

GALETTE COURSE ガレットコース ¥2,300(税込¥2,530)~



SOUP

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

お好きな紅茶 (ポットサービス) / アイスティー / コーヒー (H/I)
ノンアルコールシードル

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。

11:00-17:00までのご提供

PASTA COURSE パスタコース

¥2,300(税込¥2,530)~



SOUP

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

お好きな紅茶 (ポットサービス) / アイ스티ー / コーヒー (H/I)
ノンアルコールシードル

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
- ◆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

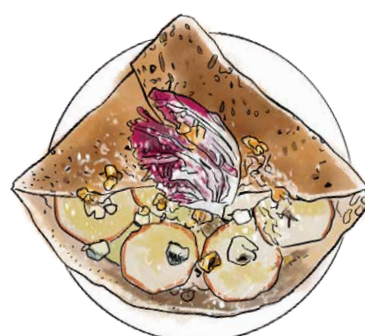
¥1,270(税込¥1,397)



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



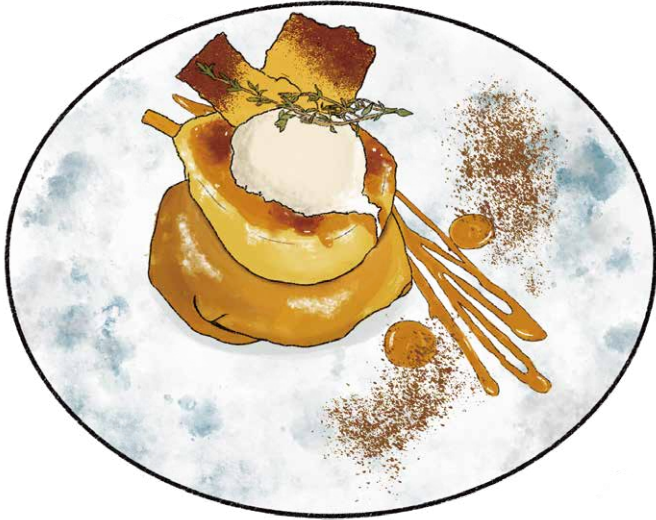
サラダ ¥345(税込¥380)



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

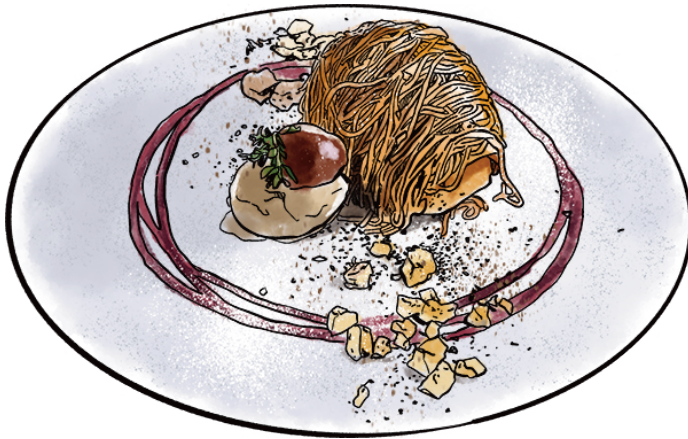
Cream cheese ice cream with homemade caramel sauce

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

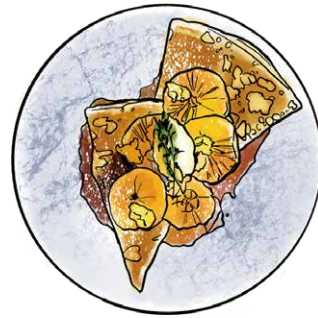
¥1,420(税込¥1,562)

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)

TEA

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ティーです。



TOOTH TOOTH blend

TOOTH TOOTH ブレンド

〔ストレート / ミルク〕 **¥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

〔ストレート / ミルク〕 **¥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下さい。



Nilgiri

ニルギリ

〔ストレート / ミルク〕 **¥700**(税込 ¥770)

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口当りは
「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

〔ストレート〕 **¥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。



Fuki

風海木

〔ストレート〕 **¥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香りを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

〔ストレート / ミルク〕 **¥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。
自然で落ち着いた香りをお楽しみください。



Citron supreme

シトロンシュプリーム

〔ストレート〕 **¥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

アマンド バニлью

〔ストレート / ミルク〕 **¥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ーモンドの
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

〔ストレート〕 **¥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

〔ストレート / ミルク〕 **¥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。キーンにベルガモットを着色した
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

〔ストレート〕 **¥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)

