

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に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。



イカスミのリングイネ

魚介系のソースによく合う真っ黒なイカしたパスタフレスカ。濃厚な旨味のいか墨をたっぷりと練り込みました。



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。

< 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 ティフィン

RESOAT COCKTAILS



Blue Hawaii

ブルーハワイ

ラム+パインジュース+ブルーキュラソー

1,000 [1,100]



Piña colada

ピニャコラーダ

ラム+パインジュース+ミルク

1,000 [1,100]



Lovers Holiday

ラヴァーズホリデー

ラム+パインジュース+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 375ml 3,182[3,500]
(フランス/ピノノワール)

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 B 9,800[10,780]
(フランス/ピノノワール,シャルドネ)

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 Chameroy

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]

Roccafiora Bianco Fiordaliso

ビアンコ フィオルダリーゾ カンティーナ・ロカッフィ B 6,100[6,710]
(イタリア/グレケットデイトーディ、トレツビアーノスボレッティーノ)

Vouvray Clos De Rougemont Abbaye De Marmoutier Sec

ヴーヴレ クロ・ド・ルージュモン アベイ・ド・マルムティエール セック B 7,000[7,700]
(フランス/シュナンプラン)

WINE / RED

Domaine de la Motte

ドメース ド ラ モット (フランス/ピノノワール) 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 G 1,091[1,200]
(フランス/メルロー、シラー、カベルネソーヴィニヨン)

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]

< 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

パインジュース

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

パインジュース+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]



LAGOON TOOTH TOOTH

Seasonal Course



季節のディナーコース

4,500 [4,950] / お1人様

〔2名様からのご注文〕



写真はイメージです

《 Charcuterie and Bread 》

切りたて生ハムと自家製パン2種

《 Hors d'oeuvres 》

本日のオードブル

《 Gourmand Pasta 》

Beef cheek boeuf bourguignon and gourmand pasta with mushroom cream.

牛ほほ肉のブッフブルギニョンと
マッシュルームクリームของグルメンパスタ

〔 Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ 〕

《 Dessert 》

Gâteau of Patisserie TOOTH TOOTH

パティスリートゥーストゥースのケーキ

〔 ケーキメニューよりお選びください 〕

《 Cafe 》

下記よりお選びください

Coffee・Cafe au lait・Iced tea・TOOTH TOOTH Original Tea
コーヒー (Ice/Hot) ・カフェオレ (Ice/Hot)

TOOTH TOOTH の紅茶 (Hot) 〔 ティーコレクションメニューよりお選びください 〕

アイスティー (ストレート / レモン / ミルク)

< A la carte >

アラカルトメニュー

CHARCUTERIE & DELICATESSEN

Freshly sliced prosciutto.

切りたて生ハム

850[935]

Pathé de Campagne.

パテ ド カンパーニュ (自家製田舎風テリーヌ)

1,100[1,210]

Freshly cut salami olives.

切りたてサラミ オリーブ

800[880]

Herb salad with sardines marinated in lemon and potatoes.

イワシのレモンマリネとジャガイモのハーブサラダ

1,100[1,210]

Ratatouille and olive tartine.

ラタトゥイユとオリーブのタルティース

1,100[1,210]

Smoked Salmon Rillettes Tartine.

スモークサーモンのリエット タルティース

1,200[1,320]

Vinaigrette with scallops and Poiré onions.

ホタテとポワロー葱のヴィネグレット

1,300[1,430]

French Fries Herb.

フレンチフライ ハーブ

800[880]

SALAD

Salad Niçoise.

サラダ・ニソワーズ

1,500[1,650]

(ツナ、トマト、アンチョビ、インゲン、ポテト、タマゴ、オリーブ)

Salad Jambon.

サラダ・ジャンボン

1,500[1,650]

(切りたて生ハム、六甲マッシュルーム)

BREAD

Assorted 4 kinds of homemade bread.

自家製パン4種盛り合わせ

600[660]

PASTA

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

1,200[1,320]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

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

1,300[1,430]

[Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ]

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

1,700[1,870]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

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

2,000[2,200]

[Pasta : イカスミのリングイネ]

Beef cheek boeuf bourguignon and gourmand pasta with mushroom cream.

牛ほほ肉のブッフブルギニョンと
マッシュルームクリームのグルマンパスタ

2,800[3,080]

[Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ]

MAIN

Roasted Sanyuan Pork Loin Organic carrot glaze with mustard sauce.

三元豚ロースのロースト
オーガニックニンジンのグラッセとマスタードソース

1,400[1,540]

Tajima chicken fillet cutletsHerbal salad with uhu mayonnaise.

