
**TOOTH
TOOTH**
*Seaside
Café*
& Boutique
CAKE SHOP



**PÂTISSERIE
TOOTH TOOTH**
SALON DE THÉ
KOBE

Dégustons de délicieux gâteaux!

Eat in
MENU

PASTA

パスタ



*Pâtes à la sauce bolognaise au bœuf d'Awaji,
nappées de fondue au fromage*

淡路産牛入りミートソースパスタ
チーズフォンデュがけ

単品 ¥1,550(税込¥1,705)



*Carbonara au jambon cru et
champignons de Rokko*

生ハムと六甲マッシュルームの
カルボナーラ

単品 ¥1,700(税込¥1,870)

Dessert Set

お食事にセットでご注文いただけます

おすすめ

ハーフクレープと
ドリンクのセット

Half Crepe &
Drink Set

+ ¥800(税込¥880)



Simple Set

- ・ミネストローネ ¥300(税込¥330)
- ・セットドリンク ¥400(税込¥440)

Set Drink

セットドリンクは下記からお選びください

- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・紅茶 (HOT/ICE) ★ホットはティーポットでご提供
- ・ジュース (アップル/マンゴー)
- ・苺のティーソーダ



≡ GALETTE ≡ ガレット

Galette Complète jambon de porc de Kobe, œuf rouge de Banshu, fromage et salade

ガレット・コンプレ
神戸ポークハム、播州赤たまご、チーズ、サラダ

単品 ¥1,200(税込¥1,320)

Galette au fromage avec curry keema, œuf et purée de pommes de terre

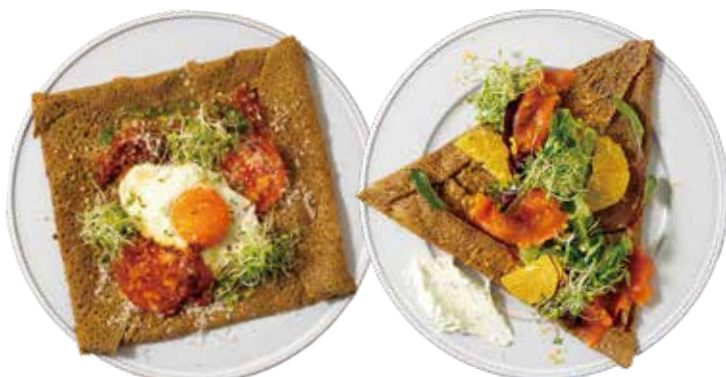
淡路産牛入りキーマカレーと
播州赤たまご、マッシュポテトの
チーズガレット

単品 ¥1,350(税込¥1,485)

Galette au saumon fumé et orange, accompagnée de crème aux herbes

スモークサーモンとオレンジの
サラダガレット ハーブクリーム添え

単品 ¥1,580(税込¥1,738)



淡路産牛入りキーマカレーと播州赤たまご、マッシュポテトのチーズガレット

スモークサーモンとオレンジのサラダガレット ハーブクリーム添え

Dessert Set

お食事にセットでご注文いただけます

おすすめ

ハーフクレープと
ドリンクのセット

Half Crepe &
Drink Set

+ ¥800(税込¥880)



Simple Set

- ・ミネストローネ ¥300(税込¥330)
- ・セットドリンク ¥400(税込¥440)

Set Drink

セットドリンクは下記からお選びください

- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・紅茶 (HOT/ICE) ★ホットはティーポットでご提供
- ・ジュース (アップル/マンゴー)
- ・苺のティーソーダ

PASTA

パスタ



*Pâtes à la sauce bolognaise au bœuf d'Awaji,
nappées de fondue au fromage*

淡路産牛入りミートソースパスタ
チーズフォンデュかけ

スープ+ドリンク付

¥2,080 (税込¥2,288)



生パスタ
使用

*Carbonara au jambon cru et
champignons de Rokko*

生ハムと六甲マッシュルームの
カルボナーラ

スープ+ドリンク付

¥2,200 (税込¥2,420)

Set Drink

セットドリンクは下記からお選びください

・ コーヒー (HOT/ICE)

・ 紅茶 (HOT/ICE)

・ ジュース (アップル/マンゴー)

・ 苺のティーソーダ

★ホットはティーポットでご提供

Dessert Set

お食事にセットでご注文いただけます

おす
すめ

六甲はちみつのバタークレープ
ハーフサイズのセット

Half Crepe Set

+ ¥500 (税込¥550)





≡ GALETTE ≡ ガレット

Galette Complète jambon de porc de Kobe, œuf rouge de Banshu, fromage et salade

ガレット・コンプレ
神戸ポークハム、播州赤たまご、チーズ、サラダ

スープ+ドリンク付 ¥1,700(税込¥1,870)

Galette au fromage avec curry keema, œuf et purée de pommes de terre

淡路産牛入りキーマカレーと
播州赤たまご、マッシュポテトの
チーズガレット

スープ+ドリンク付 ¥1,850(税込¥2,035)

Galette au saumon fumé et orange, accompagnée de crème aux herbes

スモークサーモンとオレンジの
サラダガレット ハーブクリーム添え

スープ+ドリンク付 ¥2,000(税込¥2,200)



