

Lunch Menu



w e e k e n d



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。

TOOTH TOOTH こだわりの自家製パン

TOOTH TOOTHこだわりの生パスタや兵庫県食材を使った料理といっしょに楽しんでもらいたい自家製パン。
毎朝店内併設のベーカリー工房で焼き上げるこだわりのパンは、何度でも楽しんでいただけるように、お食事に合う
パンから甘いクロワッサンや生ドーナツまでバラエティ豊かなラインナップをご用意しております。
ランチ限定で食べ放題の自家製パンを思う存分お楽しみください。



FINDING HYOGO「兵庫」で発見。「兵庫」に会う。

兵庫は摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の五国からなり、その地域でしか食べることのできない特産品があります。
そんな『兵庫』の食材をお客様にお食事を通じて味わっていただきたい。
その地域でしか食べることのできない、農家さんの想いの詰まった地元食材を当店でお召し上がりいただくことで
『兵庫』にはこんな食材があったんだ!と発見し、より好きになる。そんなきっかけのお店になれば。



Kitasaka Eggs

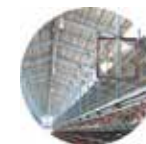
北坂養鶏場の北坂たまご

淡路島にある北坂養鶏場は50年以上の歴史の中で、あたりまえのことを大切にしたいという想いのもと、
「いいたまごは、いい親鳥から」と考え、日本在来の鶏を餌と水にこだわり、ひよこの時から育てあげています。

【飼育環境6つの特徴】



①ヒヨコから飼育



②清潔な施設



③発酵肥料



④遺伝子組み換えでない
コーン



⑤発酵肥料



⑥新鮮な地下水

×

TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST

そんなさまざまな取り組みと想いがつまった、北坂養鶏場の純国産鶏卵。

調理に向くバランスの良さと、きめ細やかな白身のあわだち。

北坂養鶏場 信頼のたまご『さくら』を当店では使用。

沢山のお客様に食べて、知って、感じていただく。

全国の皆さんに兵庫のこだわり食材を知ってもらいたいと思い、今回コラボメニューを作りました。

このマークが自由!
AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵



北坂たまごと海老、季節野菜の
トマトクリームパスタ グラタン仕立て



丹波鶏むね肉のカツレツ
北坂たまごのタルタルソース



北坂たまごのFISHサラダ&スーププレート
(ニースサラダ・クリームチーズディップ・ミネストローネ)

11:00-15:00L.o.

Lunch Set

ランチセット

※お席は90分制です



Main
選べる
メイン料理

+



House-Made
Bread Buffet
自家製
パンビュッフェ

+



Fravor Water
フレーバー
ウォーター

FINDING HYOGO

兵庫県の食材を使ったお料理



AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵

Tomato Cream Penne Gratin With Kitasaka Eggs,
Shrimps, And Seasonal Vegetables

北坂たまごと海老、季節野菜の
トマトクリームパスタ グラタン仕立て

2500 (2750)



AWAJI/
淡路島産牛

Awaji Beef Bolognese
With Cheese Fondue Sauce *Uses 50% Awaji Beef

じっくり煮込んだ淡路島産牛のボロネーゼ
チーズフォンデュソースがけ

2400 (2640)



AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵

TANBA/
丹波鶏

Tamba Chicken Breast Cutlet
With Kitasaka Egg Tartar Sauce

丹波鶏むね肉のカツレツ
北坂たまごのタルタルソース

2300 (2550)



AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵

Kitasaka Egg Fish Salad & Soup Combo
(Nicoise Salad, Cream Cheese Dip, Minestrone)

北坂たまごのFISHサラダ&スーププレート
(ニースサラダ・クリームチーズディップ・ミネストローネ)

2250 (2475)



Tomato Pasta With Fresh Roasted Fish,
Young Scallops, And Shellfishes

本日鮮魚のローストと帆立稚貝、
甲殻類のトマトソースパスタ

2700 (2970)



Amatriciana-Style Tomato Sauce
With Roasted Onion And Bacon

ローストしたオニオンと
ベーコンのアマトリチャーナ

1900 (2090)

オプションメニュー

Option Menu

French Fries

フライドポテト

550 (605)

Coffee / Tea

コーヒー or 紅茶

400 (440)

※ランチセットご注文のお客様に限ります



Olive Oil Pasta With Chamilton Pork
And Deep-Fried Eggplant

茶美豚と揚げ茄子のオイルソースパスタ
赤玉葱とセルパチコのサラダ仕立て

2150 (2365)



パンビュッフェ付き!

小学生以下のお子様限定

Kids Menu

(One Kind Of Pasta + French Fries + Juice)

キッズメニュー

・えらべるパスタ

□ ボロネーゼ

□ トマトソース

・フライドポテト

・リンゴジュース

980 (1078)

※写真はイメージです

Soft Drink

White Peach Tea
白桃のピーチティー (ICE)
700 (770)

ダイスカットした桃が入った
食感豊かな白桃ソースに、
ピーチのやわらかな香りと
すっきりとした甘味の
フレーバーティーを
あわせました。

White Peach Lemonade
白桃レモネード (ICE)
700 (770)

ダイスカットした桃が入った
食感豊かな白桃ソースに、
レモネードをあわせました。

Seasonal Drink

ダイスカットした桃が入った
食感豊かな白桃ソースに、
ピーチのやわらかな香りと
すっきりとした甘味の
フレーバーティーを
あわせました。

600 (660)

Matcha Whip Au Lait
抹茶ホイップオーレ(Hot/Ice) **610(671)**

Original Drink



*Botanical
Lemonade*

*Lavender
Lemonade*

*Original
Lemonade*

Original
Lemonade

Caramel Whip Au Lait
キャラメルホイップオーレ (Hot/Ice) **580 (638)**

Orange/Apple/Grape Fruit /
Coke /Ginger Ale
オレンジ/ アップル/ グレープフルーツ
コーラ/ジンジャーエール **450(495)**

Lemonade Panache
レモネードパナシェ **650**(715)

Seasonal Sangria (Red)
季節の赤サングリア **650(715)**

Susanoo
スサノオI Pa (瓶)
トロピカルフルーツを思わせる甘いアロマと柑橘系の味わい、
後から来る強い苦味が特徴。

Espace Of Limari Brut (Rsparkling)
エスパス オブ リマリ ブリュット(スパークリング) 3400(3740)