

ガレット&クレープセット

GALETTE AND CREPE SET ￥2,400(税込￥2,640)～



GALETTE ガレットをお選びください

- a. 神戸ポークハムと北坂たまご、チーズのガレット・コンプレ サラダ添え
- b. ラタトゥイユとチーズ、北坂たまごのプロヴァンス・ガレット
- c. 淡路産牛入りキーマカレーと北坂たまごのチーズガレット
- d. 鶏のシードル煮込みとマッシュルーム、ブルーチーズのガレット (+¥300)
- e. 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 (+¥300)
- f. 海老のソテーとケールのクリームソースガレット (+¥300)
- g. 生ハムとラタトゥイユ、北坂たまごのバジルチーズガレット (+¥400)
- h. 神戸牛のビーフシチューガレット ハーブクリームとキノコ添え (+¥1,200)

HALF CREPE クレープをお選びください

- a. 苺のコンフィチュールと六甲はちみつのクレープ・フロマージュ
- b. クレープ・ショコラ
(アールグレイ風味のガナッシュ、オレンジキャラメルソース、ヘーゼルナッツ)
- c. 抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ
- d. キャラメルバナナとヘーゼルナッツ、バニラアイスのクレープ
- e. オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル バニラアイス添え
- f. キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン
- g. ブール・シュクレ 温かいシュガーバタークレープ

DRINK ドリンクをお選びください

お好きな紅茶 (ポットサービス) / アイスティー / コーヒー (H/I)

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御願ひしておりますので、ご了承のほど宜しくお願いいたします。

CREPE & GALETTE

TOOTH TOOTH



GALETTE

ガレットはフランスのブルターニュ地方生まれの伝統的な郷土料理。
ガレットという言葉は、まるく薄いものを意味しています。
海に面して雨の多いブルターニュ地方では、小麦の栽培が難しかったことから、
蕎麦粉を使用したガレットがよく食べられるようになったそうです。
小麦に比べてヘルシーで栄養価も高いので、フランスで日常的に愛されるお食事クレープです。

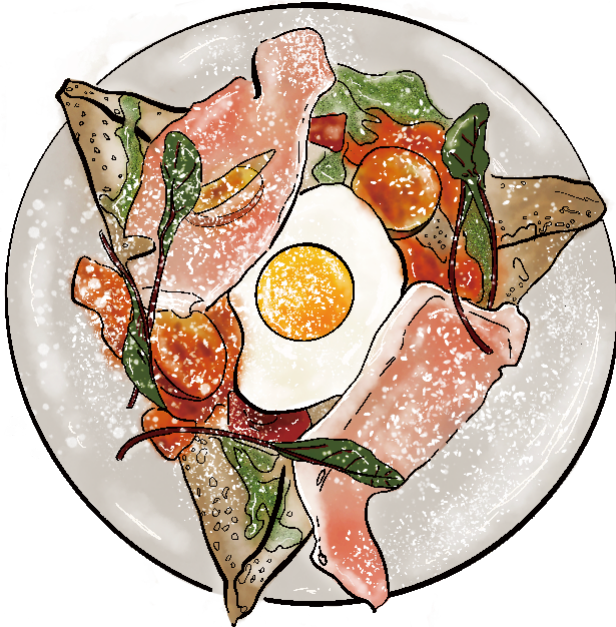
- ◆ガレットに使用するそば粉は、兵庫県姫路市の製粉所【寺尾製粉所】から仕入れる、
厳選した香り高い兵庫県産のそば粉をベースに
- ◆そば粉は挽きたてのものを仕入れ、季節でオリジナルの配合でブレンドしたガレット生地
- ◆高温の鉄板で一枚一枚丁寧に焼き上げるガレットは、表面はパリッと香ばしいクリスピーな食感
そばの風味と食感を追い求めたどり着いた、ここだけのオリジナルガレット
- ◆地産地消を大切に、神戸を中心とした兵庫県の食材や、野菜感にこだわった8種類のラインナップ



CREPE

- ◆TOOTH TOOTHならではの「ハレのニチジョウ」を感じる上質なクレープ
- ◆国産小麦、卵と牛乳、砂糖、塩、バターを使用したパティシエこだわりの生地
 - ◆焼きたての甘い香りと、もちもち食感
- ◆生地も、フルーツもどちらも愉しめる8種類のラインナップ

RECOMMEND GALETTE



Prosciutto and Ratatouille
with Kitazaka Eggs Basil Cheese Galette

生ハムとラタトゥイユ、
北坂たまごのバジルチーズガレット

¥1,800(税込¥1,980)

チーズとベシャメルソースを中に入れて焼き上げ、
生ハムとラタトゥイユを合わせた、ご馳走感のある一品です。



Kobe Beef Stew Galette Served
with Sour Cream and Mushrooms

神戸牛のビーフシチューガレット
ハーブクリームとキノコ添え

¥2,720(税込¥2,992)

