

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
(+¥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
(+¥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

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 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(税込¥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(税込¥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。

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

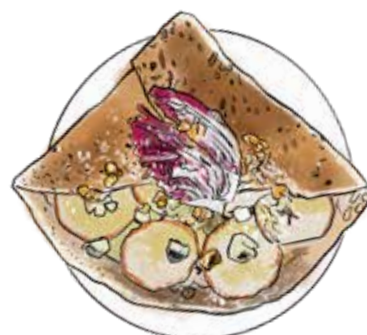
¥1,270(税込¥1,397)



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)



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)



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)

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



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(税込¥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(税込¥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。

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

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(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)