

11:00-17:00までのご提供

GALETTE COURSE ガレットコース ¥2,300(税込¥2,530)～



SALAD or SOUP

サラダ または スープ

GALETTE ガレットをお選びください

- a. 神戸ポークハムと北坂たまご、六甲マッシュルームのガレット・コンプレ
- b. 神戸産トマトとアンチョビ、北坂たまごのチーズガレット
- c. 4種のチーズとリンゴ、トレヴィスのガレット 六甲はちみつ添え
- d. 淡路産牛キーマカレーと北坂たまご・マッシュポテトのチーズガレット (+¥300)
- e. スモークサーモンとズッキーニのサラダガレット
ハーブクリームとフランボワーズヴィネグレット (+¥300)
- f. 海老とケールのシードルクリーム煮込みガレット (+¥500)
- g. ガレット ニソワーズ (ツナ、トマト、たまご、じゃがいも、
オリーブ、アンチョビのサラダガレット) (+¥700)
- h. 神戸牛のビーフシチューガレット サワークリームとキノコ添え (+¥1,500)

HALF CREPE クレープをお選びください

- a. 苺のコンフィチュールと六甲はちみつのクレープ・フロマージュ
- b. キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン
- c. オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル
- d. キャラメルバナナとヘーゼルナッツのクレープ・ショコラ

DRINK ドリンクをお選びください

コーヒー (H/I) / 紅茶 (H/I) / ノンアルコールシードル

or

好きな紅茶 (ポットサービス) +¥300～

紅茶リスト 無印・・・+¥300 / ☞・・・+¥355 / ☞・・・+¥410

ガレットはそば粉を使用しております。

当店では、ガレットとクレープを同じ鉄板で焼いています。

商品のご注文は、お客様の判断にてお願いしておりますので、ご了承のほど宜しくお願いいたします。

11:00-17:00までのご提供

PASTA COURSE パスタコース

¥2,300(税込¥2,530)～



SALAD or SOUP

サラダ または スープ

PASTA パスタをお選びください

- a. 淡路産トマトとハーブバターのポモドーロソース
- b. スモークサーモンとケールのシードルクリームソース (+¥200)

HALF CREPE クレープをお選びください

- a. 苺のコンフィチュールと六甲はちみつのクレープ・フロマージュ
- b. キャラメルリングと紅茶アイスのクレープ・タタン
- c. オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル
- d. キャラメルバナナとヘーゼルナッツのクレープ・ショコラ

DRINK ドリンクをお選びください

コーヒー（H/I） / 紅茶（H/I） / ノンアルコールシードル

or

好きな紅茶（ポットサービス）+¥300～

紅茶リスト 無印・・・+¥300 / ☞・・・+¥355 / ☞・・・+¥410

ガレットはそば粉を使用しております。

当店では、ガレットとクレープを同じ鉄板で焼いています。

商品のご注文は、お客様のご判断にてお願いしておりますので、ご了承のほどお願いいたします。

CREPE & GALETTE

TOOTH TOOTH



GALETTE

ガレットはフランスのブルターニュ地方生まれの伝統的な郷土料理。

ガレットという言葉は、まるく薄いものを意味しています。

海に面して雨の多いブルターニュ地方では、小麦の栽培が難しかったことから、

蕎麦粉を使用したガレットがよく食べられるようになったそうです。

小麦に比べてヘルシーで栄養価も高いので、フランスで日常的に愛されるお食事クレープです。

- ◆厳選した香り高いそば粉と、兵庫・赤穂の塩、フランス産のシードル、卵を使用したシェフこだわりの生地
- ◆高温の鉄板で一枚一枚丁寧に焼き上げるガレットは、表面はパリッと、そば粉の香りが引き立つように
- ◆厳選した3種のブレンドしたチーズをこだわりの生地といっしょに焼き上げています
- ◆地産地消を大切に、神戸を中心とした兵庫県の食材や、野菜感にこだわった8種類のラインナップ



CREPE

- ◆TOOTH TOOTHならではの「ハレノニチジョウ」を感じる上質なクレープ
- ◆フランス産小麦、卵と牛乳、砂糖、塩、バターを使用したパティシエこだわりの生地
- ◆焼き立ての甘い香りと、もっちり食感
- ◆生地も、フルーツも、どちらも愉しめる7種類のラインナップ

