

LAGOON

TOOTH TOOTH

Patisserie & Bakery Restaurant



TOOTH MADE 1
: Bread from the in-storebakery.
店内ベーカリー製造の焼きたてパン



バケット・オ・ピオ

石臼で挽いたフランス産オーガニック小麦をブレンドした香り高いバケット。



ブリオッシュ・パリ

国産バター、卵をたっぷり使用したパティシエ考案のリッチなブリオッシュパン。



クロワッサン

発酵バター香るパティスリーらしいヴィエノワズリー。



ヴィエノワ・ショコラ

カカオを練りこんだミルク生地スペイン産チョコレートをつぶり混ぜこんだヴィエノワ。



TOOTH MADE 2 : Discerning fresh pasta
こだわりの自家製生パスタ

食べ応えのあるモチモチとした食感と歯切れの良さにこだわりました。噛めば噛むほど口の中に広がる小麦本来の香りをお楽しみください。



TOOTH TOOTH リングイネ

どんなソースともよく絡む、断面が楕円状のTOOTH TOOTHのシグネチャーパスタ。何度も試作を重ねた特注のダイス（口金）でこだわりの太さを実現しました。



ほうれん草のフェットチーネ

クリームソースがよく絡むモチモチ食感の平打ち麺。ほうれん草の風味を活かし、鮮やかな翡翠色に仕上げました。



イカスミのリングイネ

魚介系のソースによく合う真っ黒なイカしたパスタフレスカ。濃厚な旨味のいか墨をたっぷり練り込みました。



TOOTH MADE 3 : Original Tea
紅茶のこだわり

TOOTH TOOTH オリジナルブレンドティーは、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 それぞれの香り、水色と味わいをごゆっくりとお楽しみください。

< ALCOHOL DRINK >

アルコールドリンク

BEER/SOUR/HIGHBALL

Beer 生ビール (アサヒスーパードライ)	618[680]
Beer 生ビール (ペローニ ナストロアズ)	800[880]
Non Alcohol beer ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ瓶)	600[660]
Lemon sour レモンサワー	600[660]
High Ball ハイボール	600[660]

SPIRITS

ALL 680[748]

Gin / Ram / vodka / Tequila
ジン ラム ウォッカ テキーラ

LIQUEUR

ALL 680[748]

Casiss / Coconuts / Yohgurt / Passion fruit
Lychee / Campari / Pineapple / Franboise / Tea

カシス ココナッツ ヨーグルト

パッションフルーツ ライチ

カンパリ パイナップル

フランボワーズ ティー

RESOAT COCKTAILS



Blue Hawaii
ブルーハワイ

ラム+パインジュース+ブルーキュラソー

1,000 [1,100]



Piña colada
ピニャコラーダ

ラム+パインジュース+ミルク

1,000 [1,100]



Lovers Holiday
ラヴァーズホリデー

ラム+パインジュース+グレナデン

1,000 [1,100]

< WINE >

ワイン

SPARKRING WINE

ESPRIT DE MICHEL TISSOT Fete d'Or Blanc de Blancs BRUT NV
フェット・ドール ブリュット/ブラン・ド・ブラン N.V (フランス/アイレン シャルドネ)

Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut G 818[900]
ニコラ・フィアット レゼルヴァ・エクスクルーシブ ブリュットN.V B 5,000[5,500]
(フランス/ピノワール)

Royer et Fils CHAMPAGNE Cuvee de Reserve Brut 375ml 3,182[3,500]
ロワイエ ペール・エ・フィス キュヴェ・ド・レゼルヴァ ブリュットN.V B 9,800[10,780]
(フランス/ピノワール.シャルドネ)

WINE / WHITE

Chapoutier Pays d'Oc Blanc G 800[880]
シャプティエ・ペイ・ドック・ブラン (フランス/ヴェルメンティエ)

Macon Villages Chameroy G 1,091[1,200]
マコン・ヴィラーージュ シヤムロワ / ルイ・ラトゥール (フランス/シャルドネ)

TOOTH TOOTH Original Lavel Sauvignon Blanc G 909[1,000]
TOOTHオリジナルラベル ソーヴィニヨンブラン (チリ/ソーヴィニヨン) B 5,400[5,940]

Roccafioro Bianco Fiordaliso B 6,100[6,710]
ピアンコ フィオルダリーゾ カンティーナ・ロカッフィ
(イタリア/グレケットデイトーディ、トレッピアーノスボレチエ)

