

平日 ver.

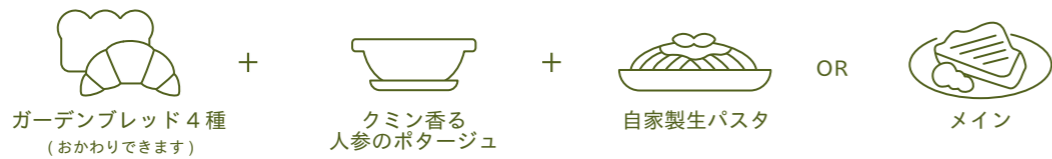


TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT

Lunch Menu

ガーデンランチセット
GARDEN LUNCH SET

右記よりメインをお選びください



ガーデンブレッド4種

オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド
/ クロワッサン / 胡桃&レーズン

Pasta or Main

自家製生パスタ or
メインディッシュ



淡路産釜揚げしらすと
季節野菜のペペロンチーノ

¥1800(1980)



サルシッチャと揚げ茄子の
ラグーソースパスタ ハーブバター添え

¥1800(1980)



有頭海老の
トマトクリームパスタ

¥2300(2530)



丹波鶏胸肉のカツレツ
ハーブのマヨネーズソース
淡路産ハーブサラダ添え

¥2200(2420)



本日鮮魚のポワレ スモークしたホタルイカの
白ワインとバターソース

¥2800(3080)

Option Menu



ドリンクセット

¥400(440)

〈コーヒー or 紅茶、+¥50 でオーレに変更できます〉

ドリンク&デザートセット

¥700(770)

〈コーヒー or 紅茶 + 北坂たまごの自家製プリン〉

※写真はイメージです

※価格は税込です

ガーデンランチコース
GARDEN LUNCH COURSE

右記よりお選びください



ガーデンブレッド4種

オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド
クロワッサン / 胡桃&レーズン

Pasta or Main

自家製生パスタ or メインディッシュ



淡路産釜揚げしらすと
季節野菜のペペロンチーノ
¥3000(3300)



サルシッチャと揚げ茄子の
ラグーソースパスタ ハーブバター添え
¥3000(3300)



有頭海老の
トマトクリームパスタ
¥3500(3850)



丹波鶏胸肉のカツレツ ハーブのマヨネーズソース
淡路産ハーブサラダ添え
¥3400(3740)



本日鮮魚のポワレスモークした
ホタルイカの白ワインとバターソース
¥4000(4400)



黒毛和牛のグリル
赤ワインソース
¥5000(5500)

NON-ALCOHOL SPRAKRING

ノンアルコールスパークリング

CELEBLE

ノンアルコールスパークリング「セレブレ」
パイナップルやアップルティーのような芳香が印象的。後味はさっぱり。

650 (715)

FRUITS MOCKTAIL

※各種アルコールでもご用意できます。+100(110) フルーツモクテル



GARDEN LEMONADE

ガーデンレモネード [ノンアルコール]

630 (693)

STRAWBERRY SPARKLING

いちごのスパークリング [ノンアルコール]

680 (748)

NON-ALCOHOLIC GIN AND TONIC WITH GREEN TEA AROMA

緑茶の香りのノンアルコールジントニック [ノンアルコール]

650 (715)

SANGRIA

HOMEMADE SANGRIA

自家製サングリア [ノンアルコール]

フランス産葡萄ジュースとオレンジ、クランベリーなどを使用した
ノンアルコールサングリア。

サングリア

630 (693)

FRUIT JUICE

フルーツジュース

ORANGE JUICE

きよみ

和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように優しく絞った、
混じりっ気のない100% ビュアオレンジジュース。

682 (750)

APPLE JUICE

すりおろし林檎

実の中に蜜が入った、格別に甘い信州林檎「ふじ」を使った果汁100%ジュース。

682 (750)

PEACH JUICE

白桃

世界の桃を味見し、選び抜いた国産の桃を使った、白桃ジュース。

682 (750)

GLASS WINE

ワイン - グラス -



MONTES SPARKLING ANGEL BRUT

モンテス スパークリング エンジェル ブリュット [スパークリング]

ピノ・ノワール 70%、シャルドネ 30%。36ヶ月間熟成のクリーミーでなめらかな泡が特徴。余韻も長く楽しめる。

891 (980)

ALCOHOL

TODAY'S WHITE WINE

本日の白ワイン

727 (800)

TODAY'S RED WINE

本日の赤ワイン

727 (800)

*ボトルワインもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

About

SORA GARDEN

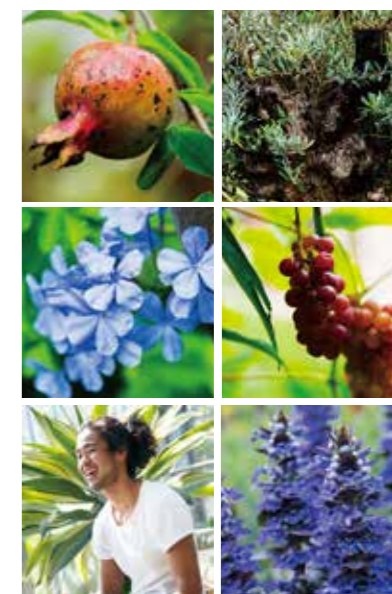
そらガーデンとは

店内から一望できる庭園は、プラントハンターとして
国内外で注目を集めている「西島清順氏」がプロデュース。
大空に抱かれた都会の楽園でスペシャルな時をお楽しみください。

そら植物園代表 プラントハンター

西島清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら
植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集
している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機
関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを
各地で展開、反響を呼んでいる。



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

週末 ver.



TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT

TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT

Lunch Menu

ガーデンランチセット
GARDEN LUNCH SET

右記よりお選びください



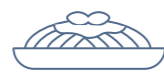
パン食べ放題
(おかわりできます)

+



スープ

+



自家製生パスタ

OR



メイン

+



季節のデザート



ガーデンブレッド4種

オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド
クロワッサン / 胡桃&レーズン



ドリンクセット ¥400(440)

〈コーヒー or 紅茶、+¥50 でオーレに変更できます〉

※写真はイメージです



季節のスープ

クミン香る人参のポタージュ

Pasta or Main

自家製生パスタ or
メインディッシュ



淡路産釜揚げしらすと
季節野菜のペペロンチーノ

¥2100(2310)



サルシッチャと揚げ茄子の
ラグーソースパスタ ハーブバター添え

¥2100(2310)



有頭海老の
トマトクリームパスタ

¥2600(2860)



丹波鶏胸肉のカツレツ
ハーブのマヨネーズソース
淡路産ハーブサラダ添え

¥2500(2750)



本日鮮魚のポワレ スモークしたホタルイカの
白ワインとバターソース

¥3100(3410)

※価格は税込です

ガーデンランチコース GARDEN LUNCH COURSE

ガーデンランチコース

右記よりお選びください



ガーデンブレッド 4種

オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド
クロワッサン / 胡桃&レーズン

Pasta or Main

自家製生パスタ or メインディッシュ



淡路産釜揚げしらすと
季節野菜のペペロンチーノ

¥ 3000 (3300)



サルシッチャと揚げ茄子の
ラグーソースパスタ ハーブバター添え

¥ 3000 (3300)



有頭海老の
トマトクリームパスタ

¥ 3500 (3850)



丹波鶏胸肉のカツレツ ハーブのマヨネーズソース
淡路産ハーブサラダ添え

¥ 3400 (3740)



本日鮮魚のポワレスモークした
ホタルイカの白ワインとバターソース

¥ 4000 (4400)



黒毛和牛のグリル
赤ワインソース

¥ 5000 (5500)

NON-ALCOHOL SPRAKRING

ノンアルコールスパークリング

CELEBLE

ノンアルコールスパークリング「セレブレ」
パイナップルやアップルティーのような芳香が印象的。後味はさっぱり。

650 (715)

FRUITS MOCKTAIL

※各種アルコールでもご用意できます。+100(110) フルーツモクテル



GARDEN LEMONADE

ガーデンレモネード [ノンアルコール]

630 (693)

STRAWBERRY SPARKLING

いちごのスパークリング [ノンアルコール]

680 (748)

NON-ALCOHOLIC GIN AND TONIC WITH GREEN TEA AROMA

緑茶の香りのノンアルコールジントニック [ノンアルコール]

650 (715)

SANGRIA

HOMEMADE SANGRIA

自家製サングリア [ノンアルコール]

フランス産葡萄ジュースとオレンジ、クランベリーなどを使用した
ノンアルコールサングリア。

サングリア

630 (693)

FRUIT JUICE

フルーツジュース

ORANGE JUICE

きよみ

和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように優しく絞った、
混じりっ気のない100%ピュアオレンジジュース。

682 (750)

APPLE JUICE

すりおろし林檎

実の中に蜜が入った、格別に甘い信州林檎「ふじ」を使った果汁100%ジュース。

682 (750)

PEACH JUICE

白桃

世界の桃を味見し、選び抜いた国産の桃を使った、白桃ジュース。

682 (750)

GLASS WINE

ワイン - グラス -



MONTES SPARKLING ANGEL BRUT

モンテス スパークリング エンジェル ブリュット [スパークリング]

ピノ・ノワール 70%、シャルドネ 30%。36ヶ月間熟成のクリーミーでなめらかな泡が特徴。余韻も長く楽しめる。

891 (980)

ALCOHOL

TODAY'S WHITE WINE

本日の白ワイン

727 (800)

TODAY'S RED WINE

本日の赤ワイン

727 (800)

*ボトルワインもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

About SORA GARDEN

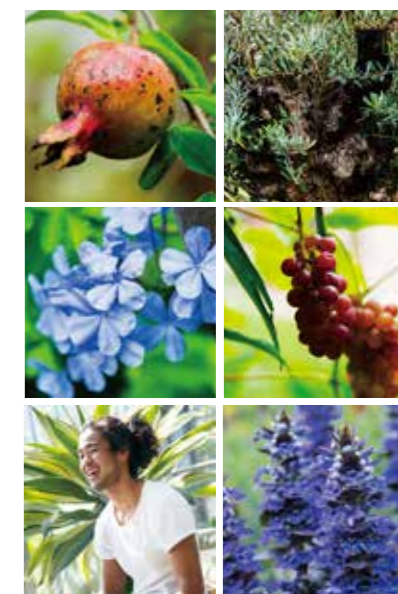
そらガーデンとは

店内から一望できる庭園は、プラントハンターとして
国内外で注目を集めている「西島清順氏」がプロデュース。
大空に抱かれた都会の楽園でスペシャルな時をお楽しみください。

そら植物園代表 プラントハンター

西島清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら
植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集
している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機
関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを
各地で展開、反響を呼んでいる。



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