

a la Carte MENU

AFTERNOON TEA NIGHT

夜のアフターヌーンティ 2,182
(チーズ、シャルキュトリー、デリ盛り合わせ) (2,400)



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
えびすもち豚のハム/燻製サバのリエット/
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-BAKED ROTISSERIE CHICKEN

『On the Couter 窯焼きロティサリーチキン サラダ仕立て』

OVEN-BAKED ROTISSERIE CHICKEN WITH SALAD

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。
特製のヴィ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)
2000
(2200)



DELI&CHARCUTERIE

USUNAGA FARM KOBE BEEF ROAST BEEF
うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ 1227(1350)

FRESHLY SLICED PROSCIUTTO
切りたて生ハム 727(800)

IBERIAN CHORIZO
イベリコ豚のチョリソー 636(700)

CITRUS-SCENTED CHICKEN LIVER MOUSSE.
BRULEE STYLE

柑橘香る鶏レバーのムース ブリュレ仕立て 800(880)



濃厚な鶏レバーをブリュレ仕立てにし、
爽やかなマーマレードをプラスした一品

BLUE CHEESE BASQUE CHEESECAKE
ブルーチーズのバスクチーズケーキ 636(700)

EBISU MOCHI PORK HAM AND OEUF MAYONNAISE
えびすもち豚のハムとウフマヨ 836(920)

SMOKED MACKEREL RILLETTES, GARLIC TOAST
燻製サバのリエット ガーリックトースト 709(780)

OLIVE BEIGNETS WITH ANCHOVIES
アンチョビ入りオリーブのベニエ 545(600)

FRENCH-STYLE SHRIMP MAYONNAISE, ROUILLE SAUCE
フランス風エビマヨ ルイユソース 709(780)

TRIPPA CUTLET
トリッパのカツレツ 818(900)

CHILLED TOMATOES, MOUNTAIN WASABI AND SHALLOT VINAIGRETTE
冷やしトマト 山わさびとエシャロットのビネグレット 500(550)

CARROT RAPÉE WITH CARROTS AND CORIANDER
人参とコリアンダーのキャロットラペ 500(550)

FROMAGE BOARD
フロマーージュボード 1182(1300)

SALAD&SOUP

A CLASSIC IN FRANCE: A HEARTY NICOISE SALAD
フランスで定番。具だくさんのニース風サラダ 1227(1350)

GIZZARD CONFIT AND HERB SALAD
WALNUT AND GINGER VINAIGRETTE
砂肝のコンフィと香草のサラダ
胡桃とジンジャーのビネグレット 1164(1280)



低温調理した砂肝のコリコリとした食感と
生姜の香りを楽しむサラダ

FRESHLY SLICED PROSCIUTTO AND SEASONAL FRUIT SALAD
切りたて生ハムと季節の果物サラダ 1364(1500)

PASTA

TOOTH TOOTH STYLE CARBONARA
WITH KOBE PORK BACON AND
ROKKO MUSHROOMS
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 1636
ミモレットチーズがたっぷりかかった
TOOTH TOOTH自慢のカルボナーラ。(1800)



HOMEMADE GNOCCHI MADE WITH KITAAKARI POTATOES IN POMODORO SAUCE
北あかりポテトの自家製ニョッキ ポモドーロソース 1300(1430)

RIGATONI WITH KOBE BEEF RAGU SIMMERED IN RED WINE
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 1818(2000)

PAPPARDELLE WITH SHRIMP AND PORCINI MUSHROOM CREAM SAUCE
海老とポルチーニ茸のクリームソースパッパルデッレ 2182(2400)

PIZZA

MARGHERITA (TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, BASIL)
マルゲリータ (トマト、モッツアレラチーズ、バジリコ) 1364(1500)

MARINARA (AWAJI WHITEBAIT, OLIVES, ANCHOVIES, GARLIC, OREGANO)
マリナーラ (淡路産しらす、オリーブ、アンチョビ、ニンニク、オレガノ) 1455(1600)

BISMARCK (PROSCIUTTO, TOMATO, SOFT-BOILED EGG, MOZZARELLA CHEESE)
ビスマルク (生ハム、トマト、半熟たまご、モッツアレラチーズ) 1727(1900)

FROMAGE (BLUE CHEESE, MASCARPONE CHEESE, ROKKO HONEY)
フロマーージュ (ブルーチーズ、マスカルポーネチーズ、六甲はちみつ) 1818(2000)

AKASHI OCTOPUS, KUJO LEEKS AND BOTTARGA
明石タコと九条ネギとボツタルガ 2000(2200)



醤油ベースの香ばしさと
九条ネギ、からすみをたっぷり
トッピングしたピッツァ

BISQUE (SHRIMP, SEMI-DRIED TOMATOES, BISQUE SAUCE)
ビスク (海老、セミドライトマト、ビスクソース) 2182(2400)

海老、セミドライトマトの
旨味を乗せた贅沢ピッツァ



FRITTER

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

TRUFFLE BUTTER FRENCH FRIES
フレンチフライポテト バタートリュフ 900(990)

MAIN

ROASTED MANGEN PORK SALSICCIA
萬幻豚サルシッチャのロースト 1091(1200)

OVEN-GRILLED KOBE PORK
神戸ポークの窯焼きグリル 1455(1600)



塩とこしょうで味付けした
神戸ポーク本来の味をシンプルに
楽しんでいただけるメイン
ぜひ、白ワインと一緒に

STEAK AND FRITES
ステーキ & フリット 3455(3800)

FRENCH TOAST

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



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
關於去除特定食物的政策

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 & 本日のシャルキュトリー

APPETIZER

前菜 (4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)

フランスで定番。具たくさんのニース風サラダ

砂肝のコンフィと香草のサラダ 胡桃とジンジャーのビネグレット

切りたて生ハムとり季節の果物のサラダ

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)

萬幻豚サルシッチャのロースト

国産鶏のロティサリーチキン (1/4)

神戸ポークのグリル

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)

北あかりポテトの自家製ニョッキ ポモドーロソース

神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのTOOHTOOTH カルボナーラ

DESSERT

TOOTH TOOTH CAKE SET (コーヒーorティー)