

FOOD MENU

Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

お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 +
トウモロコシの冷製ポタージュ



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 +
トウモロコシの冷製ポタージュ



TOOTH BAGEL とは



TOOTH TOOTH ブランドから
生まれたオリジナルベーグル。
小麦の甘い味わいと、こだわり製法から
生み出された軽い食感が特徴です。

Set Drink

- ・ コーヒー (HOT/ICE)
 - ・ ジュース (アップル / マンゴー)
 - ・ 紅茶 (HOT/ICE)
 - ・ 桃のティーソーダ
- ★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)





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)



Salad galette

生ハムと桃のサラダガレット フロマージュブランとはちみつのドレッシング

単品 ¥1450 (税込¥1595)



Galette complète

播州赤たまご神戸ポークハムのガレットコンプレ 自家製レモンジャム添え

単品 ¥1180 (税込¥1298)



CAFE MENU

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

🕒 14:00>>>
Limited after

西宮店
限定

Assiette à dessert

白桃のアシェットデザート

¥1800 (税込¥1980)

おひとり様からご注文いただけます



白桃のタルト



白桃とアールグレイの
ミルフィーユ



季節のロールケーキ



白桃のマカロン



白桃のブランマンジェ

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)

桃のティーソーダ

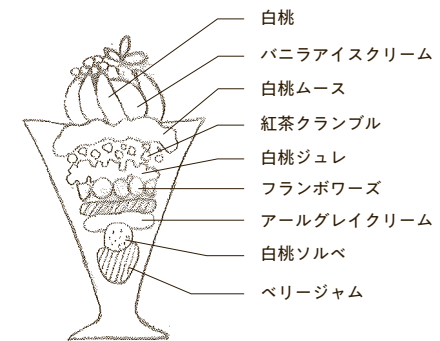


Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



 **14:00** >>>
Limited after



Parfait aux pêche blanche

白桃のパルフェ

¥1550 (税込¥1705)

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)

桃のティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux mangues et mousse à la noix de coco

マンゴーとココナッツムースのクレープ

¥1400 (税込¥1540)

たっぷりのマンゴーとココナッツムース、
パッションフルーツのシャーベットを合わせたクレープ。
アングレーズソースと共に楽しめる一品に。

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)

桃のティーソーダ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe aux miel et fromage à la crème

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。

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)

桃のティーソーダ

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte à la mangue
マンゴーのタルト

¥850 (税込¥935)

香り高いアップルマンゴーの果実を
トロピカルなムースや
アーモンドクリームにたっぷりと



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 aux pêches
白桃のタルト

¥850 (税込¥935)

旬を迎えた瑞々しい白桃を
アールグレイ香る
シュクレダイヤモンドにあわせました



Tarte aux myrtilles
ブルーベリーのタルト

¥800 (税込¥880)

甘酸っぱくて爽やかなブルーベリーを
香ばしいシュクレタルトとご一緒に

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Gâteau à la mangue
マンゴーのショートケーキ

¥800 (税込¥880)

しっとりジェノワーズ生地に
トロピカルなマンゴーをサンド



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



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



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



7 July

※レモン果汁は含まれておりません。

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。
柑橘のケーキと合わせるのがおすすめ。



8 August

Nilgiri

ニルギリ ¥600 (税込¥660)

ベーシックな味わい、タルトとの相性はバッチリ！
ケーキがもつ素材の風味を
ぐっと惹き立たせてくれます。



9 September

Earl Grey

アールグレイ ¥650 (税込¥715)

爽やかな柑橘とベルガモットの
香り漂う紅茶には、タルトがおすすめ。
ケーキ&ベルガモットの香りのハーモニーをお楽しみください。

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。
自然で落ち着きの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 バニージュ ¥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ヨ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。



Brillant 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、
優しくて華やかな風味が、
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 à la pêche

桃のピーチティーソーダ

¥750 (税込¥825)

甘いバニラが香る白桃果肉とさっぱりとしたピーチティーソーダで
ゴクゴクと飲みやすい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)

カフェオレ (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ズリンを
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

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)