# 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

お好きな紅茶 (ポットサービス) +¥300~

紅茶リスト 無印・・・+¥300 / ①・・・+¥355 / ①・・・+¥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。

# **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. 生ハムと洋梨のサラダガレット 発酵柚子ヴィネグレット(+¥300)
- 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 / ⑫・・・+¥355 / ⑫・・・+¥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。

# 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 Prosciutto, Pears, and Fermented Yuzu Citrus Vinaigrette Dressing

生ハムと洋梨のサラダガレット 発酵柚子ヴィネグレット

¥1,500(稅込¥1,650)

生ハムに旬の洋梨を合わせ、瑞々しいサラダ仕立てに。 香り豊かな発酵柚子ヴィネグレットでさっぱりと。



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(稅込¥2,992)

ひと口食べた時に口の中に広がる上品な旨みにサワークリームがアクセント。 神戸牛の美味しさをガレットに乗せて味わう、贅沢な一品です。

# ※平日11-17時は1ドリンク付き

or

Set Drink

+¥300~

コーヒー(H/I) /紅茶(H/I) / ノンアルコールシードル

お

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 / ⑫・・・+¥355 / ⑫・・・+¥410

Optional menu



サラダ ¥345(税込¥380)



スープ ¥245(税込¥270)

# **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(稅込¥1,353)



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  $\S1,500$ (概以 $\S1,650$ )



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(稅込¥1,650)



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(稅込¥1,397)



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(稅込¥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(®&¥1,815)

Set Drink

※平日11-17時は1ドリンク付き

+¥300~

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) メニューよりお選び頂けます

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

Optional menu

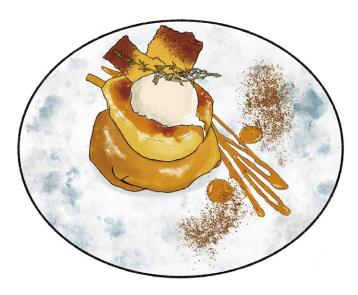


サラダ ¥345(税込¥380)



スープ ¥245(税込¥270)

# RECOMMEND CREPE



## Pear Crepe

Cream cheese ice cream with homemade caramel sauce

洋梨のクレープ

クリームチーズアイスと自家製キャラメルソース

¥2,000(稅込¥2,200)

バニラ香るクリームにジャンドゥーヤとカカオチョコをもちもち食感のクレープ生地で包み、 キャラメリゼした洋梨を贅沢に半分盛り付け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アイスと自家製キャラメルソース、 食感のアクセントにミルフィーユを飾った季節限定の一品です。



Mont Blanc Crepe Chocolat Served with hojicha ice cream and white sesame and walnut crunch

クレープ・モンブラン ショコラ ほうじ茶アイスと白ごまとクルミのクランチを添えて

¥1,500(稅込¥1,650)

ショコラクレープ生地に風味豊かなモンブランクリームを合わせ、 ほうじ茶アイスに白ごまとクルミの自家製クランチ、 仕上げに渋皮栗の甘露煮を丸ごとひとつ飾った濃厚なデザートクレープです。

# ※平日11-17時は1ドリンク付き

Set Drink

+¥300~

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) メニューよりお選び頂けます

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

# **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(稅込¥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クレープ・フロマージュ

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: $rac{\$1,220}{1,342}$ 



Caramel Crepe with Orange Slices and Cream Cheese オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル

¥1,330(稅込¥1,463)



Chocolate Crepe with Caramelized Banana and Hazel Nuts

キャラメルバナナと $^-$ ゼルナッツのクレープ・ショコラ  ${1,270}$  (輸以1,397)



Crepe with Matcha Chocolate and Creme Brulee

※平日11-17時は1ドリンク付き

or

Set Drink

コーヒー(H/I) / 紅茶(H/I) / ノンアルコールシードル

+¥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 / 他・・・+¥355 / 他・・・+¥410

# **PASTA**

## TOOTH TOOTH こだわりの生パスタ

当店の生パスタはもちもち食感が特徴で、 こだわりの食材や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(稅込¥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(稅込¥1,650)

※平日11-17時は1ドリンク付き

+¥300~

Set Drink 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) メニューよりお選び頂けます

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



