

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 CHERCUTERIE)

夜のアフターヌーンティー (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ベニエ 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 レイユソース 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ディップで 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zzarella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)

シトロネ (スモークチキン、モzzarella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zzarella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)