

# CAKES

from PATISSERIE TOOTH TOOTH

## パティスリートゥーストゥースのケーキ



Tarte Tropique  
タルトトロピック

濃厚で甘いアップルマンゴーと  
パイナップルたっぷりの  
トロピカルな味わいのタルト

850 (935)



Tarte aux Myrtilles  
ブルーベリーのタルト

大粒の甘酸っぱいブルーベリーを  
香ばしいショコラタルトと一緒に

800 (880)



Tarte au Citron De Setouchi  
瀬戸内レモンのタルト

爽やかな岩城島レモンクリームと  
ミントシャンティクリームを  
香ばしいタルトにあわせました

800 (880)



Citronné  
シトローネ

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

800 (880)



Caramel Mocha  
キャラメルモカ

プ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

830 (913)



Chaperon  
シャペロン

ミルキーなクリームといちごを  
ブリゼ生地で焼き上げた、  
いちごミルク仕上げのベイクドチーズケーキ

720 (792)

## TEA COLLECTION

### TOOTH TOOTH ティーコレクション



TOOTHTOOT blend  
TOOTH TOOTH ブレンド

オリジナルのセイロンブレンド。  
爽やかな薫りとコクが、ケーキにぴったり。

700 (770)



Nilgiri  
ニルギリ

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。  
ストレートも、ミルクとの相性も抜群。

700 (770)



Earl grey (B・O・P)  
アールグレイ

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が特徴。

700 (770)



Earl grey japonais  
アールグレイジャポネ

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。

700 (770)



Chamomile darjeeling  
カモミールダージリン

ダージリンにドライカモミールをブレンド。  
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。

700 (770)



Fleur de orange  
フルール ド オランジエ

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。

700 (770)



Brillant rose  
ブリアンローズ

「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。

700 (770)



Gray grass  
グレイグラス

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  
二つの柑橘感の香りで気分リフレッシュ。

700 (770)

Tea (Ice)  
アイスティー 600 (660)

# CAFE DRINK

## カフェドリンク



### Non-Alcohol ノンアルコール



Garden Lemonade ガーデンレモネード	650 (715)
Kiwi Tonic キウイのトニック	680 (748)
Tea and Mango 紅茶とマンゴー	650 (715)

Non-Alcoholic Sparkling -Celeble-  
ノンアルコールスパークリング-セレブレ-

650 (715)  
パイナップルやアップルティーのような芳香が印象的。後味はさっぱり。

Homemade Non-Alcoholic Sangria  
自家製ノンアルコールサングリア

650 (715)

Non-Alcoholic Beer (KIRIN Greens Free)  
キリングリーンズフリー

650 (715)

FRUIT JUICE 国産フルーツジュース ALL 682 (750)

### きよみ

和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アカが入らないように  
やさしく絞った、混じりっ気のない100%ピュアオレンジジュース。

### すりおろし林檎

実の中に蜜が入った、  
格別に甘い信州産りんご「ふじ」を使った果汁100%ジュース。

### 白桃

世界の桃を味見し、選び抜いた国産のももを使った、白桃ジュース。

### -EVIAN COFFEE-

アシャエビアンコーヒーショップは、芦屋市茶屋之町で  
昭和42年(1967年)から続くコーヒーショップ。  
初代から長年焙煎してきた経験や知恵も化学的に解明し、  
昔も今も美味しい!と言われる為に、常にコーヒーについて探求してる。

### COFFEE コーヒー

EVIAN Standard Coffee EVIANスタンダードコーヒー	580 (638)
Cafe au Lait (H/I) カフェオーレ (H/I)	620 (682)
Iced Coffee アイスコーヒー	600 (660)

### Alcohol アルコール

Montes Sparkling Angel Brut モンテス スパークリング エンジェル ブリュット	891 (980)
Today's white wine 本日の白ワイン	727 (800)
Today's red wine 本日の赤ワイン	727 (800)

### BEER & BEER COCKTAIL ビール & ビアカクテル

Glass Beer キリン一番搾り	680 (748)
Shandy Gaff シャンディガフ [ビール × ジンジャエール]	680 (748)
Cassis Beer カシスピア [ビール × カシスピキュール]	700 (770)

### WINE COCKTAIL ワインカクテル ALL 720 (792)

Kir Imperial キール・インペリアル	Bellini ベリーニ
[スパークリング × フランボワーズリキュール]	[スパークリング × 桃ジュース]
Kir Royal キール・ロワイアル	Sangria 自家製サングリア
[スパークリング × カシスピキュール]	[オレンジ & クランベリー etc...]
Mimoso ミモザ	
[スパークリング × オレンジジュース]	

食物アレルギー又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。



Policy of the removal of specified ingredient 關於去除特定食物的政策

# CAKES

from PATISSERIE TOOTH TOOTH

## パティスリートゥーストゥースのケーキ



Tarte Tropique

タルトトロピック

濃厚で甘いアップルマンゴーと  
パイナップルたっぷりの  
トロピカルな味わいのタルト



Tarte aux Myrtilles

ブルーベリーのタルト

大粒の甘酸っぱいブルーベリーを  
香ばしいショクレタルトと一緒に



Tarte au Citron De Setouchi

瀬戸内レモンのタルト

爽やかな岩城島レモンクリームと  
ミントシャンティクリームを  
香ばしいタルトにあわせました



Citronné

シトローネ

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



Caramel Mocha

キャラメルモカ

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



Chaperon

シャペロン

ミルキーなクリームといちごを  
ブリゼ生地で焼き上げた、  
いちごミルク仕上げのベイクドチーズケーキ

# CAKES

from PATISSERIE TOOTH TOOTH

## パティスリートゥーストゥースのケーキ



Tarte Tropique

タルトトロピック

濃厚で甘いアップルマンゴーと  
パイナップルたっぷりの  
トロピカルな味わいのタルト



Tarte aux Myrtilles

ブルーベリーのタルト

大粒の甘酸っぱいブルーベリーを  
香ばしいショクレタルトと一緒に



Tarte au Citron De Setouchi

瀬戸内レモンのタルト

爽やかな岩城島レモンクリームと  
ミントシャンティクリームを  
香ばしいタルトにあわせました



Citronné

シトローネ

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



Caramel Mocha

キャラメルモカ

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



Chaperon

シャペロン

ミルキーなクリームといちごを  
ブリゼ生地で焼き上げた、  
いちごミルク仕上げのベイクドチーズケーキ