

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。

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. 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 (+¥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

お好きな紅茶 (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

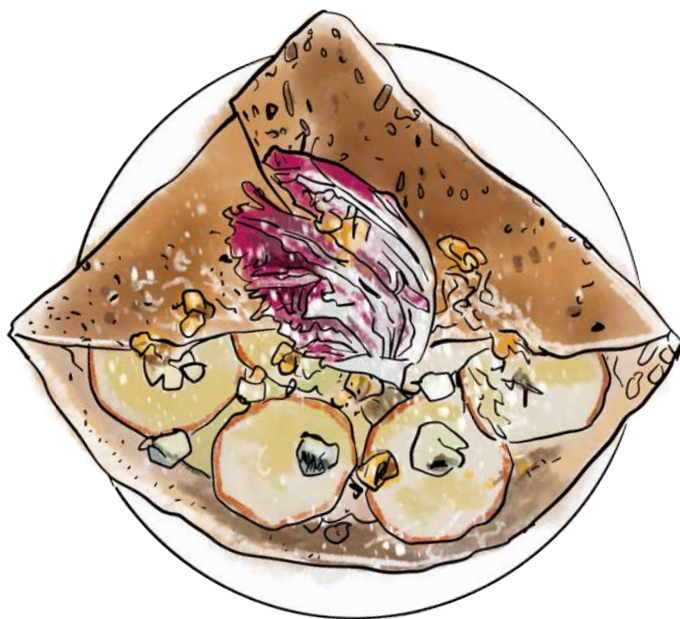


Salad Galette with Figs, Gorgonzola and Prosciutto Ham

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ヴィネグレット

¥1,800(税込¥1,980) ★ドリンク付き

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) ★ドリンク付き

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。

Set Drink

コーヒー (H/I) / 紅茶 (H/I) / ノンアルコールシールド

OR

+¥300~

お好きな紅茶 (ポットサービス) メニューよりお選び頂けます

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

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) ★ドリンク付き



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

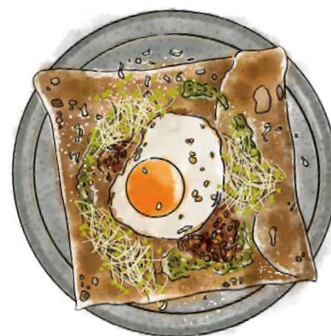
¥1,270(税込¥1,397) ★ドリンク付き



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) ★ドリンク付き



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) ★ドリンク付き



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) ★ドリンク付き



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) ★ドリンク付き

Set Drink

コーヒー (H/I) / 紅茶 (H/I) / ノンアルコールシードル

OR

+¥300~

お好きな紅茶 (ポットサービス) メニューよりお選び頂けます

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

Optional menu



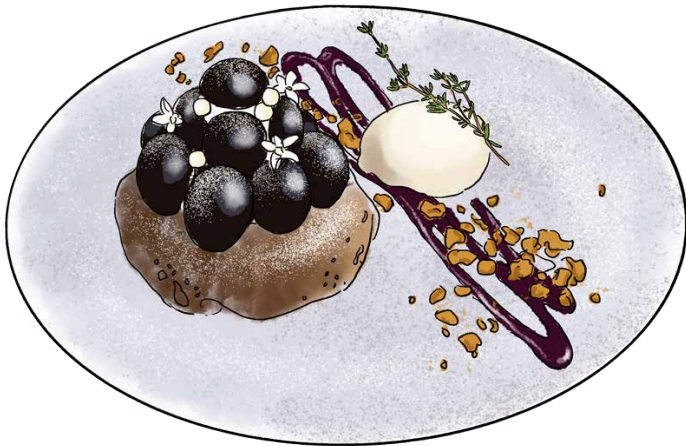
サラダ ¥345(税込¥380)



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

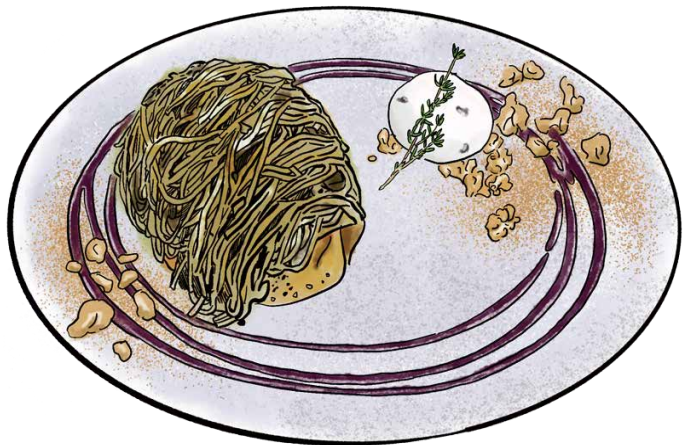


### Nagano Purple Grapes and Chocolate Crepe

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) ★ドリンク付き

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クランブルを添えた風味豊かな一皿です。



### Mont Blanc Crepe with Figs and Hojicha Tea

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) ★ドリンク付き

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。

Set Drink

コーヒー (H/I) / 紅茶 (H/I) / ノンアルコールシードル

+¥300~

OR

お好きな紅茶 (ポットサービス) メニューよりお選び頂けます

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、ご了承のほど宜しくお願いいたします。



## 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

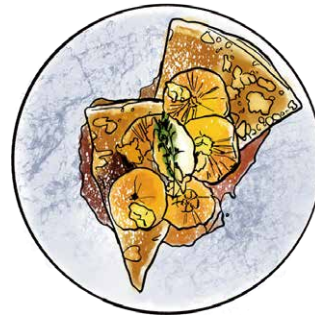
¥1,420(税込¥1,562) ★ドリンク付き

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) ★ドリンク付き



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) ★ドリンク付き



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) ★ドリンク付き



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) ★ドリンク付き

Set Drink

コーヒー(H/I) / 紅茶(H/I) / ノンアルコールシールド

+¥300~

OR

お好きな紅茶(ポットサービス)メニューよりお選び頂けます

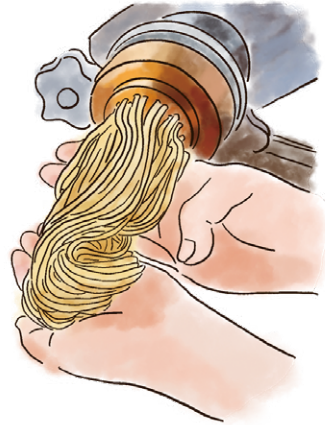
紅茶リスト 無印・・・+¥300 / ☺・・・+¥355 / ☺・・・+¥410

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) ★ドリンク付き



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) ★ドリンク付き

Set Drink

コーヒー (H/I) / 紅茶 (H/I) / ノンアルコールシードル

+¥300~

OR

お好きな紅茶 (ポットサービス) メニューよりお選び頂けます

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

Optional menu



サラダ ¥345(税込¥380)



スープ ¥245(税込¥270)