
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

季節の
おすすめ



Pâtes à l'huile d'olive avec saucisse italienne, citron de Setouchi et courgettes

サルシッチャと瀬戸内レモン、
ズッキーニのオイルソースパスタ

単品 ¥1,250(税込¥1,375)



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

生パスタ使用

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)
- ・本日の紅茶 (HOT) ★ホットはティーポットでご提供
- ・アイ스티ー
- ・ジュース (アップル/マンゴー)
- ・柑橘のティーソーダ



Weekday Menu 平日メニュー



≡ GALETTE ≡ ガレット

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

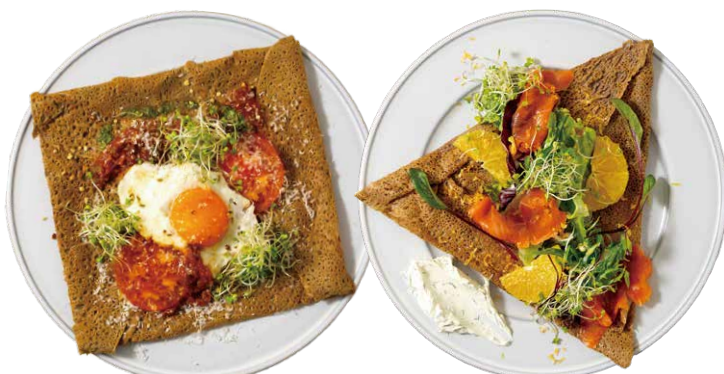
ガレット・コンプレ
神戸ポークハム、播州赤たまご、チーズ、サラダ

単品 ¥1,200(税込¥1,320)

*Galette au fromage garnie de keema curry de
bœuf d'Awaji et d'un œuf rouge de Banshū*

淡路産牛キーマカレーと
播州赤たまごのチーズガレット

単品 ¥1,350(税込¥1,485)



淡路産牛キーマカレーと
播州赤たまごのチーズガレット

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

*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 ¥1,500(税込¥1,650)

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)
- ・本日の紅茶 (HOT) ★ホットはティーポットでご提供
- ・アイ스티ー
- ・ジュース (アップル/マンゴー)
- ・柑橘のティーソーダ



PASTA

パスタ

季節の
おすすめ



Pâtes à l'huile d'olive avec saucisse italienne, citron de Setouchi et courgettes

サルシッチャと瀬戸内レモン、
ズッキーニのオイルソースパスタ

スープ+ドリンク付

¥1,750(税込¥1,925)



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

生パスタ使用

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)
- ・ 本日の紅茶 (HOT) ★ホットはティーポットでご提供
- ・ アイスティー
- ・ ジュース (アップル/マンゴー)
- ・ 柑橘のティーソーダ

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 garnie de keema curry de bœuf d'Awaji et d'un œuf rouge de Banshū

淡路産牛キーマカレーと

播州赤たまごのチーズガレット

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)



淡路産牛キーマカレーと
播州赤たまごのチーズガレット



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)

・ ジュース (アップル/マンゴー)

・ 本日の紅茶 (HOT) ★ホットはティーポットでご提供

・ 柑橘のティーソーダ

・ アイスティー

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

¥1,260 (税込¥1,386)

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 au fromage avec mangue pomme et crème fromagère lactée

アップルマンゴーとミルクッシュチーズクリームの
クレープ・フロマージュ

¥1,550 (税込¥1,705)

もっちりクレープ生地に、とろける甘さのアップルマンゴーと風味豊かなミルクッシュチーズクリームを合わせました。仕上げにオレンジ香る爽やかなマンゴーソースとバニラアイスを添えた、初夏限定クレープです。

※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 agrumes

柑橘のタルト

¥850 (税込¥935)

白果皮に包まれた瑞々しい果実と柑橘のムースを
香ばしいタルトとごっしょに

Tarte au matcha

抹茶のタルト

¥850 (税込¥935)

抹茶クリームと黒胡麻ガナッシュの
和のマリアージュ

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

Tarte aux cerises

タルトスリーズ

¥850 (税込¥935)

甘いアメリカンチェリーに
コク深いビスタチオのアーモンドクリーム

Chaperon

シャペロン

¥720 (税込¥792)

いちごミルク仕上げのベイクドチーズケーキに
シャンティクリームを添えて

Caramel mocha

キャラメルモカ

¥830 (税込¥913)

ブラウニーにモカクリームと
キャラメルガナッシュをあわせた大人味

Citronné

シトロネ

¥800 (税込¥880)

六甲はちみつで香りづけしたレアチーズムースと
レモンクリームの爽やかな味わい

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。

TOOTH TOOTH 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。

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。

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◎

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。

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旨みが口の中に広がります。

FLAVOR フレーバー

紅茶の味わいとともに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

¥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。

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。

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香した
フレッシュでありながらボディ感のある味わい。

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。

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。

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
スっきり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。

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。

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。

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。

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。

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
の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じっくりお楽しみください。



Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Seasonal Drink

Soda au thé earl grey et agrumes

柑橘のアールグレイティーソーダ

¥700 (税込¥770)

Smoothie au yaourt et à la pêche blanche

白桃のヨーグルトドリンク

¥700 (税込¥770)



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]