

## **FOOD MENU**

# Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

好きなメインにセットでご注文いただけます。

## A set +¥500 (税込¥550)

選べるドリンク +  
ミネストローネ



## B set +¥550 (税込¥605)

選べるドリンク +  
TOOTH ベーグル



## C set +¥650 (税込¥715)

選べるドリンク +  
TOOTH ベーグル +  
ミネストローネ



## D set +¥650 (税込¥715)

選べるドリンク +  
季節の3種プティデザート



平日限定

## Set Drink

- ・ コーヒー (HOT/ICE)
  - ・ ジュース (アップル / マンゴー)
  - ・ 紅茶 (HOT/ICE)
  - ・ りんごのティーソーダ
- ★ホットはティーポットでご提供

## Simple Set

単品メニュー

- ・ ベーグル ¥300 (税込¥330)
- ・ スープ ¥300 (税込¥330)





*Galette Niçoise*

ガレットニソワーズ

(ツナ/トマト/たまご/マッシュポテト/チーズ/アンチョビ)

単品 ¥1500(税込¥1650)



*Tomato cream pasta*

有頭エビと3種の貝のトマトクリームパスタ

単品 ¥1450(税込¥1595)



*Bolognese*

淡路産牛ボロネーゼのチーズフォンデュがけ

単品 ¥1400(税込¥1540)



## CAFE MENU

---

---

## Menu du Dessert

---

---

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のアフタヌーンティーセット



ノエル  
限定

本店  
限定

### Afternoon Tea set

## 苺のアフタヌーンティーセット

¥3000 (税込¥3300)

おひとり様からご注文いただけます



#### 上段

タルトフレーズ  
苺とミルクティーのツリーシュー  
ブリアンローズとバニラのジュレ  
クレームブリュレ  
苺とショコラのマカロン  
苺のホワイトチョコディップ

#### 下段

苺のフルーツサンド  
苺のパウンドケーキ  
スコーン  
苺のコンフィチュールと  
マスカルポーネクリーム

#### ドリンク

下記からお選びください

ホットティー (13~14 ページよりお選びください)  
アイスティー (ミルク/レモン/ストレート)、コーヒー (HOT/ICE)  
ジュース (アップル/マンゴー)、りんごのティーソーダ



## Option Menu

ミニクレープやハーフサイズパスタをお好みで付ければ、より贅沢なアフタヌーンティーセットに



### Mini crêpes châtaigne

苺つつみのミニクレープ

+¥700 (税込¥770)

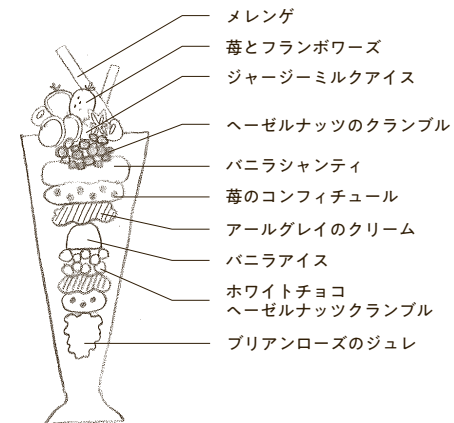
### Half size pasta

選べるハーフサイズパスタ +¥800 (税込¥880)

- ◆有頭エビと3種の貝のトマトクリームパスタ
- ◆淡路産牛ポロネーゼのチーズフォンデュがけ

## Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Parfait aux fraises et briand rose

苺とブリアンローズのパルフェ

¥1500 (税込¥1650)



### Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

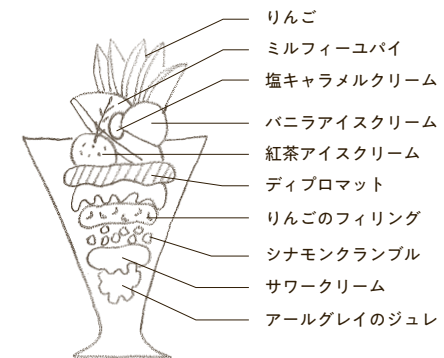
ジュース (アップル / マンゴー)

りんごのティーソーダ



## Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Parfait aux pomme et caramel

りんごとキャラメルのパルフェ

¥1400 (税込¥1540)

本店  
限定

### Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / マンゴー)

りんごのティーソーダ

## Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Millefeuille defraises et de fromages rares

莓とレアチーズのミルフィーユ

¥1400 (税込¥1540)



フレッシュな莓とフランボワーズがのったサクサクのミルフィーユ。  
さっぱりとしたレアチーズのクリームと、ディプロマットクリームの  
二種類のクリームで味の変化をお楽しみください。

### Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / マンゴー)

りんごのティーソーダ

## Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Crêpe aux fraises avec du romarin

莓つつみのクレープ ローズマリーの香り

¥1350 (税込¥1485)



フレッシュな莓とコンフィチュールを、  
バニラアイス、ディプロマットクリームと共に  
クレープでかわいらしく包みました。  
莓ソースやローズマリーで香りづけしたキャラメルソースに絡めて  
お召し上がりください。



### Crème brûlée

クレームブリュレ

¥1000 (税込¥1100)



「パリッ」とキャラメルを割る瞬間の楽しさと自慢のクリームが、  
人気のクレームブリュレです。

### Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / マンゴー)

りんごのティーソーダ

## Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ

※ケーキは、お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



Tarte aux fraises  
タルトフレーズ

¥850 (税込¥935)

香ばしいシュレタルト生地と  
アーモンドクリームに  
甘酸っぱいいちごをたっぷりと



Tarte aux pommes  
タルトポンム

¥800 (税込¥880)

紅玉りんごのコンポートを  
香ばしく甘いキャラメルと  
タルトにあわせました



Tarte au mont blanc  
タルトモンブラン

¥850 (税込¥935)

和洋のマロンペーストをあわせた  
風味豊かなモンブランのタルト仕立て



Chaperon  
りんごのシャペロン

¥730 (税込¥803)

ミルクィなクリームとりんごを  
ブリゼ生地で焼き上げた  
ベイクドチーズケーキ

## Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ

※ケーキは、お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



Gâteau aux fraises  
ガトーフレーズ

¥830 (税込¥913)

しっとり生地にたっぷりの  
シャンティクリームといちごをサンド



Mont blanc  
モンブラン

¥830 (税込¥913)

和栗と洋栗をあわせた  
風味豊かなモンブランクリームに  
カシスの爽やかさがアクセント



Pistache palais  
ピスタチオパレ

¥800 (税込¥880)

濃厚でなめらかなピスタチオクリームを  
ベリーとショコラで引き立てました



Rubis chocolate  
ルビーショコラ

¥800 (税込¥880)

濃厚なショコラクリームに  
華やかなベリーが香ります

# Collection de Thé

TOOTH TOOTH ティーコレクション

## STANDARD スタンダード

茶葉の持つ特性を飲み比べてください。どんなお菓子にも良く合うスタンダードなお茶です。



TOOTH TOOTH blend  
TOOTH TOOTH ブレンド

¥700 (税込¥770)

オリジナルのセイロンブレンド。  
爽やかな薫りとコクが、お菓子にぴったり。



Assam  
アッサム

¥700 (税込¥770)

まろやかな味わいとしっかりしたコクが、濃厚な  
ケーキにも負けない美味しさです。ミルクを  
たっぷり入れて、茶葉特有の甘みを感じてください。



Nilgiri  
ニルギリ

¥700 (税込¥770)

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口あたりは  
「紅茶のブルーマウンテン」のよう。  
ストレートはもちろん、ミルクとの相性も抜群です。



Darjeeling  
ダーズリン

¥700 (税込¥770)

茶葉が醸し出すほのかな甘みは  
フルーツとの相性ピッタリ。  
さっぱりした香りと旨みが口の中に広がります。



Fûki  
風海木

¥700 (税込¥770)

紅富貴(べにふうき)ベースの和紅茶。  
フルーティーで薔薇のようなエレガントな味わい。  
食事に合わせても◎

## FLAVOR フレーバー

紅茶の味わいとともにお楽しみいただくフレーバーティーです。



Earl grey (B-O-P)  
アールグレイ

¥700 (税込¥770)

セイロンティーに清涼感あふれる  
ベルガモット柑橘系の香りを付けました。  
自然で落ち着きのある芳香をお楽しみください。



Citron supreme  
シトロンシュプリーム

¥700 (税込¥770)

天然のレモンの香りをきかせた、  
すっきり爽やかな味わいのフレーバーティーです。



Amande vanille  
アモンド バニョーユ

¥700 (税込¥770)

バニラの香りとアッサムティーのマリアージュ。  
ミルクを合わせれば芳ばしいビターアモンドの  
風味が口いっぱいに広がります。



Fleur de orange  
フルールド オランジェ

¥700 (税込¥770)

すっきりとした薫りとほのかな甘みが心地よい  
オレンジフレーバーを、烏龍茶葉にあわせました。



Portrait de earl grey  
アールグレイの肖像

¥700 (税込¥770)