但馬鶏ムネ肉のカツレツ
ウフマヨネーズと香草サラダ

1,400[1,540]

Fresh fish meuniere sautéed spinach with mashed potatoes
Rokko mushroom 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

1,900[2,090]

Roast Beef with Beef Ribeye.

牛リブアイのローストビーフ

150 g 2,900[3,190]

300 g 5,000[5,500]

< PASTA SET >

パスタセット

スープ

野菜と豆のトマトスープ ピストゥー風味

+

ブレッドプレート

自家製焼き立てパン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

お食事ご注文の方限定

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]

Gâteau of Patisserie TOOTH TOOTH

パティスリー TOOTH TOOTH のケーキ

720 [792] ~ ケーキメニューよりお選びください

Cake & Drink Set

ケーキとドリンクのセット

1,100 [1,210]

Set Drink

セットドリンク [コーヒー (H/I) / カフェラテ (H/I) / TOOTH TOOTHの紅茶 (HOT)]

All 500 [550]

Assorted hors d'oeuvres

オードブル盛り合わせ

1,000 [1,100]

Crème brûlée

TOOTH TOOTH ブリュレ

500 [550]

Crème Brûlée & Drink Set

TOOTH TOOTH ブリュレとドリンクのセット

800 [880]

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 〕

2,100 [2,310]

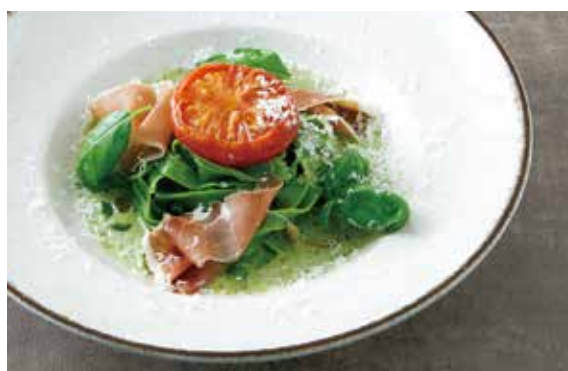


Roasted Kobe tomatoes and prosciutto with basil cream sauce
and freshly grated Grana cheese.

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 〕

2,200 [2,420]



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 〕

2,550 [2,805]



Fresh fish meuniere sautéed spinach with mashed potatoes
Rokko mushroom and porcini mushroom cream sauce.

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 〕

2,900 [3,190]



< MAIN SET >

メインセット

スープ

野菜と豆のトマトスープ ピストゥー風味

+

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

お食事ご注文の方限定

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]

Gâteau of Patisserie TOOTH TOOTH

パティスリー TOOTH TOOTH のケーキ

720 [792] ~ ケーキメニューよりお選びください

Cake & Drink Set

ケーキとドリンクのセット

1,100 [1,210]

Set Drink

セットドリンク [コーヒー (H/I) / カフェラテ (H/I) / TOOTH TOOTHの紅茶 (HOT)]

All 500 [550]

Assorted hors d'oeuvres

オードブル盛り合わせ

1,000 [1,100]

Crème brûlée

TOOTH TOOTH ブリュレ

500 [550]

Crème Brûlée & Drink Set

TOOTH TOOTH ブリュレとドリンクのセット

800 [880]

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

2,200 [2,420]



Tajima chicken breast cutlet with oeuf mayonnaise and herb salad.

但馬鶏ムネ肉のカツレツ
ウフマヨネーズと香草サラダ

2,300 [2,530]



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ャーニ茸のクリームソース

2,900 [3,190]



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

3,200 [3,520]



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)

2,300 [2,530]



< 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もございます。

< CAKE MENU >

パティスリー TOOTH TOOTH のガトーコレクション

※お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております Please order one drink per person.



Tarte aux Agrumes
柑橘のタルト
850 [935]



Tarte au Matcha
抹茶のタルト
850 [935]



Tarte aux Earl Grey
タルトアールグレイ
800 [880]



Tarte aux Cerises
タルトスリーズ
850 [935]



Chaperon
シャペロン
720 [792]



Caramel Mocha
キャラメルモカ
830 [913]



Citronné
シトロネ
800 [880]



< DESSERT MENU >

Crème brûlée
TOOTH TOOTH ブリュレ
600 [660]

< 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 ダーズリン

〔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

紅茶の味わいとともにより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。
自然で落ち着いた香り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。



Olga Parade オルガパレード

〔ストレート〕 700 [770]

セイロンブレンドにダーズリン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

〔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。

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]

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

〔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
カモミールダーズリン

〔ストレート〕 700 [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

〔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、水色と味わいをごゆっくりとお楽しみください。

