アレルギー 神戸ポークベーコン、キノコ、鶏レバーのサラダリヨネーズ  
1400  
(1540)
- 切りたて生ハムと六甲マッシュルームのサラダ  
1600  
(1760)
- グリルソーセージ マッシュポテト添え  
1200  
(1320)
- ※アレルギー オニオングラタンスープ  
1200  
(1320)

### VIAND & POISSON



- ステーキ&フリット  
3000  
(3300)
- 本日のお魚料理 (内容はスタッフまで)  
1800  
(1980)
- 生ハムとチーズのポークカツレツ コルドンブルー  
2000  
(2200)
- ※アレルギー 国産鶏の窯焼きロティサリーチキン (1/4)  
2000  
(2200)
- ※アレルギー 国産鶏の窯焼きロティサリーチキン (1/2)  
3800  
(4180)

### PIZZA

- モッツアレラとトマト、バジリコのピッツァ  
1400  
(1540)
- 切りたて生ハムと燻製モッツアレラ  
半熟卵のスモーキーピッツァ  
1700  
(1870)
- カマンベール、ブルーチーズ、  
マスカルポーネのピッツァ 六甲はちみつ添え  
1800  
(1980)
- 淡路産シラスとオリーブ、にんにくのトマトピッツァ  
1300  
(1430)
- スモークチキンとハラペーニョのピッツァ  
1600  
(1760)



### PASTA

- 北あかりポテトの自家製ニョッキ ポモドーロソース  
1300  
1430
- 淡路産釜揚げシラスと菜の花、セミドライトマトのオイルソース  
1450  
1595
- 神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームの TOOTH TOOTH カルボナーラ  
1600  
1760
- 赤ワインでじっくり煮込んだ神戸牛のラグー リガトーニ  
1700  
1870
- 蛸とあさりのプッタネスカ  
1600  
1760

### FRENCH TOAST

- ブリュレフレンチトースト 六甲はちみつと発酵バター  
980  
1078
- キャラメルバナナのフレンチトースト  
1280  
1408
- 苺のフレンチトースト  
1500  
1650



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご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

# PREFIX MENU

17:00 ~ 21:00

プリフィックスコース  
TOOTHのケーキがついたコースプラン

4000 (4400)

パン&シャルキュトリー + 前菜選択 (5種) + メイン選択 (7種) + TOOTHのケーキ&紅茶

## AMUSE

全粒粉ブレッド パテドカンパーニュ添え

## ENTREE

前菜選択 (5種)

本日鮮魚のカルパッチョ (+¥200)

自家製マグロコンフィのニース風サラダ

神戸ポークベーコン、キノコ、鶏レバーのサラダリヨネーズ

切りたて生ハムと六甲マッシュルームのサラダ (+¥200)

グリーンアスパラのソテー グリビッシュソースと生ハム添え

## MAIN

メイン選択 (7種)

ステーキ&フリット (+¥500)

本日鮮魚のポワレ

国産鶏のロティサリーチキン (1/4)

生ハムとチーズのポークカツレツ コルドンブルー

赤ワインでじっくり煮込んだ神戸牛のラグー リガトーニ (+¥300)

淡路産釜揚げしらすと菜の花、セミドライトマトのオイルソース

神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームの TOOTHTOOTH カルボナーラ

## DESSERT

TOOTH TOOTH CAKE SET (コーヒーorティー)