グレイ伯爵へ敬意を込めた、トラディショナルな  
アールグレイ。キムンにベルガモットを着香した  
フレッシュでありながらボディ感のある味わい。



Earl grey japonais  
アールグレイ ジャポネ

¥700 (税込¥770)

鹿児島県産 緑茶ベースのアールグレイ。  
フルーティーな香りの後に、緑茶ならではの  
スッキリとした味わいが広がります。

## HERB・SPICE BLEND ハーブ・スパイスブレンド

ハーブやスパイスなどをブレンドしたオリジナルティーです。



Hoa-hoa  
花花 (ホアホア)  
¥700 (税込¥770)

バラの花びらとオレンジピールを烏龍茶にブレンド。バラの香りと爽やかなオレンジの風味が、心と身体をリラックスさせてくれます。



Ginger  
ジンジャー  
¥700 (税込¥770)

マイルドな茶葉に粗挽きショウガを合わせました。ミルクをたっぷり入れてコクのある、まろやかなジンジャーティーを。



Brilliant rose  
ブリアンローズ  
¥700 (税込¥770)

「ブルガリアンローズ」から抽出したふんわり甘い薫りと、優しくて華やかな風味がエレガントなティータイムを演出します。



Chamomile darjeeling  
カモミールダーズリン  
¥700 (税込¥770)

ダーズリンにドライカモミールをブレンドしました。香料を一切使わないナチュラルフレーバーは、リンゴのような甘い薫り。



Persian queen  
ペルシアンクイーン  
¥700 (税込¥770)

スパイスの女王カルダモンをベースにしたエキゾチックなブレンドティーです。ミルクと合わせてお召し上がりください。



La forêt de gauguin  
ゴーギャンの森  
¥700 (税込¥770)

甘く芳しいカカオ香を引き出したほうじ茶にカルダモンを合わせた、後味すっきりブレンドティーです。ミルクとの相性も◎

## CAFFEINE FREE カフェインフリー

リラックスタイムにぴったりなカフェインフリーのブレンドティーです。



Stella by earl gray  
ステラバイアールグレイ  
¥700 (税込¥770)

ルイボスベースのアールグレイ。ほのかな甘さとベルガモットのフレッシュさがマッチした一杯。食事に合わせても◎



Gray grass  
グレイグラス  
¥700 (税込¥770)

ハーブベースのフレーバーティー。レモングラスの味わいとベルガモットの香りによる二つの柑橘感で気分をリフレッシュ。

### 紅茶のこだわり

TOOTH TOOTH オリジナルティーは、自然由来の茶葉のオリジナルブレンドや和紅茶をラインアップ。スタンダード / フレーバー / ハーブ・スパイスブレンド / カフェインフリー などそれぞれ香る水色と味わいをごゆっくりお楽しみください。



## Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



### **Thé au lait royal aux pommes et miel**

りんごとはちみつのロイヤルミルクティー (HOT/ICE)

¥780 (税込¥858)

TOOTHTOOTH オリジナルブレンドのミルクティーに、  
甘酸っぱいりんごの果肉とはちみつ、  
香ばしいアーモンドをトッピングで優しい味わいに。



# Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



## Thé au lait royal

TOOTH TOOTH の  
ロイヤルミルクティー (HOT/ICE)

¥680 (税込¥748)

アッサムの茶葉をミルクでじっくり煮出しました。  
飲み心地良く、スイーツと相性抜群な  
TOOTH TOOTH のロイヤルミルクティー。



## TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTH レモネード (ICE)

¥650 (税込¥715)

100%シチリアレモン果汁を使用した、  
シュワっとすっきり爽やかなレモネードです。

## Herb Lemonade

ハーブレモネード (ICE)

¥650 (税込¥715)

すっきり爽やかなレモネードに  
マスカット風味のハーブ、  
エルダーフラワーを加えました。

## Cafe

コーヒー (HOT/ICE)

¥600 (税込¥660)

アメリカン (HOT)

¥600 (税込¥660)

カフェラテ (HOT/ICE)

¥650 (税込¥715)

## Autres

アイスティー (ストレート / レモン / ミルク)

アールグレイの旨味と薫り高いダーズリンを  
ブレンドしたオリジナルのアイスティー。

¥600 (税込¥660)

トニックウォーター

¥600 (税込¥660)

## Jus

アップルジュース

¥600 (税込¥660)

マンゴージュース

¥620 (税込¥682)

## Liqueur

スパークリングワイン (ベビーボトル)

¥900 (税込¥990)

シードル

ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口)

¥950 (税込¥1045)

ビール (小瓶)

¥600 (税込¥660)

