

a la Carte MENU

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)

NIGHT-TIME AFTERNOON TEA
(ASSORTMENT OF CHEESE, CHARCUTERIE, AND DELI PLATT)

ある日の一例
オリーブのスパイスマリネ／アボガドフムス
ムール貝の白ワイン蒸し サフランマヨネーズ
パテドカンパーニュ／チョリソー／切り立て生ハム／チーズ3種etc..
※内容は仕入れによって変わります

OVEN-ROASTED ROTISSERIE CHICKEN

『国産鶏の窯焼きロティサリーチキン』

RECOMMEND!

DOMESTIC ROTISSERIE CHICKEN GRILLED IN BRICK OVEN

朝一番に自家製スパイスで仕込み、
じっくり時間をかけて火入れすることでふっくらと。
特製のヴィネグレットで和えたお野菜と一緒に
サラダ仕立てでお召し上がりいただく
オンザコーナー自慢の一品です。
じっくりとソテーし、甘みを最大限に引き出した
赤玉ねぎのサルサと一緒に召し上がり下さい。



(1/4) (1/2)
2000 3800
(2200) (4180)

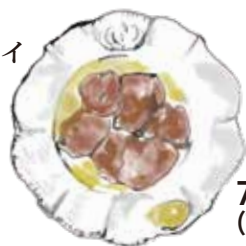
DELI&CHARCUTERIE

ROAST KOBE BEEF FROM USUNAGA RANCH
うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ 1200 (1320)
FRESHLY CUT PROSCIUTTO
切りたて生ハム 750 (825)
IBERICO PORK CHORIZO
イベリコ豚のチョリソー 700 (770)
PATÉ DE CAMPAGNE
パテ ド カンパーニュ 650 (715)

CHILLED CHICKEN LIVER CONFIT

鶏レバーの冷製コンフィ

国産鶏の肝を使用
シェフが丁寧に仕込んだ
ハツとレバーのコンフィ(オイル煮)です。



700 (770)

ゴルゴンゾーラのバスクチーズケーキ 650 (715)

スパイスマリネ
オリーブのスパイスマリネ 400 (440)

エッグ & MAYONNAISE
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)

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)

SALAD&SOUP

LYONNAISE SALAD WITH KOBE PORK BACON, MUSHROOMS, AND CHICKEN LIVER

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)

NICOISE SALAD WITH TUNA CONFIT
マグロコンフィのニース風サラダ 1500 (1650)

FRESHLY CUT PROSCIUTTO AND ROKKO MUSHROOM SALAD
切りたて生ハムと六甲マッシュルームのサラダ 1600 (1760)

オニオングラタンスープ 1200 (1320)

じっくりと甘みを引き出した玉ねぎ、ブイヨン、
パンとチーズをオーブンで焼き上げたごちそうスープ。

PASTA

TOOTH TOOTH STYLE CARBONARA WITH KOBE PORK BACON AND ROKKO MUSHROOMS



ミモレットチーズがたっぷりとかかった
TOOTH TOOTH 自慢のカルボナーラ。

1600 (1760)

KITA-AKARI POTATO GNOCCHI WITH POMODORO SAUCE
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)

OLIVE OIL PASTA WITH BOILED WHITEBAIT SOURCED FROM AWAJI
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)

RAGU SAUCE RIGATONI WITH KOBE BEEF STEWED IN RED WINE
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)

PASTA PUTTANESCA WITH OCTOPUS AND CLAMS
蛸とあさりのブッタネスカ 1600 (1760)

FRITTER

DEEP-FRIED ANCHOVY STUFFED OLIVES

アンチョビを詰めたオリーブのフリット 600 (660)

SALT AND PEPPER FRENCH FRIES

フレンチフライポテト ソルト&ペッパー 700 (770)

TRUFFLE FRENCH FRIES

フレンチフライポテト トリュフ 900 (990)

PIZZA

高温の石窯で焼き上げる
カリッと香ばしく、もちっとした生地が
魅力的なオンザコーナーのピッツァ。



PIZZA WITH MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, AND BASIL
モッツァレラとトマト、バジリコのピッツァ 1400 (1540)

PIZZA WITH FRESHLY CUT PROSCIUTTO, SMOKED MOZZARELLA CHEESE, AND
切りたて生ハムと燻製モッツァレラ
半熟卵のスモーキーピッツァ 1700 (1870)

PIZZA WITH 3 TYPES HESE, SERVED WITH ROKKO HONEY
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)

TOMATO PIZZA WITH WHITEBAIT SOURCED FROM AWAJI, OLIVES, GARLIC
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)

PIZZA WITH SMOKED CHICKEN AND JALAPENO
スモークチキンとハラペーニョのピッツァ 1600 (1760)

MAIN

STEAK & FRITTO

ステーキ&フリット 3000 (3300)

FISH DISH OF THE DAY

本日のお魚料理 (内容はスタッフまで) 1800 (1980)

PROSCIUTTO AND CHEESE CORDON BLEU PORK CUTLET

生ハムとチーズのポークカツレツ コルドンブルー 2000 (2200)

グリュイエールチーズを挟んだ豚肉に
生ハムを巻きつけたフランス風カツレツ。

FRENCH TOAST

FRENCH TOAST WITH STRAWBERRIES

苺のフレンチトースト 1500 (1650)

いちごをたっぷり使い
仕上げに苺コンフィをソースを
添えた贅沢なフレンチトースト。



BRULEE FRENCH TOAST WITH ROKKO HONEY AND CULTURED BUTTER

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

FRENCH TOAST WITH CARAMEL BANANA

キャラメルバナナのフレンチトースト 1280 1408



食物アレルギー又はその他食材のお取り扱い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 COURSE

17:00 ~ 21:00

プリフィックスコース
選べる前菜・メインと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 + 選べる前菜 + 選べるメイン + TOOTHのケーキ&紅茶

BREAD & CHARCUTERIE

全粒粉ブレッド パテドカンパーニュ添え

APPETIZER

前菜 (5 種からお一人様一品お選びください)

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 (7 種からお一人様一品お選びください)

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ッツ 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 TOOTH TOOTH カルボナーラ

DESSERT

TOOTH TOOTH CAKE SET (コーヒーorティー)