

# a la Carte MENU

## AFTERNOON TEA NIGHT



**夜のアフターヌーンティ** 2,500  
(チーズ、シャルキュトリー、デリ盛り合わせ) (2,750)

**RECOMMEND!**  
**NIGHT-TIME AFTERNOON TEA**  
(ASSORTMENT OF CHEESE, CHARCUTERIE, AND DELI PLATT)

ある日の一例  
オリーブのスパイスマリネ/アボガドフムス  
ムール貝の白ワイン蒸し サフランマヨネーズ  
パテドカンパーニュ/チョリソー/切り立て生ハム/チーズ3種etc..  
※内容は仕入れによって変わります

## OVEN-ROASTED ROTISSERIE CHICKEN

**『国産鶏の窯焼きロティサリーチキン』**

**RECOMMEND!**

**DOMESTIC ROTISSERIE CHICKEN GRILLED IN BRICK OVEN**

朝一番に自家製スパイスで仕込み、じっくり時間をかけて火入れすることでふっくらと。特製のグネグレットで和えたお野菜と一緒にサラダ仕立てでお召し上がりいただく。オンザコーナー自慢の一皿です。じっくりとソテーし、甘みを最大限に引き出した赤玉ねぎのサルサと一緒に召し上がり下さい。

(1/4) (1/2)  
2000 3800  
(2200) (4180)



## DELI&CHARCUTERIE

**ROAST KOBE BEEF FROM USUNAGA RANCH** 1200  
うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ (1320)

**FRESHLY CUT JAMON SERRANO** 750  
切りたて生ハム (825)

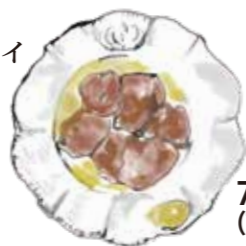
**IBERICO PORK CHORIZO** 700  
イベリコ豚のチョリソー (770)

**PATÉ DE CAMPAGNE** 650  
パテドカンパーニュ (715)

### CHILLED CHICKEN LIVER CONFIT

**鶏レバーの冷製コンフィ** 700  
(770)

国産鶏の肝を使用  
シェフが丁寧に仕込んだ  
ハツとレバーのコンフィ(オイル煮)です。



**GORGONZOLA BASQUE CHEESECAKE** 650  
ゴルゴンゾーラのバスクチーズケーキ (715)

**SPICE MARINATED OLIVES** 400  
オリーブのスパイスマリネ (440)

**EGG & MAYONNAISE** 400  
ウフマヨ (440)

**PICKLED PURPLE CABBAGE** 500  
紫キャベツのピクルス (550)

**MARINATED BROCCOLI** 550  
ブロッコリーのマリネ (605)

**CHEESE BOARD** 1600  
チーズボード (1760)

**CHEESE & CHARCUTERIE BOARD** 1800  
チーズ&シャルキュトリーボード (1980)

**WHOLE WHEAT BREAD** 350  
全粒粉ブレッド (385)

## SALAD&SOUP

**LYONNAISE SALAD WITH KOBE PORK BACON, MUSHROOMS, AND CHICKEN LIVER**

**神戸ポークベーコン、キノコ、鶏レバーのサラダリヨネーズ** 1400  
(1540)



**NICOISE SALAD WITH TUNA CONFIT** 1500  
マグロコンフィのニース風サラダ (1650)

**FRESHLY CUT JAMON SERRANO AND ROKKO MUSHROOM SALAD** 1600  
切りたて生ハムと六甲マッシュルームのサラダ (1760)

**ONION GRATIN SOUP** 1200  
オニオングラタンスープ (1320)

じっくりと甘みを引き出した玉ねぎ、ブイヨン、パンとチーズをオープンで焼き上げたごちそうスープ。

## PASTA

**TOOTH TOOTH STYLE CARBONARA WITH KOBE PORK BACON AND ROKKO MUSHROOMS** 1600  
神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのTOOTH TOOTH カルボナーラ (1760)

