

# a la Carte MENU



## TOOTH BREAD WHIPPED SALTED BUTTER & OLIVE OIL

TOOTH BREAD WHIPPED SALTED BUTTER & OLIVE OIL

TOOTH ブレッド  
ホイップ塩バター&オリーブオイル

高加水で外はカリッと中はモチモチのブレッド  
口溶けのいいホイップ塩バター&オリーブオイルをお好みで  
お料理との相性も抜群!!  
TOOTH自慢のオリジナルブレッドです!

800(880)



## OVEN-BAKED ROTISSERIE CHICKEN



OVEN-BAKED ROTISSERIE CHICKEN WITH SALAD

『On the Corner 窯焼きロティサリーチキンサラダ仕立て』

朝一番に自家製スパイスで仕込み、  
じっくり時間をかけて火入れすることでふっくらと。  
特製のヴィネグレットで和えたお野菜と一緒に  
サラダ仕立てでお召し上がりいただく  
オンザコーナー自慢の一皿です。  
じっくりとソテーし、甘みを最大限に引き出した  
赤玉ねぎのサルサと一緒に召し上がり下さい。

(1/4)  
2000  
(2200)



## DELI&CHARCUTERIE

AFTERNOON TEA (ASSORTED DELI AND CHARCUTERIE)  
夜のアフターヌーンティ (デリとシェルキュトリーの盛り合わせ) 2182(2400)

USUNAGA FARM KOBE BEEF ROAST BEEF  
うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ 1227(1350)

FRESHLY SLICED PROSCIUTTO  
切りたて生ハム 727(800)

IBERIAN CHORIZO SALAMI  
イベリコ豚のチョリソーサラミ 636(700)

EBISU MOCHI PORK HAM AND OEUF MAYONNAISE  
えびすもち豚のハムとウフマヨ 636(920)

SMOKED MACKEREL POTATO SALAD  
燻製サバのポテトサラダ 682(750)

OLIVE BEIGNETS WITH ANCHOVIES  
アンチョビ入りオリーブのペニエ 545(600)

GIZZARD SHAD CONFIT AND CRISPY PEPPERS  
砂ずりコンフィーとパリパリピーマン 727(800)

TOC SHRIMP MAYONNAISE WITH ROUILLE SAUCE  
TOC エビマヨ ルイユソース 782(860)

SLOWLY ROASTED MARINATED TOMATOES AND RICOTTA CHEESE  
じっくりローストしたトマトのマリネとリコッタチーズ 636(700)

FROMAGE BOARD (ASSORTMENT OF THREE TYPES OF CHEESE)  
フロマージュボード (チーズ3種盛り合わせ) 1182(1300)

## POMME FRITES

SALT AND PEPPER FRENCH FRIES  
フレンチフライポテト ソルト&ペッパー 700(770)

TRUFFLE BUTTER FRENCH FRIES  
フレンチフライポテト バタートリュフ 900(990)

## VEGETABLE

OVEN-BAKED SEASONAL VEGETABLES WITH CHICKPEA AND WHITE MISO HUMMUS DIP  
旬野菜の窯焼き ひよこ豆と白味噌のフムスティップで 1455(1600)

"GREEN & GREEN" GREEN SALAD WITH KALE, LIME AND NUTS  
『GREEN&GREEN』ケールとライム、ナッツのグリーンサラダ  
ハーブとチーズの緑ドレッシング 1364(1500)

VINCOTTO SALAD WITH FRESHLY SLICED PROSCIUTTO AND SEASONAL FRUITS  
切りたて生ハムと季節の果実のサラダ ヴィンコット 1364(1500)

## MAIN

SAROMA BLACK BEEF LOIN STEAK AND FRITES  
サロマ黒牛ロースのステーキ&フリット 4091(4500)

## PASTA

FRESH TOMATO AND SALTED LEMON SAUCE/RIGATONI  
フレッシュトマトと塩レモンのソース/リガトーニ 1300(1430)

FRIED WHITEBAIT, CABBAGE, AND ASPARAGUS PASTA IN LEMON OIL SAUCE/HAND-MADE LINGUINE  
釜揚げシラスとキャベツ、アスパラのレモンオイルソースパスタ/手打ちリングイネ 1455(1600)

TOOTHTOOTH CARBONARA WITH KOBE PORK BACON AND ROKKO MUSHROOMS/HAND-MADE LINGUINE  
神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームの TOOTHTOOTH カルボナーラ/手打ちリングイネ 1636(1800)

AWAJI BEEF BOLOGNESE PASTA WITH CHEESE FONDUE SAUCE/HAND-MADE LINGUINE  
淡路産牛のボロネーゼパスタ チーズフォンデュソースがけ/手打ちリングイネ 1636(1800)

ROASTED FRESH FISH OF THE DAY AND SCALLOP PASTA WITH SHELLFISH TOMATO SAUCE/HAND-MADE LINGUINE  
本日の鮮魚のローストと帆立貝のパスタ 甲殻類のトマトソース/手打ちリングイネ 1818(2000)

## PIZZA

MARGHERITA (TOMATOES AND MOZZARELLA CHEESE, BASIL)  
マルゲリータ (トマトとモッツァレラチーズ、バジリコ) 1364(1500)

MARINARA (OLIVE, ANCHOVIES, GARLIC, OREGANO, WHITEBAIT FROM AWAJI)  
マリナーラ (オリーブ、アンチョビ、にんにく、オレガノ、淡路産しらす) 1455(1600)

FROMAGE (BLUE CHEESE, MASCARPONE CHEESE, ROKKO HONEY)  
フロマージュ (ブルーチーズ、マスカルポーネチーズ、六甲はちみつ) 1727(1900)

CITRON (SMOKED CHICKEN, MOZZARELLA CHEESE, LEMON, BASIL)  
シトロン (スモークチキン、モッツァレラチーズ、レモン、バジリコ) 1600(1760)

BISMARCK (PROSCIUTTO, TOMATO, SOFT-BOILED EGG, MOZZARELLA CHEESE)  
ビスマルク (生ハム、トマト、半熟たまご、モッツァレラチーズ) 1727(1900)

BISQUE (SHRIMP, SEMI-DRIED TOMATO, BISQUE SAUCE)  
ビスク (海老、セミドライトマト、ビスクソース) 2182(2400)

AKASHI OCTOPUS, KUJO GREEN ONION AND BOTTARGA  
明石タコと九条ねぎとボツタルガ 2182(2400)

## FRENCH TOAST

BRULEE FRENCH TOAST WITH ROKKO HONEY  
ブリュレフレンチトースト 六甲はちみつ添え 980(1078)

BROWN CHEESE AND CARAMELIZED BANANA FRENCH TOAST  
ブラウンチーズとキャラメルバナナのフレンチトースト 1289(1408)

STRAWBERRY FRENCH TOAST  
苺のフレンチトースト 1500(1650)