TOOTH TOOTH

茶房

DECOBOCO-SABO

MENU

甘味 / 飲物 / 食事

dessert / drink / food

トゥーストゥース デコボコ茶房とは

洋の東西、海をわたり伝わってきた文化の交わる港町神戸。
神戸の「ハイカラ」と呼ばれるスタイルはどこかレトロなイメージですが
モダンでおしゃれという意味合いもあります。
そんな神戸で生まれ育ち 37 年が経つ「TOOTH TOOTH」は
「神戸キュイジーヌ・スイーツ」というスタイルを確立させてきました。
この度われわれ「TOOTH TOOTH」はその神戸キュイジーヌ・スイーツと
日本古来より親しまれる茶や素材を融合させ、あらたな楽しみを提案します。

放香堂とは

神戸に本店を構える 宇治茶を主とする 日本茶専門店。

その歴史は古く、天保年間（1830 ～ 1843 年）創業。

神戸市中央区元町通り（旧西国街道）に

宇治茶・珈琲・紅茶・九谷焼売捌所・郵便物取扱の店舗として開店。

そして今、初代・東源兵衛から代々を受け継がれる

六代目・源兵衛を襲名する酢田恭行は、

全国茶審査技術の最高位である十段の資格を有している。

当店ではその酢田氏監修の抹茶『天慶』、『ほうじ茶』を使用。

鮮やかな色・甘みと芳醇な香り、

深みある味わいを是非お愉しみください。

甘味 dessert&cakes

Matcha Affogato

凸凹抹茶アフォガード　税別 990yen
（税込 1089）

エスプレッソの代わりに放香堂の
宇治抹茶『天慶』を使用。
濃厚な味と香りがバニラアイスと相性抜群。
白玉と寒天も入ったパフェ仕立て。

～トゥーストゥースのオリジナルブレンド＆セレクトティー～　TOOTH TOOTH Original Tea

TOOTHTOOTH ブレンド　620yen (682)
セイロンベースの爽やかな薫りとコクが特徴。さまざまなお菓子に合う。

ニルギリ　620yen (682)
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』。

アールグレイ　700yen (770)
セイロンティーに 清涼感あふれる ベルガモット（柑橘系）の香り付け。

アマンドバニーユ　720yen (792)
バニラの香りとアッサムのマリアージュ。ミルクを合わせれば芳ばしいビターアーモンドの風味。

ルイボスティー＆ベルガモット　650yen (715)
ルイボスティーにベルガモット柑橘類の香りを付けました。ノンカフェインでお楽しみ頂けます。

アイスティー　630yen (693)
ニルギリをベースに ほんのりアールグレイをブレンド。

Juice

きよみオレンジ　850yen (935)

信州りんご　850yen (935)

茶 tea

日本で育てた茶の樹からつくる『和の紅茶』。昼夜の温度差が少ない日本の茶葉はやさしい味わい。

	税別	税込
鹿児島の紅茶 南国の温暖な気候のもとで作られた 熟したフルーツを感じさせる香りと味わい。	720yen	(792)
京都の紅茶 寒暖差のある山あいで作られた緑茶を感じさせるような 淡く繊細な香りと味わい。	720yen	(792)

普段から親しまれている日本茶に香りをプラスしたオリジナルブレンド。

緑茶檸檬 ビタミンなどの栄養成分も多く含む 酸化発酵を極力抑えた不発酵茶。檸檬本来の香りを加えて。	700yen	(770)
生姜番茶 三年番茶に ほのかに生姜の香りをブレンド。	700yen	(770)
焙じレモングラス たっぷりのレモングラスをブレンドした焙じ茶は 爽やかな風味があとひくおいしさ。	700yen	(770)

珈琲 coffee

ブレンドコーヒー(H/I)	620yen	(682)
アメリカン	620yen	(682)
カフェラテ(H/I)	650yen	(715)

凸凹ティーオーレ special arrange tea au lait

凸凹ほうじ茶オーレ - 山椒キャラメル × ショコラマカロン -

ほうじ茶にキャラメルのコクをプラスし山椒を合わせることで
大人な味わいに仕上げました。
金箔をふりかけたイチジク餡のショコラマカロンは、
生クリームと一緒にお楽しみください。

(Ice のみ) 税別 850yen
(税込 925)

凸凹抹茶オーレ - 黒蜜 × 凸凹黒ゴマのフロランタン最中 -

宇治抹茶 『天慶』 を使用した抹茶オーレに黒蜜の上品な
コクをプラス。抹茶と黒蜜のバランスにこだわり仕上げました。
黒ゴマのフロランタン最中とホジソを添え、見た目にも
美味しいデザートドリンクをお楽しみください。

(Ice のみ) 税別 900yen
(税込 990)