RECOMMEND GALETTE



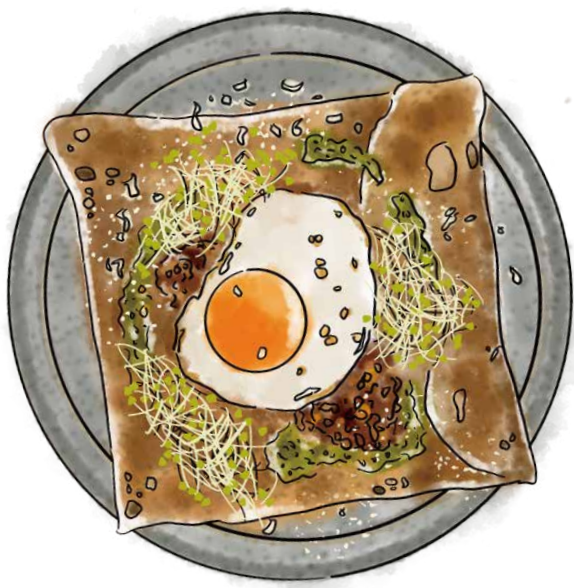
Galette Niçoise

ガレット ニソワーズ

(ツナ、トマト、たまご、じゃがいも、
オリーブ、アンチョビのサラダガレット)

¥1,800(税込¥1,980)

フランスで定番の“ニース風サラダ”をガレットで表現。
具沢山の野菜を合わせ夏らしく彩り鮮やかに仕上げた、
ボリュームたっぷりで食べ応えのある一品です。



Cheese Galette with Keema Curry,
Eggs, and Mashed Potatoes

淡路産牛キーマカレーと北坂たまご・
マッシュポテトのチーズガレット

¥1,500(税込¥1,650)

淡路産牛を使用した味わい深いキーマカレーに、
淡路島の北坂たまご、クリーミーなマッシュポテト、
バジリコペーストを合わせ、食欲そそる一品に。

Optional menu



サラダ ¥345(税込¥380)



スープ ¥245(税込¥270)

★ガレットはそば粉を使用しております

GALETTE



Galette Complete with Kobe Pork Ham,
Kitasaka Egg, and Rokko Mushrooms

神戸ポークハムと北坂たまご、
六甲マッシュルームのガレット・コンプレ

¥1,230 (税込¥1,353)



Cheese Galette with Kobe Tomato, Anchovy,
and Kitasaka Egg

神戸産トマトとアンチョビ、
北坂たまごのチーズガレット

¥1,270 (税込¥1,397)



Salad Galette with Smoked Salmon, Zucchini,
Herb Cream Sauce, and Raspberry Vinaigrette Dressing

スモークサーモンとズッキーニのサラダガレット
ハーブクリームとフランボワーズヴィネグレット

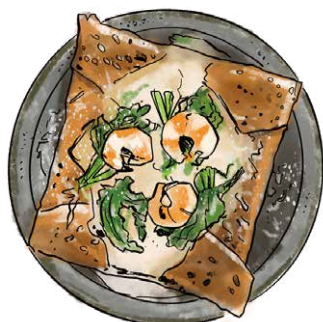
¥1,500 (税込¥1,650)



Galette with 4 Kinds of Cheese, Apple Slices,
and Treviso Lettuce, Served with Rokko Honey

4種のチーズとリンゴ、トレヴィスのガレット
六甲はちみつ添え

¥1,400 (税込¥1,540)



Galette with Shrimps and Kale
Stewed in Cider Cream Sauce

海老とケールのシードルクリーム煮込み ガレット

¥1,650 (税込¥1,815)



Kobe Beef Stew Galette Served
with Sour Cream and Mushrooms

神戸牛のビーフシチューガレット
サワークリームとキノコ添え

¥2,720 (税込¥2,992)

Optional menu



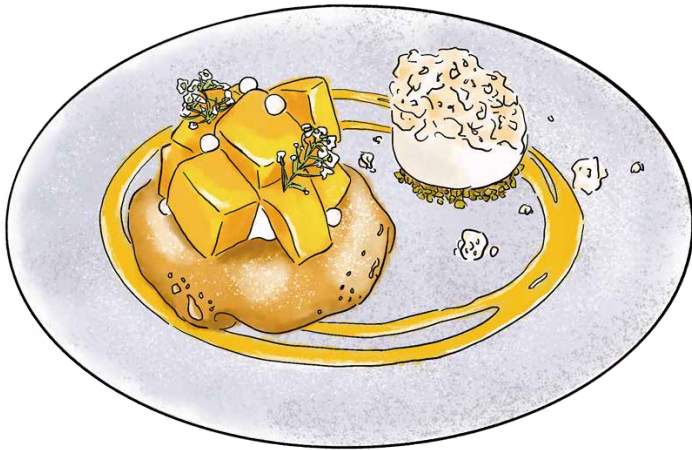
サラダ ¥345 (税込¥380)



スープ ¥245 (税込¥270)

