

FOOD MENU

Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

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

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

いちごと生ハム、リコッタチーズのサラダガレット
バルサミコソース

単品 ¥1450 (税込¥1595)



Green cream pasta

トラウトサーモンと菜の花のグリーンクリームパスタ

単品 ¥1400 (税込¥1540)



Oil pasta

淡路産しらすとあさり、キャベツのオイルパスタ

単品 ¥1350 (税込¥1485)



CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のアフタヌーンティーセット



Afternoon Tea set

いちご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

いちごとピスタチオのプチエクレール

いちごとエルダーフラワーのジュレ

クレームブリュレ

いちごの白マカロン



下段

いちごのフルーツサンド

いちごのチョコブラウニー

スコーン

いちごジャムと
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)、いちごのティーソーダ



Option Menu

ミニクレープ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



Mini crêpes
enveloppées de fraises
いちご包みのミニクレープ

+¥700 (税込¥770)



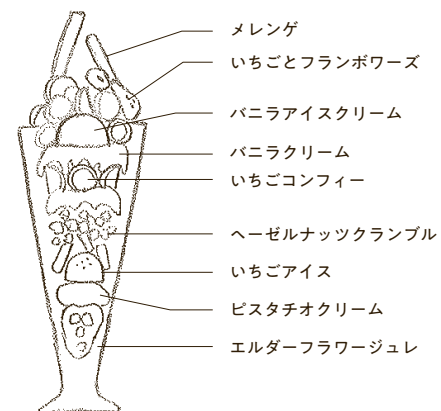
Half size pasta

選べるハーフサイズパスタ +¥800 (税込¥880)

- ◆トラウトサーモンと菜の花のグリーンクリームパスタ
- ◆淡路産しらすとあさり、キャベツのオイルパスタ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux fraise et pistache

いちごとピスタチオのパルフェ

¥1480 (税込¥1628)

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

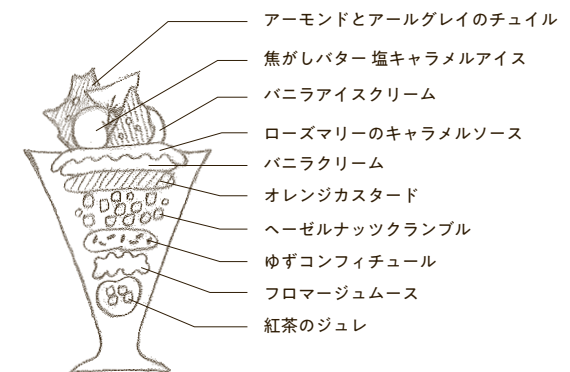
紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

いちごのティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux orange et thé earl grey
オレンジとアールグレイティーのパルフェ
¥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)

いちごのティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux fraises et fromage blanc

いちごとフロマージュブランのクレープ

¥1400 (税込¥1540)

フレッシュないちごとキャラメリゼナッツが好相性な春限定クレープ。
ふわふわのフロマージュブランとバニラアイスを
一緒にお楽しみください。

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)

いちごのティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe suzette

クレープシュゼット

¥980 (税込¥1078)

クレープデザートの定番「クレープ シュゼット」。
もちもちのクレープ生地にはサワークリームを挟んでいます。
オレンジ香るキャラメルソースと合わさると、
フルーティーな甘い香りが口いっぱいに広がります。



Crème brûlée

クレームブリュレ

¥1000 (税込¥1100)

本店
限定

「バリッ」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)

いちごのティーソーダ

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte aux fraises

タルトフレーズ

¥815 (税込¥897)

果汁が多くみずみずしい「さぬきひめ」に
香ばしいシュクレタルト生地とアーモンドクリーム



Tarte de saison

タルトセゾン ～いちごとピスタチオ～

¥840 (税込¥924)

甘くて爽やかな「あまおう」に
風味豊かなピスタチオクリームとショコラタルト



Mont blanc pistache

モンブラン ～ピスタチオ～

¥815 (税込¥897)

コク深いピスタチオ香る
白あん仕立てのモンブランクリーム



Ruby cube chocolat

ルビーキューブショコラ

¥720 (税込¥792)

芳醇なカカオの風味に
華やかなベリーのコントラスト

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Chaperon

シャペロン

¥650 (税込¥715)

ミルキーなクリームといちごをブリゼ生地で焼き上げた、
いちごミルク仕上げのバイクドチーズケーキ



Gâteau aux fraises

ガトーフレーズ

¥750 (税込¥825)

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 sourire

ピスタチオスリール

¥730 (税込¥803)

濃厚でなめらかなピスタチオクリームを
ベリーとショコラで引き立てました



Camille

カミュー

¥700 (税込¥770)

ホワイトチョコのパニラムースを
甘酸っぱい大粒いちごと一緒に

Limited
期間限定

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



4 April

Fleur de Orange

フルール ド オランジェ ¥700 (税込¥770)

オレンジの甘みとほのかな渋みのある
烏龍茶葉を使用した紅茶には、タルトフレーズなど
フルーツタルトとの相性が絶妙です。



5 May

Chamomile Darjeeling

カモミールダーズリン ¥700 (税込¥770)

カモミール特有のフルーティーな香りと
落ち着きのある味わいには、フルーツタルトが好相性。
癒しのひとときを演出してくれます。



6 June

Darjeeling

ダーズリン ¥750 (税込¥825)

甘み、酸味、渋みのバランスがとれた紅茶には
フルーツタルトがおすすめ。
くっと紅茶をふくんだあとの余韻は幸せのひととき。

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

ダーズリン ¥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。
自然で落ち着いた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。



Brilliant 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)

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。
フルーツタルトとの相性ピッタリです。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Limonade aux fraises

いちごとドライローズのレモネード

¥750 (税込¥825)

甘酸っぱいいちごのレモネードにドライローズを合わせた
華やかな香りのレモネードです。



Chocolat blanc et lait de fraise

ホワイトチョコとストロベリーミルク

¥780 (税込¥858)

いちごの果肉がたっぷりと入ったストロベリーミルクと
マスカルポーネのホイップでチーズケーキのような味わいに。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE 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)