放香堂の美味しい香りをコンセプトにした奥行きのある
香りゆたかなほうじ茶を利用したオーレ

ほうじ茶ホイップオーレ

(Ice のみ) 税別 700yen
(税込 770)

ほうじ茶オーレ

(Ice のみ) 税別 600yen
(税込 660)

宇治抹茶 「天慶」 を使用し薫りと旨味を
シンプルに味わえるスタンダードな抹茶オーレ

抹茶ホイップオーレ

(Ice のみ) 税別 800yen
(税込 880)

抹茶オーレ

(Ice のみ) 税別 700yen
(税込 770)

凸凹ティーセット ―さんく―　　税別 2500yen （税込 2750）

和スィーツを５種(右記）とお好みのお茶が愉しめるティーセット

凸凹ティーセット　―とろわ―

和スィーツを3種（右記★印３種）と
お好みのお茶が愉しめるティーセット

税別 2000yen （税込 2200）

SET DRINK
セットドリンク

セットのドリンクはドリンクページの 卍 卍 よりお選びください。

オススメ：和紅茶　鹿児島の紅茶　南国の温暖な気候のもとで作られた熱したフルーツを
感じさせる香りと味わい

Food Set

Tamago Sandwich　　甘めの厚焼きたまごとハムを挟んだシンプルなサンドウィッチ

凸凹茶房の厚焼きたまごサンド

- 神戸近郊野菜のサラダ
- 本日のデザート
- セットドリンク

SET 税別 1760yen （税込 1936）

単品 税別 1240yen （税込 1364）

SET DRINK
セットドリンク

セットのドリンクはドリンクページの 卍 卍 よりお選びください。

食事 food

Recommend Menu

Croque-monsieur

神戸ポークハムや六甲マッシュルームなど
地元食材で仕上げた凸凹茶房こだわりクロックムッシュ

神戸ポークハムと六甲マッシュルームの
クロックムッシュ

- 神戸近郊野菜のサラダ
- 本日のデザート
- セットドリンク

SET 税別 1890yen （税込 2079）
単品 税別 1360yen （税込 1496）

SET DRINK
セットドリンク

セットのドリンクはドリンクページの 卍 卍 よりお選びください。

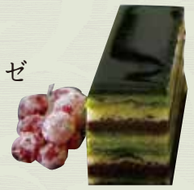
凸凹 TEA SET

でこぼこ ティーセット　お品書き

★無花果餡のマカロンショコラ
季節の果物とオリーブグラッセを添えて

イチジクを練りこんだ餡のショコラマカロンは、 TOOTH TOOTH 凸凹茶房、 自信の一品

※果物はイメージです。 季節の果物は季節によって変更致します



★八女抹茶のオペラと赤すぐりのクリスタルリゼ

薫り高い八女抹茶クリームとなめらかなショコラを重ね合わせた贅沢なマリアージュ

凸凹最中の丹波黒豆と黒ゴマのフロランタン
ミルクアイスのパフェ仕立て

黒豆の甘さと黒ゴマの風味に包み込むミルクアイスにホジソ （紫蘇の花） の清涼感をプラス

ほうじ茶 “火男” のカヌレ

京都山城　宇治園のほうじ茶 “火男 （ひょっとこ）” は
香ばしく香りとさっぱりした味わいが特徴

★季節フルーツのエピセコンポートと
水わらび餅の凸凹あんみつ

スターアニス、 カルダモン、 シナモンと一緒に漬け込んだ季節の果物はスパイシーな味わい

Afternoon Set

凸凹茶房のアフタヌーンティーセット

～2名様からご注文いただけます～
おひとり様 3,900yen（税込4,290yen）

Menu

お品書き

・アペリティフ ティードリンク（ノンアルコール）

【3段目】

・無花果餡のマカロンショコラ　オリーブグラッセを添えて

・八女抹茶のオペラと赤すぐりのクリスタルリゼ

・ほうじ茶　"火男"のカヌレ

【2段目】

・凸凹最中の丹波黒豆フロランタン ミルクアイスでパフェ仕立て

・季節のフルーツのエピセコンポートと水わらび餅の凸凹あんみつ

【1段目】

・神戸ポークのハムと厚焼きたまごサンド

・スコーン（「神戸いなだ養蜂園」はちみつ付き）

Set Drink

セットドリンク

下記よりお選びいただけます。
紅茶はポットでのご提供となります。

・京都の紅茶

・生姜番茶

・鹿児島の紅茶

・緑茶檸檬

・焙じレモングラス

・ブレンドコーヒー（H/I）

・アメリカンコーヒー

・カフェラテ（H/I）

・ルイボスティー & ベルガモット

・アイスティー

・TOOTH TOOTH ブレンドティー

・ニルギリ

・アールグレイ