

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たっぷ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。



イカスキのリングイネ

魚介系のソースによく合う真っ黒なイカしたパスタプレスカ。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。

〈 PASTA LUNCH 〉

パスタランチ

アイスティー

TOOTH TOOTHの紅茶

+

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。

Soup

野菜と豆のトマトスープ ビストゥー風味

500 [550]

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]

1,800 [1,980]

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]

1,900 [2,090]

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]

2,100 [2,310]

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]

2,600 [2,860]



〈 MAIN LUNCH 〉

メインランチ

アイ스티ー

TOOTH TOOTHの紅茶

+

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。

Soup

野菜と豆のトマトスープ ビストゥー風味

500 [550]

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

1,900 [2,090]



Tajima chicken breast cutlet with oeuf mayonnaise and herb salad.

但馬産鶏ムネ肉のカツレツ

ウフマヨネーズと香草サラダ

2,000 [2,200]



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

2,500 [2,750]



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

2,700 [2,970]



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)

2,000 [2,200]



< KIDS MENU >

キッズメニュー

小学生以下のお子様対象

自家製生パスタ + 自家製パン + お子様ドリンク



Pomodoro pasta with Awaji Island tomatoes.
淡路島産トマトのポモドーロパスタ

1,100 [1,210]



Awaji Island beef meat sauce pasta.
淡路産牛肉のミートソースパスタ

1,100 [1,210]

Set Drink
セットドリンク

オレンジジュース / アップルジュース / グレープフルーツジュース



残さず

『ごちそうさま』して
デザートも食べよう！

完食したお皿をスタッフに
お見せいただくと、デザートを
プレゼント致します。

#ごちそうさまチャレンジ

国連 WFP 協会 | For Zero Hunger

LAGOON TOOTH TOOTH では、小学生以下のお子様を対象にした完食応援企画「ごちそうさまチャレンジ」を実施しています。

「ごちそうさまチャレンジ」は、お子様が召し上がるキッズメニューを残さず食べきると、お店からデザートがプレゼントされるという取り組みです。

子どもたちはチャレンジの成功を通して、完食する事への達成感や満足感を体験し、「残さず食べる事」への意欲を育みます。「ごちそうさまチャレンジ」を通じ、食品ロス問題・食育の推進など、社会課題の解決に貢献し、SDGs（持続可能な開発目標）ゴール 2「飢餓をゼロに」・4「質の高い教育をみんなに」の実現に向けて取り組んでまいります。

※対象商品はお子様メニューのお料理です・デザートは通常アイスクリームをご用意しておりますが、予告なく変更する場合がございます。

< CAKE MENU >

Patisserie 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（べにふうき）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 バニージュ
〔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。
香料は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、水色と味わいをじっくりとお楽しみください。



< 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、シュワっ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 パイナップルジュース	600[660]
Oolong Tea ウーロン茶	500[550]		

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
パイナップルジュース+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]

< 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 Hawai
ブルーハワイ
ラム+パイナップルジュース+ブルーキュラソー

1,000 [1,100]



Piña colada
ピニャコラーダ
ラム+パイナップルジュース+ミルク

1,000 [1,100]



Lovers Holiday
ラヴァーズホリデー
ラム+パイナップルジュース+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)	G	818[900]
	B	5,000[5,500]
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut 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 (フランス/ピノワール)	375ml	3,182[3,500]
Royer et Fils CHAMPAGNE Cuvee de Reserve Brut 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 (フランス/ピノワール.シャルドネ)	B	9,800[10,780]

WINE / WHITE

Chapoutier Pays d'Oc Blanc シャプティエ・ペイ・ドック・ブラン (フランス/ヴェルメンティーノ)	G	800[880]
Macon Villages Chameroiy マコン・ヴィラージュ シヤムロワ / ルイ・ラトゥール (フランス/シャルドネ)	G	1,091[1,200]
TOOTH TOOTH Original Lavel Sauvignon Blanc 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)	G	909[1,000]
	B	5,400[5,940]
Roccafiore Bianco Fiordaliso 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ッティーノ)	B	6,100[6,710]
Vouvray Clos De Rougemont Abbaye De Marmoutier Sec 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)	B	7,000[7,700]

WINE / RED

Domaine de la Motte ドメース ドラモット (フランス/ピノワール)	G	800[880]
Clarendelle Rouge Clarendelle (Clarence Dillon) 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)	G	1,091[1,200]
TOOTH TOOTH Original Lavel Cabernet Sauvignon 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)	G	909[1,000]
	B	5,400[5,940]
Chateau Pineraie Cahors カオール シャトーピレネー (フランス/マルベック)	B	6,100[6,710]
Bertrand Ambroise Bourgogne Côte d'Or Rouge ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ ベルトラン・アンブローズ	B	7,000[7,700]



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。