★ガレットはそば粉を使用しております

RECOMMEND CREPE

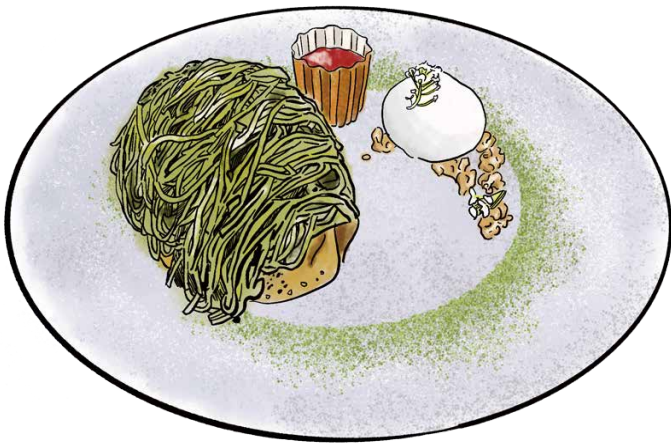


Apple Mango Crepe with Coconut Ice Cream

アップルマンゴーのクレープ・ア・ラ・マンダー
ココナッツアイスを添えて

¥2,200(税込¥2,420)

バニラ香るクリームとラズベリーコンフィチュールをもちもち食感のクレープ生地で包みました。仕上げに甘くてジューシーなアップルマンゴーを飾り、ココナッツアイス、ライムとジンジャーの自家製グラニテで爽やかな味わいに。



Matcha Mont Blanc Crepe with Peach
Cream Cheese Ice Cream with
White Sesame and Walnut Crunch

桃と抹茶のモンブランクレープ
クリームチーズのアイス 白ゴマとクルミのクランチ

¥2,000(税込¥2,200)

瑞々しい桃と濃厚な抹茶に、ほどよい甘みのマスカルポーネチーズのクリームを合わせ、クリームチーズのアイス、そしてアクセントに白ゴマとクルミの自家製クランチを添えました。もちもち食感に旬の素材を合わせたまるでフルーツ大福のようなひと皿です。

CREPE



Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices
and Black Tea Ice Cream

キャラメルリンゴと
紅茶アイスのクレープ・タタン

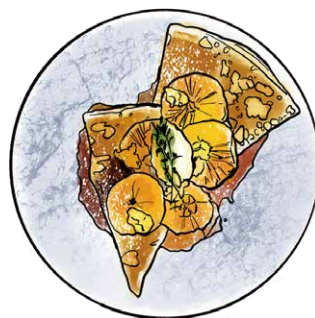
¥1,420(税込¥1,562)

自家製のディプロマットクリームに、
キャラメリゼしたリンゴとパイ生地で
タルト・タタン風に。香り豊かな紅茶アイスを合わせて。



Cheese Crepe with Strawberry Confiture and Rokko Honey
苺のコンフィチュールと六甲はちみつのかれーぷ・フロマージュ

¥1,220(税込¥1,342)



Caramel Crepe with Orange Slices and Cream Cheese
オレンジとクリームチーズのかれーぷ・キャラメル

¥1,330(税込¥1,463)



Chocolate Crepe with Caramelized Banana and Hazel Nuts
キャラメルバナナとヘーゼルナッツのかれーぷ・ショコラ

¥1,270(税込¥1,397)



Crepe with Matcha Chocolate and Creme Brulee
抹茶ショコラとクレームブリュレのかれーぷ

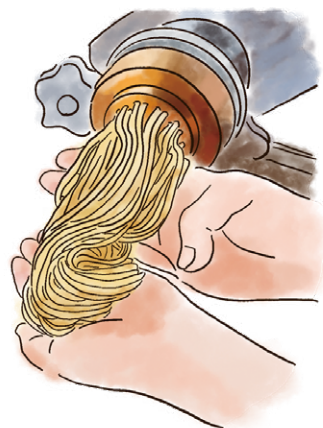
¥1,170(税込¥1,287)

ガレットはそば粉を使用しております。当店では、ガレットとクレープを同じ鉄板で焼いています。
商品のご注文は、お客様のご判断にてお願いしておりますので、ご了承のほどお願いいたします。

PASTA

店内製麺の生パスタ

実は、当店の生パスタは店内製麺。
国産小麦を使用することで、もちもち食感に。
シェフがこだわりぬいた、上質なパスタソースと
合わせたごちそうパスタです。



Pasta Pomodoro with Kobe Tomato
and Herb Butter

淡路産トマトとハーブバターの
ポモドーロソース

¥1,180(税込¥1,298)



Smoked Salmon and Kale
with Cider Cream Sauce

スモークサーモンとケールの
シードルクリームソース

¥1,500(税込¥1,650)

Optional menu



サラダ ¥345(税込¥380)



スープ ¥245(税込¥270)