

DINNER COURSE ディナーコース

¥2,700(税込¥2,970)~

Course menu

コース内容

サラダ
Salad

デリ3種盛り合わせ
Assorted 3 kinds of deli

ガレット
Galette

ハーフクレープ
Half crepe



※写真はイメージです

SALAD サラダ



DELICATESSEN デリ3種盛り合わせ



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種のチーズとリング、
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
(+¥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)

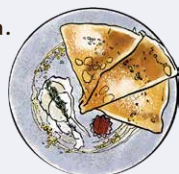


g. 無花果とゴルゴンゾーラ
生ハムのサラダガレット
カシスと六甲はちみつのヴィネグレット
(+¥700)



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
(+¥1500)

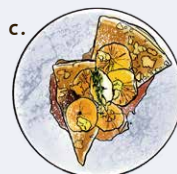
HALF CREPE ハーフクレープをお選びください



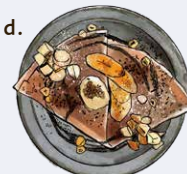
a. 苺のコンフィチュールと
六甲はちみつの
クレープ・フロマージュ



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

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、ご了承のほど宜しくお願いいたします。

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

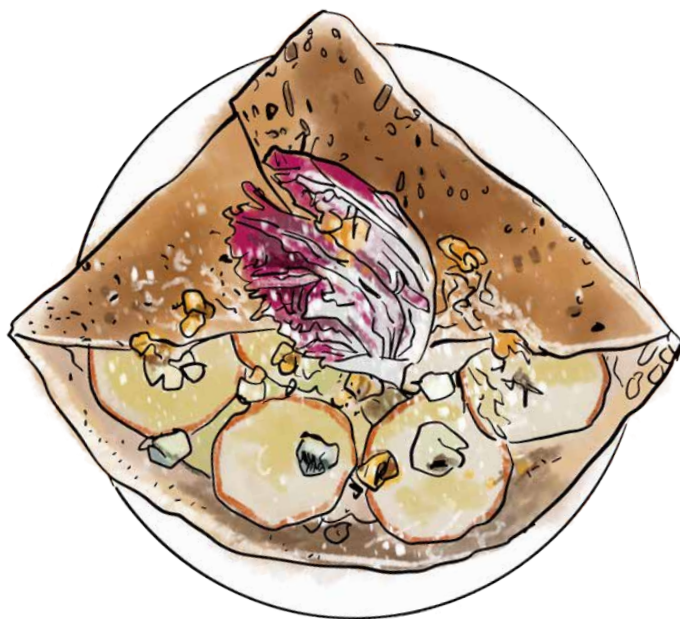


Salad Galette with Fig, Gorgonzola Cheese,
and Prosciutto

無花果とゴルゴンゾーラ、生ハムのサラダガレット
カシスと六甲はちみつのヴィネグレット

¥1,800(税込¥1,980)

生ハムに旬のいちじくを合わせ、瑞々しいサラダ仕立てに。いちじくの甘さを引き立てるゴルゴンゾーラに、くるみで食感にアクセントを。爽やかな風味の発酵柚子ドレッシングで仕上げた秋限定のサラダガレットです。



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)

グリュイエールチーズ、ゴーダチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノの4種のチーズを使用。チーズの風味にリンゴの甘みとトレヴィスの苦みでバランスの良い一皿に。お好みで六甲はちみつをかけてお召し上がりください。

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

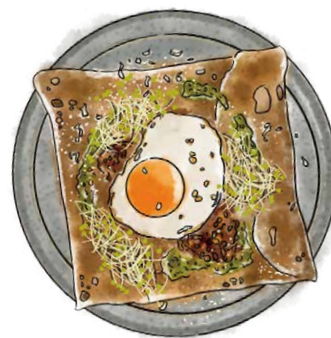
¥1,270(税込¥1,397)



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)



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)



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



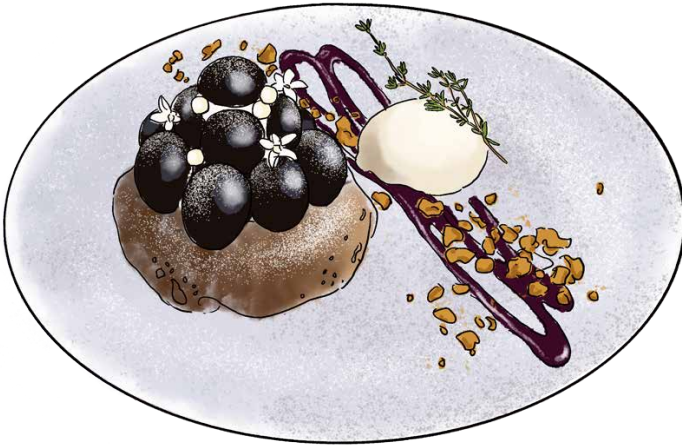
サラダ ¥345(税込¥380)



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



Nagano Purple Grapes with Chocolate Crepe Shell

ナガノパープルのクレープ・ショコラ
クリームチーズアイスとカシスのソース

¥2,000(税込¥2,200)

バニラ香るクリームにラズベリーコンフィチュールをもちもち食感のショコラクレープ生地で包み、ジューシーで甘みのあるナガノパープルを飾ったまるでケーキのようなクレープ。仕上げにクリームチーズのアイスとシナモン香るクッキーランブルを添えた風味豊かな一皿です。



Mont Blanc Crepe -Fig and Roasted Green Tea Cream-

無花果とほうじ茶のモンブランクレープ
ラムレーズンアイスと白ゴマとクルミのクランチ

¥1,800(税込¥1,980)

旬のいちじくを丸ごと一つ、ほどよい甘みのマスカルポーネチーズのクリームと合わせ、もちもち食感のクレープ生地で包みこみ、仕上げにほうじ茶のクリームを絞りモンブランのように見立てました。アクセントにラムレーズンのアイスと白ゴマとクルミの自家製クランチを添えた秋の訪れを感じる一皿です。

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

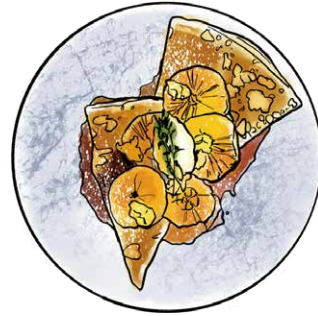
¥1,420(税込¥1,562)

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
莓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

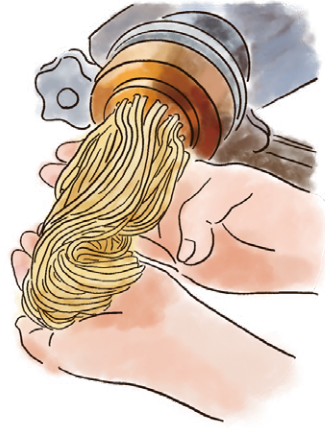
¥1,170(税込¥1,287)

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、ご了承のほど宜しくお願いいたします。

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)