ミモレットチーズがたっぷりとかかったTOOTH TOOTH自慢のカルボナーラ。



**KITA-AKARI POTATO GNOCCHI WITH POMODORO SAUCE** 1300  
北あかりポテトの自家製ニョッキ ポモドーロソース (1430)

**PASTA WITH SALMON, CLAMS AND FORCINI MUSHROOMS IN OIL SAUCE** 1450  
鮭とあさり、ボルチーニ茸のオイルソースパスタ (1595)

**RAGU SAUCE RIGATONI WITH KOBE BEEF STEWED IN RED WINE** 1700  
赤ワインでじっくり煮込んだ神戸牛のラグー リガトーニ (1870)

**PASTA PUTTANESCA WITH OCTOPUS AND CLAMS** 1600  
蛸とあさりのプッタネスカ (1760)

## FRITTER

**OLIVE FRITES STUFFED WITH PROSCIUTTO** 600  
生ハムを詰めたオリーブのフリット (660)

**SALT AND PEPPER FRENCH FRIES** 700  
フレンチフライポテト ソルト&ペッパー (770)

**TRUFFLE FRENCH FRIES** 900  
フレンチフライポテト トリュフ (990)

## PIZZA

高温の石窯で焼き上げるカリッと香ばしく、もちっとした生地が魅力的なオンザコーナーのピッツァ。



**PIZZA WITH MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, AND BASIL** 1400  
モッツァレラとトマト、バジリコのピッツァ (1540)

**PIZZA WITH FRESHLY CUT JAMON SERRANO, SMOKED MOZZARELLA CHEESE** 1700  
切りたて生ハムと燻製モッツァレラ半熟卵のスモーキーピッツァ (1870)

**PIZZA WITH 3 TYPES HEESE, SERVED WITH ROKKO HONEY** 1800  
カマンベール、ブルーチーズ、マスカルポーネのピッツァ 六甲はちみつ添え (1980)

**TOMATO PIZZA WITH WHITEBAIT SOURCED FROM AWAJI, OLIVES, GARLIC** 1300  
淡路産シラスとオリーブ、にんにくのトマトピッツァ (1430)

**PIZZA WITH SMOKED CHICKEN AND JALAPENO** 1600  
スモークチキンとハラペーニョのピッツァ (1760)

## MAIN

**STEAK & FRITTO** 3000  
ステーキ&フリット (3300)

**FISH DISH OF THE DAY** 1800  
本日のお魚料理 (内容はスタッフまで) (1980)

**JAMON SERRANO AND CHEESE CORDON BLEU PORK CUTLET** 2000  
生ハムとチーズのポークカツレツ コルドンブルー (2200)

グリュイエールチーズを挟んだ豚肉に生ハムを巻きつけたフランス風カツレツ。

## FRENCH TOAST

**FRENCH TOAST WITH FIGS AND BERRIES** 1500  
無花果とベリー フレンチトースト (1650)

無花果をたっぷり使った贅沢なごちそうフレンチトースト。



**BRULEE FRENCH TOAST WITH ROKKO HONEY AND CULTURED BUTTER** 980  
ブリュレフレンチトースト 六甲はちみつと発酵バター 1078

**FRENCH TOAST WITH CARAMEL BANANA** 1280  
キャラメルバナナのフレンチトースト 1408



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。

Policy of the removal of specified ingredient  
關於去除特定食材的政策

On The  
Corner

TOOTH TOOTH  
DELI CAFE & WINE BISTRO  
Sunset Street

# PREFIX COURSE

17:00 ~ 21:00

プリフィックスコース

選べる前菜・メインとTOOTHのケーキがついたコースプラン

4000 (4400)

パン&シャルキュトリー + 選べる前菜 + 選べるメイン + TOOTHのケーキ&カフェ

## BREAD & CHARCUTERIE

全粒粉ブレッド パテドカンパーニュ添え

## APPETIZER

前菜 (5種からお一人様一品お選びください)

本日鮮魚のカルパッチョ (+¥200)

自家製マグロコンフィのニース風サラダ

神戸ポークベーコン、キノコ、鶏レバーのサラダリヨネーズ

切りたて生ハムと六甲マッシュルームのサラダ (+¥200)

秋茄子のソテーグリビッシュソースと生ハム添え

## MAIN

メイン (7種からお一人様一品お選びください)

ステーキ&フリット (+¥500)

本日鮮魚のポワレ

国産鶏のロティサリーチキン (1/4)

生ハムとチーズのポークカツレツ コルドンブルー

赤ワインでじっくり煮込んだ神戸牛のラグー リガトーニ (+¥300)

鮭とあさり、ポルチーニ茸のオイルソースパスタ

神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのTOOTHTOOTH カルボナーラ

## DESSERT

TOOTH TOOTH CAKE SET (コーヒーorティー)