



TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT

ガーデンディナーコース

GARDEN DINNER COURSE

おひとり様／ ¥ 5000(5500)~

※ 1名様からご注文いただけます



Amuse & Bread

ひよこ豆のフムスとオリジナルブレッド

Hors d'oeuvre

オードブル 3 種盛り合わせ

Pasta

グループで 1 種お選びください

リコッタチーズとバジリコのシンプルなポモドーロ

夏野菜とリコッタチーズのトマトソースパスタ

炙ったイワシとローストトマトのオイルソースパスタ サフランの香り

六甲シャンピニオンと神戸ポークベーコンのカルボナーラ
+300(330)有頭海老とズッキーニのレモンクリームパスタ
+300(330)

Main

グループで 1 種お選びください

丹波鶏もも肉のシトラスマリネグリル ラヴィゴットソース

本日鮮魚のスチームグリル バジルの白ワインソース
+600(660)但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース
+800(880)北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース
+1090(1200)

Dessert

ガトーフロマージュ マンゴーソルベ添え

Cafe

コーヒー or 紅茶



a.



b.



c.

À La Carte

本日の前菜盛り合わせ	¥ 1000 (1100) ※1名様分
<i>a.</i> ひよこ豆のフムス季節のお野菜	¥ 891 (980)
ジャンボnbran ひよこ豆のフムスとナッツ	¥ 891 (980)
とうもろこしの冷製ポタージュ	¥ 636 (770)
但馬鴨のパテドカンパーニュ 紫キャベツのマリネ	¥ 1100 (1210)
<i>b.</i> 切りたて生ハムとリコッタチーズ、 季節のお野菜のサラダ	¥ 1255 (1380)
<i>c.</i> スパイスとハーブでマリネしたサーモン リコッタチーズとレモンのヴィネグレット	¥ 1273 (1400)
パン盛り合わせ	¥ 500 (550)

Pasta



リコッタチーズとバジリコのシンプルなポモドーロ

¥ 1300 (1430)

a. 夏野菜とリコッタチーズのトマトソースパスタ

¥ 1400 (1540)

b. 炙ったイワシとローストトマトのオイルソースパスタ
サフランの香り

¥ 1400 (1540)

六甲シャンピニオンと神戸ポークベーコンのカルボナーラ

¥ 1500 (1650)

c. 有頭海老とズッキーニのレモンクリームパスタ

¥ 1700 (1870)

Main



a. 丹波鶏もも肉のシトラスマリネグリル ラヴィゴットソース ￥1800 (1980)

b. 本日鮮魚のスチームグリル バジルの白ワインソース ￥2000 (2200)

但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース ￥3500 (3850)

北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース ￥4000 (4400)

About SORA GARDEN そらガーデンとは

店内から一望できる庭園は、プラントハンターとして国内外で注目を集めている「西島清順氏」がプロデュース。大空に抱かれた都会の楽園でスペシャルな時をお楽しみください。

そら植物園代表 プラントハンター
西島清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを各地で展開、反響を呼んでいる。



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