淡路産牛入りキーマカレーと播州赤たまご、マッシュポテトのチーズガレット



スモークサーモンとオレンジの
サラダガレット ハーブクリーム添え

Set Drink

セットドリンクは下記からお選びください

- ・ コーヒー (HOT/ICE)
- ・ 紅茶 (HOT/ICE)
- ・ ジュース (アップル/マンゴー)
- ・ 苺のティーソーダ

★ホットはティーポットでご提供

Dessert Set

お食事にセットでご注文いただけます

おすすめ

六甲はちみつのバタークレープ
ハーフサイズのセット

Half Crepe Set

+ ¥500(税込¥550)



CRÊPE

クレープ

お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



Crêpe au beurre et miel de Rokko, accompagnée de beurre citronné

六甲はちみつのバタークレープ
レモンバター添え

¥860 (税込¥946)

パティシエこだわりの生地を焼き上げた
香り高いバタークレープ。コクのある甘味の
六甲はちみつと爽やかな自家製レモンバターを
合わせました。パッションフルーツのアクセントと共に
お楽しみください。



Crêpe chocolat-banane

クレープショコラ・バナナヌ

¥1,000 (税込¥1,100)

甘い香りのもっちりショコラ生地に、
キャラメリゼしたバナナと濃厚なバニラアイス、
ヘーゼルナッツを添えて。

※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。

CRÊPE

クレープ

お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



Crêpe caramel à l'orange et au fromage frais

オレンジとクリームチーズの
クレープ・キャラメル

¥1,250 (税込¥1,375)

クリームチーズを包みこんだもちもちクレープ生地に、フレッシュなオレンジとバニラ香るクリーム、パッションフルーツを合わせました。甘酸っぱく香ばしいキャラメルオレンジソースをたっぷりつけてお召し上がりください。



Crêpe aux fraises et fromage blanc

苺とフロマージュブランのクレープ

¥1,500 (税込¥1,650)

甘酸っぱい苺とふわふわなフロマージュブランのクリームが好相性な春限定のクレープ。クルミとホワイトチョコランチのザクザク食感がアクセント。

※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。

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ

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 fraises

タルトフリーズ

¥850 (税込¥935)

香ばしいシュクレタルト生地と
アーモンドクリームに
甘酸っぱいいちごをたっぷりと

Tarte fraise pistaches

タルトフリーズピスターシュ

¥850 (税込¥935)

風味豊かなピスタチオクリームと
いちごに香ばしいショコラタルト

Tarte aux earl grey

タルトアールグレイ

¥800 (税込¥880)

アールグレイのシャンティクリームと
シュクレをあわせた紅茶タルト

Fromage aux fraises

フリーズ・フロマージュ

¥740 (税込¥814)

甘酸っぱいベリーをのせた
レアチーズタルト

Gâteau aux fraises

ガトーフリーズ

¥830 (税込¥913)

しっとり生地につぶりの
シャンティクリームといちごをサンド

Fraise du mont blanc

いちごのモンブラン

¥780 (税込¥858)

ベリーが華やかに香るモンブラン

Chaperon

シャペロン

¥720 (税込¥792)

いちごミルク仕上げの
ペイクドチーズケーキに
シャンティクリームを添えて

季節のおすすめ

Champagne sakura

さくらのシャンパーニュ

¥810 (税込¥891)

さくら香る上品なムースの中に
シャンパンのパバロアと
カシス風味のクリーム

Collection de Thé

TOOTH TOOTH ティーコレクション

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なお茶です。

TOOTHTOOTH blend

TOOTH TOOTH ブレンド

¥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

¥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

¥700 (税込¥770)

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口当たりは
「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

¥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お旨が口の中に広がります。

Fûki

風海木

¥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

¥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。
自然で落ち着きのある芳香をお楽しみください。

Citron supreme

シトロンシュブリーム

¥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。

Olga Parade

オルガパレード

¥700 (税込¥770)

セイロンブレンドにダージリン1stを。
イランイランとマンダリンが香る
まるで花束のようなフレーバーティー。

Fleur de orange

フルールド オランジェ

¥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

¥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

¥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。

Collection de Thé

TOOTH TOOTH ティーコレクション

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)

¥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

¥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

¥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

¥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

¥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

¥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

¥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

¥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。



Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Seasonal Drink

Limonade de fraises et de roses séchées

苺とドライローズのレモネード

¥750 (税込¥825)

Lait de soja à la fraise et au chocolat blanc

苺とホワイトチョコのソイミルク

¥800 (税込¥880)



Thé au lait royal

TOOTH TOOTHの
ロイヤルミルクティー (HOT/ICE) ¥680 (税込¥748)

アッサムの茶葉をミルクでじっくり煮出しました。
飲み心地良く、スイーツと相性抜群な
TOOTH TOOTHのロイヤルミルクティー。

TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTHレモネード (ICE) ¥650 (税込¥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。

Herb Lemonade

ハーブレモネード (ICE) ¥650 (税込¥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。

Cafe

コーヒー(HOT/ICE) ¥600 (税込¥660)
アメリカン(HOT) ¥600 (税込¥660)
カフェオレ(HOT/ICE) ¥650 (税込¥715)

Autres

アイ스티ー
(ストレート/レモン/ミルク) ¥600 (税込¥660)
アールグレイの旨味と薫り高いダージリンを
ブレンドしたオリジナルのアイ스티ー。
トニックウォーター ¥600 (税込¥660)

Jus

アップルジュース ¥600 (税込¥660)
マンゴージュース ¥620 (税込¥682)

食物アレルギーまた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。【關於去除特定食物的政策】 [Policy of the removal of specified ingredient]