Vouvray Clos De Rougemont Abbaye De Marmoutier Sec B 7,000[7,700]
ヴァーヴレ クロ・ド・ルーージュモン アベイ・ド・マルムティエール セック
(フランス/シュナンブラン)

WINE / RED

Domaine de la Motte G 800[880]
ドメース ドラモット (フランス/ピノワール)

Clarendelle Rouge Clarendelle (Clarence Dillon) G 1,091[1,200]
クレランドル ルージュ / クラレンス・ディロン
(フランス/メルロー、シラー、カベルネソーヴィニヨン)

TOOTH TOOTH Original Lavel Cabernet Sauvignon G 909[1,000]
TOOTHオリジナルラベル カベルネソーヴィニヨン (チリ/カベルネソーヴィニヨン) B 5,400[5,940]

Chateau Pineria Cahors B 6,100[6,710]
カオール シャトーピレネー (フランス/マルベック)

Bertrand Ambroise Bourgogne Côte d'Or Rouge B 7,000[7,700]
ブルゴーニュ コート ドール ルージュ ベルトラン・アンブロワーズ

< CAFE・SOFT DRINK >

カフェ・ソフトドリンク

COFFEE

Coffee コーヒー (Hot/Ice)	580[638]	Cafe la te カフェ ラテ (Hot/Ice)	680[748]
--------------------------	----------	--------------------------------	----------

SOFT DRINK



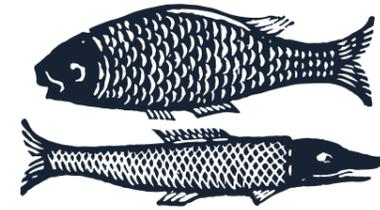
TOOTH TOOTH Lemonade
トゥース トゥース レモネード 650[715]

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

TOOTH TOOTH Harb Lemonade
トゥース トゥース ハーブレモネード 650[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。

Iced Tea アイスティー	600[660]	Orange Juice オレンジジュース	500[550]
Gingerale ジンジャーエール	500[550]	Clanberry Juice クランベリージュース	600[660]
Cola コーラ	500[550]	Pineapple Juice パインジュース	600[660]
Oolong Tea ウーロン茶	500[550]		



Food

NON-ALCOHOL RESORT COCKTAILS



Sunset
サンセット
オレンジジュース+クランベリージュース

800 [880]



Virgin Piña colada
バージンピニャコラーダ
パインジュース+ミルク

800 [880]



Virgin Breeze
バージンブリーズ
グレープフルーツジュース
+クランベリージュース

800 [880]



LAGOON TOOTH TOOTH
Seasonal Course



季節のディナーコース

4,500 [4,950] / お1人様

[2名様からのご注文]



写真はイメージです

《 Charcuterie and Bread 》

切りたて生ハムと自家製パン2種

《 Hors d'oeuvres 》

本日のオードブル

《 Gourmand Pasta 》

Beef cheek boeuf bourguignon and gourmand pasta with mushroom cream.

牛ほほ肉のブッフブルギニョンと
マッシュルームクリームofグルマンパスタ

[Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ]

《 Dessert 》

Gâteau of Patisserie TOOTH TOOTH

パティスリートウーストウースのケーキ

[ケーキメニューよりお選びください]

《 Cafe 》

下記よりお選びください

Coffee・Cafe au lait・Iced tea・TOOTH TOOTH Original Tea
コーヒー (Ice/Hot)・カフェオレ (Ice/Hot)

TOOTH TOOTH の紅茶 (Hot) [ティーコレクションメニューよりお選びください]

アイスティー (ストレート / レモン / ミルク)

< A la carte >

アラカルトメニュー

CHARCUTERIE & DELICATESSEN

Freshly sliced prosciutto. 切りたて生ハム	850[935]
Pathé de Campagne. パテ ド カンパーニュ (自家製田舎風テリーヌ)	1,100[1,210]
Freshly cut salami olives. 切りたてサラミ オリーブ	800[880]
Herb salad with sardines marinated in lemon and potatoes. イワシのレモンマリネとジャガイモのハーブサラダ	1,100[1,210]
Ratatouille and olive tartine. ラタトゥイユとオリーブのタルティーヌ	1,100[1,210]
Smoked Salmon Rillettes Tartine. スモークサーモンのリエット タルティーヌ	1,200[1,320]
Vinaigrette with scallops and Poirrot onions. ホタテとポワロー葱のヴィネグレット	1,300[1,430]
French Fries Herb. フレンチフライ ハーブ	800[880]

