

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 / マンゴー)
 - ・ 紅茶 (HOT/ICE)
 - ・ オレンジのティーソーダ
- ★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 gallette

スモークサーモンとアボカド、
グレープフルーツのサラダガレット
オリーブドレッシング

単品 ¥1450 (税込¥1595)



Genovese pasta

タコと揚げナス、トマトのジェノベーゼパスタ

単品 ¥1400 (税込¥1540)



Tomato sauce pasta

サルシッチャとズッキーニ、アスパラのレモントマトソースパスタ

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

マンゴーと柑橘の アフタヌーンティーセット

¥2850 (税込¥3135) ~

おひとり様からご注文いただけます



上段

マンゴーのタルト

甘夏とヘーゼルナッツクランブルのエクレア

レモンジュレとブランマンジェ

クレームブリュレ

レモンのマカロン



下段

マンゴーのフルーツサンド

オレンジとホワイトチョコのブラウニー

スコーン

柚子ジャムと
マスカルポーネのクリーム

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스티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 / マンゴー)、オレンジのティーソーダ



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 mangue
マンゴー包みのミニクレープ

+¥700 (税込¥770)



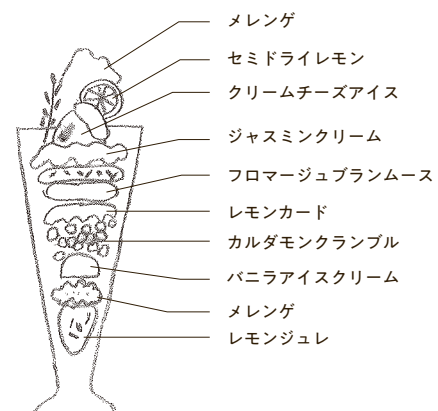
Half size pasta

選べるハーフサイズパスタ +¥800 (税込¥880)

- ◆ タコと揚げナス、トマトのジェノベーゼパスタ
- ◆ サルシッチャとズッキーニ、アスパラのレモントマトソースパスタ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Parfait aux citron

レモンのパルフェ

¥1300 (税込¥1430)

Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

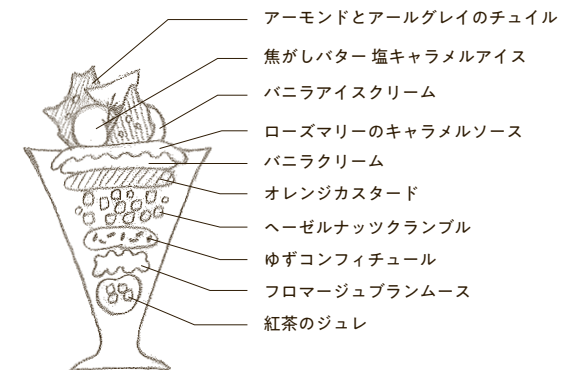
紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / マンゴー)

オレンジのティーソーダ

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 / マンゴー)

オレンジのティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux griotte cherry et mousse au fromage à la crème

グリオットチェリーとクリームチーズムースのクレープ

¥1200 (税込¥1320)

グリオットチェリーをチェリー酒でコンポートにし、
クリームチーズムースと合わせました。
ザクザク食感のシナモンクランブルと
バニラアイスクリーム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 / マンゴー)

オレンジのティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux agrumes

ハチミツとクリームチーズのシトラスクレープ

¥1100 (税込¥1210)

さっぱりとしたクリームチーズをクレープ生地に挟み、
グレープフルーツとレモンのコンポートを合わせた
季節限定クレープです。



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 / マンゴー)

オレンジのティーソーダ

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte aux agrumes
柑橘のタルト

¥840 (税込¥924)

白果皮に包まれた瑞々しい果実と
柑橘のムースを香ばしいタルトと一緒に



Tarte au citron
瀬戸内レモンのタルト

¥800 (税込¥880)

岩城島レモンクリームと
ミントシャンティが爽やか



Tarte au matcha
宇治抹茶のタルト

¥840 (税込¥924)

宇治抹茶クリームと
黒胡麻ガナッシュの和のマリアージュ



Chaperon
シャペロン

¥700 (税込¥770)

ミルクィ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ベイクドチーズケーキ

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Citron rare
シトロンレア

¥680 (税込¥748)

“森のはちみつ”が香るレアチーズと
レモンクリームの爽やかな味わい



6.1~

Orange et thé
オレンジ・テ

¥750 (税込¥825)

香り高い清見オレンジに
紅茶ジェノワーズ&クリーム



Rubis chocolat
ルビーショコラ

¥800 (税込¥880)

芳醇なカカオの風味に、
華やかなベリーのコントラスト



Caramel mocha
キャラメルモカ

¥680 (税込¥748)

ブラウニーにモカクリームと
キャラメルガナッシュをあわせた大人味

Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



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。



Darjeeling

☎ ダージリン ¥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。



Citron Supreme

☎ シトロンシュブリーム ¥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。
柑橘のケーキと合わせるのがおすすめ。

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

☎ ダージリン ¥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лью ¥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 オランジュ ¥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



Soda au thé earl grey et à l'orange

オレンジのアールグレイティーソーダ

¥750 (税込¥825)

たっぷりオレンジの果肉に、
ゴクゴクと飲みやすいアールグレイティーを合わせて爽やかで夏らしい味わいに。



Lassi au double pêches

ダブルピーチラッシー

¥780 (税込¥858)

さっぱりとしたヨーグルトに黄桃と白桃の果肉がたっぷりに入った
やさしい味わい。

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스티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ズリンを
ブレンドしたオリジナルのアイ스티ー。 ¥600 (税込¥660)

トニックウォーター ¥600 (税込¥660)

Jus

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)