〔ストレート〕

¥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こころと身体をリラックスさせてくれます。



Ginger

ジンジャー

〔ストレート / ミルク〕

¥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

〔ストレート / ミルク〕

¥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

〔ストレート〕

¥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

〔ミルク〕

¥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

〔ストレート / ミルク〕

¥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

〔ストレート〕

¥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

〔ストレート〕

¥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。



CAFE

Special Drink



Pear and apple Tea Soda

洋梨と林檎の
ティーソーダ

¥727(税込¥800)



Orange Tea Soda

オレンジルビー
ティーソーダ

¥727(税込¥800)



Lemonade with Rokko Honey
and Black Tea

六甲はちみつと
紅茶のレモネード

¥727(税込¥800)

Other

Rich-Flavored Tea with Milk

リッチロイヤルミルクティー HOT / ICE

¥709(税込¥780)

Coffee

コーヒー HOT / ICE

¥636(税込¥700)

Caffè au lait

カフェオレ HOT / ICE

¥709(税込¥780)

Autres

アイスティー (ストレート/レモン/ミルク)

¥600(税込¥660)

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。

CIDER BAR



Cider Cocktail

Apple Granite Cider

1. アップルグラニテシードル

¥800(税込¥880)

Tea and Cider Cocktail

2. ティータイムシードル

¥755(税込¥830)

Three Oaks cider

スリー・オークス・シードル ¥709(税込¥780)

オーストラリア産のプレミアムクラフトシードル フルーティな香りで甘さを抑えた爽快な飲み心地

Sidre Brut / Eric Bordelet

エリック・ボルドレ “シードルブリュット” ¥818(税込¥900)

琥珀色でとても強いアロマが特徴的 気軽に飲めるタイプだが苦味も酸味もあるので飲み飽きしない

Poire “Granit” / Eric Bordelet

エリック・ボルドレ シードル “ポワレ・グラニット” ¥1,091(税込¥1200)

洋ナシ 100%使用 芳醇な洋ナシの風味とさわやかな酸味のバランスが良い一杯

Fermier Brut / Le Cellier de Bol

ル・セリエ・ド・ポール “シードル フルミエ ブリュット” ¥809(税込¥890)

完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気 リンゴの皮の渋みが全体のバランスを整える

Fermier Demi Sec / Le Cellier de Bol

ル・セリエ・ド・ポール “シードル フルミエ ドゥミ・セック” ¥809(税込¥890)

バインヤシナモン ハニートーストのニュアンスも感じる心地よい甘みと泡立ち

Jus de Pom Petillant Rouge / LUSCIOUS

ラシャス ジュドポムルーージュ ペティアン (ノンアルコール) ¥709(税込¥780)

リンゴストレート果汁の雑味のない瑞々しい味わいと酸味が絶妙なバランスのノンアルコールスパークリングワイン

WINE

Organic Rosso / Lamura

オーガニック・ロッシ ラムーラ ¥909(税込¥1,000)

【イタリア/ネロ・ダヴォラ 100%】 赤系果実の綺麗な酸味と軽快でフルーティーな味わいのテーブルワイン

Las Hermanas Organic / Bodegas Luzon

ラス・エルマーナス オーガニック ボデガス・ルソン ¥1,091(税込¥1,200)

【スペイン/モナストレル 100%】 果実味豊かで赤系ベリーの香りとスマレの花を思わせる タンニンもしっかり感じられる

Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare / Estezargues

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シナルグ コンブ・ド・マール エステザルグ ¥1,182(税込¥1,300)

【フランス/グルナッシュ、シラー】 十分に熟した芳醇な黒系果実の香り スパイシーな辛口タイプ

Tokaji furmint dry white

トカイ フルミント ドライ ¥909(税込¥1,000)

【ハンガリー/フルミント、ハーシュレヴェール】 柔らかい口当たり フルーティーな味わいが魅力

Val De Loire Chardonnay / Les Athletes Du Vin

ヴァル・ド・ロワール シャルドネ レ・ザスレット・デュ・ヴァン ¥1,091(税込¥1,200)

【フランス/シャルドネ 100%】 フルーティーで花の香りが漂うシャルドネ ミネラル感が口いっぱいに広がる

Riesling trocken / Lorenz

リースリング トロッケン ロレンツ ¥1,182(税込¥1,300)

【ドイツ/リースリング 100%】 熟した果実味に柑橘の爽やかさとピールのほろ苦い余韻を感じる

OTHER

Heartland

ハートランド

¥636(税込¥700)

CALBALL(calvados high ball)

カルボール (リンゴのハイボール)

¥618(税込¥680)

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを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】コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