SALAD

Salad Niçoise. サラダ・ニソワーズ (ツナ、トマト、アンチョビ、インゲン、ポテト、タマゴ、オリーブ)	1,500[1,650]
Salad Jambon. サラダ・ジャンボン (切りたて生ハム、六甲マッシュルーム)	1,500[1,650]

BREAD

Assorted 4 kinds of homemade bread. 自家製パン4種盛り合わせ	600[660]
---	----------

PASTA

Pasta with sausage, mushrooms, and Awaji herbs in oil sauce. サルシッチャとマッシュルーム 淡路産ハーブのオイルソースパスタ 〔Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ〕	1,200[1,320]
Roasted Kobe tomatoes and prosciutto with basil cream sauce and freshly grated Grana cheese. 神戸産ローストトマトと生ハムの バジリコクリームソース 削りたてグラナチーズ 〔Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ〕	1,300[1,430]
Slowly simmered Awaji beef bolognese with cheese fondue sauce. じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ チーズフォンデュソース 〔Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ〕	1,600[1,760]
Fresh fish poiret and pescatore with 3 kinds of shellfish Crustacean sauce and herbs, lemon. 鮮魚のポワレと3種の貝のペスカトーレ 甲殻類のソースとハーブ、レモン 〔Pasta : イカスミのリングイネ〕	2,000[2,200]
Beef cheek boeuf bourguignon and gourmand pasta with mushroom cream. 牛ほほ肉のブッフブルギニョンと マッシュルームクリームのグルマンパスタ 〔Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ〕	2,800[3,080]

MAIN

Roasted Sanyuan Pork Loin Organic carrot glaze with mustard sauce. 三元豚ロースのロースト オーガニックニンジンのグラッセとマスタードソース	1,400[1,540]
Tajima chicken fillet cutletsHerbal salad with uhu mayonnaise. 但馬鶏ムネ肉のカツレッツ ウフマヨネーズと香草サラダ	1,400[1,540]
Fresh fish meuniere sautéed spinach with mashed potatoes Rokko mushroom and porcini mushroom cream sauce. 鮮魚のムニエルほうれん草のソテーとマッシュポテト 六甲マッシュルームとポルチーニ茸のクリームソース	1,800[1,980]
Roast Beef with Beef Ribeye. 牛リブアイのローストビーフ	150 g 2,700[2,970] 300 g 5,000[5,500]

< PASTA SET >

パスタセット

スープ

野菜と豆のトマトスープ ビストゥー風味

+

ブレッドプレート

自家製焼きたてパン4種 クリームチーズ/コンフィチュール



Option Menu 追加メニュー

Awaji onion and basil salad with fresh dressing.

淡路産玉ねぎとバジリコの生ドレッシングサラダ

500 [550]

Assorted hors d'oeuvres.

オードブル盛り合わせ

1,000 [1,100]

Gâteau of Patisserie TOOTH TOOTH

パティスリー TOOTH TOOTH のケーキ

730 [803] ~ ケーキメニューよりお選びください。

Coffee

コーヒー (Ice/Hot)

500 [550]

Cafe au lait

カフェラテ (Ice/Hot)

500 [550]

TOOTH TOOTH Original Tea

TOOTH TOOTH の紅茶 (Hot)

ALL 500 [550] ティーコレクションよりお選びください。

Pasta with sausage, mushrooms, and Awaji herbs in oil sauce.

サルシッチャとマッシュルーム
淡路産ハーブのオイルソースパスタ

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

2,100 [2,310]

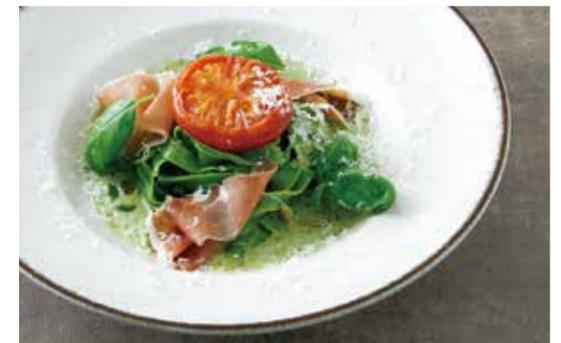


Roasted Kobe tomatoes and prosciutto with basil cream sauce and freshly grated Grana cheese.

神戸産ローストトマトと生ハムの
バジリコクリームソース 削りたてグラナチーズ

[Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ]

2,200 [2,420]



Slowly simmered Awaji beef bolognese with cheese fondue sauce.

じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ
チーズフォンデュソース

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

2,400 [2,640]



Fresh fish meuniere sautéed spinach with mashed potatoes
Rokko mushroom and porcini mushroom cream sauce.

鮮魚のポワレと3種の貝のペスカトーレ
甲殻類のソースとハーブ、レモン

[Pasta : イカスミのリングイネ]

2,900 [3,190]



〈 MAIN SET 〉

メインセット

スープ

野菜と豆のトマトスープ ビストゥー風味

+

ブレッドプレート

自家製焼きたてパン4種 クリームチーズ/コンフィチュール



Option Menu 追加メニュー

Awaji onion and basil salad with fresh dressing.

淡路産玉ねぎとバジリコの生ドレッシングサラダ

500 [550]

Assorted hors d'oeuvres.

オードブル盛り合わせ

1,000 [1,100]

Gâteau of Patisserie TOOTH TOOTH

パティスリー TOOTH TOOTH のケーキ

730 [803] ~ ケーキメニューよりお選びください。

Coffee

コーヒー (Ice/Hot)

500 [550]

Cafe au lait

カフェラテ (Ice/Hot)

500 [550]

TOOTH TOOTH Original Tea

TOOTH TOOTH の紅茶 (Hot)

ALL 500 [550] ティーコレクションよりお選びください。

Roasted Sangen pork loin with organic carrot glaze and mustard sauce.

三元豚ロースのロースト

オーガニック人参のグラッセとマスタードソース

2,200 [2,420]



Tajima chicken breast cutlet with oeuf mayonnaise and herb salad.

但馬鶏ムネ肉のカツレツ

ウフマヨネーズと香草サラダ

2,300 [2,530]



Fresh fish meunière with sauteed spinach and mashed potatoes, Rokko mushrooms and porcini mushroom cream sauce.

鮮魚のムニエル ほうれん草のソテーとマッシュポテト

六甲マッシュルームとポルチーニ茸のクリームソース

2,800 [3,080]



Roast ribeye beef with potato gratin and red wine sauce.

牛リブアイのローストビーフ

ジャガイモグラタンと赤ワインソース

3,000 [3,300]

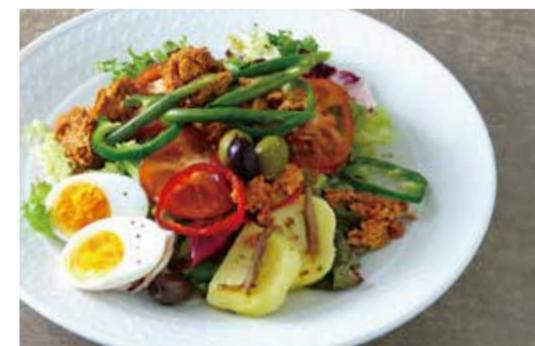


Salad Niçoise (tuna, tomato, anchovy, green beans, potato, egg, olive)

サラダニソワーズ

(ツナ、トマト、アンチョビ、インゲン、ポテト、タマゴ、オリーブ)

2,300 [2,530]



< CAKE MENU >

Pâtisserie TOOTH TOOTH Gâteau Collection

パティスリー TOOTH TOOTH のガトーコレクション

Please order one drink per person.

※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 Fraise
タルトフレーズ

850 [935]



Tarte aux pomme
タルトポム

800 [880]



Tarte au Montblanc
タルトモンブラン

850 [935]



Chaperon
シャペロン

720 [792]



Gâteau aux fraises
ガトーフレーズ

830 [913]



Mont blanc
モンブラン

830 [913]



Pistache palais
ピスタチオパレ

800 [880]



Chocolat chocolat
ショコラ ショコラ

680 [748]



Parfait
パルフェ ~ 栗とぶどう ~

1350 [1485]

〈 TEA COLLECTION 〉

ティーコレクション

STANDARD

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 [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 [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 [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
ダージリン
〔ストレート〕 700 [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
〔ストレート〕 700 [770]

紅富貴（ベにふうき）ベースの和紅茶。
フル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

紅茶の味わいとともにより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 [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
〔ストレート〕 700 [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 バニユ
〔ストレート / ミルク〕 700 [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 オランジュ
〔ストレート〕 700 [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 [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
〔ストレート〕 700 [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 [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 [770]

ケニアティー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 [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
カモミールダージリン
〔ストレート〕 700 [770]

ダージ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 [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 [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
のブレンドティーです。ミルクとの相性も◎

CAFFEINE FREE

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 [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 [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 オリジナルブレンドティーは、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 それぞれの香り、水色と味わいをごゆっくりとお楽しみください。