ひと口食べた時に口の中に広がる上品な旨みにハーブクリームがアクセント。
神戸牛の美味しさをガレットに乗せて味わう、贅沢な一品です。

Set Drink +¥440

好きな紅茶 (ポットサービス) / アイスティー / コーヒー (H/I)

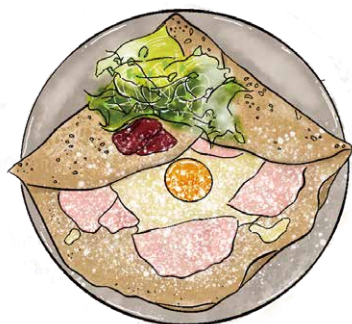
Optional menu



スープ ¥273(税込¥300)

★ガレットはそば粉を使用しております

GALETTE



Kobe Pork Ham, Kitazaka Eggs,
and Cheese Galette Complète with a Side Salad

神戸ポークハムと北坂たまご、
チーズのガレット・コンプレ サラダ添え

¥1,300 (税込¥1,430)



Ratatouille, Cheese,
and Kitazaka Eggs Provence Galette

ラタトゥイユとチーズ、北坂たまごの
プロヴァンス・ガレット

¥1,400 (税込¥1,540)



Keema Curry with Awaji Beef
and Kitazaka Eggs Cheese Galette

淡路産牛入りキーマカレーと
北坂たまごのチーズガレット

¥1,400 (税込¥1,540)



Cider-Braised Chicken
with Mushrooms and Blue Cheese Galette
鶏のシードル煮込みとマッシュルーム、
ブルーチーズのガレット

¥1,500 (税込¥1,650)



Smoked Salmon and Orange Salad Galette
with Herb Cream

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

¥1,500 (税込¥1,650)



Sautéed Shrimp and Kale
with Cream Sauce Galette

海老のソテーとケールの
クリームソースガレット

¥1,700 (税込¥1,870)

Set Drink +¥440

好きな紅茶 (ポットサービス) / アイスティー / コーヒー (H/I)

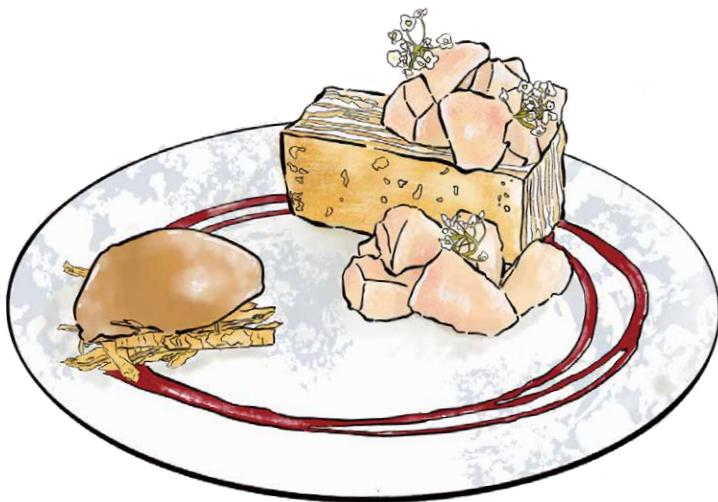
Optional menu



スープ ¥273 (税込¥300)

★ガレットはそば粉を使用しております

RECOMMEND CREPE

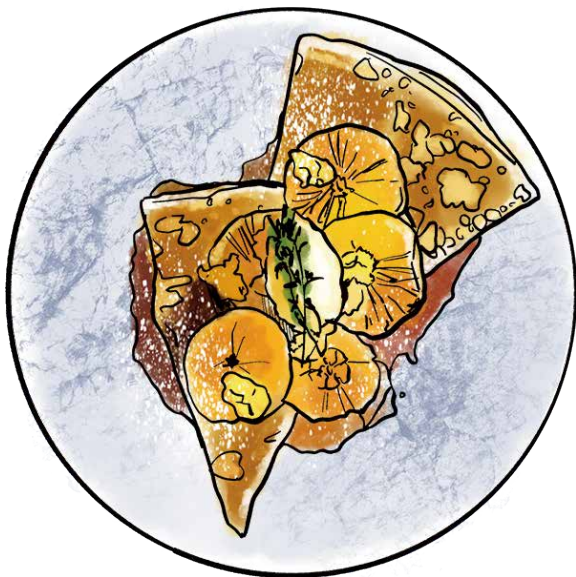


Mille Crêpe of White Peach & Milky Cream
Served with Black Tea Ice Cream

白桃とミルクッシュクリームのミルクレープ
紅茶アイス添え

¥1,800(税込¥1,980)

瑞々しい白桃に風味豊かなミルクッシュチーズクリームを何層にも重ね、
ミルクレープ仕立てに。仕上げに相性の良い紅茶アイスを添えた
数量限定のクレープ。



Caramel Crepe with Orange Slices
and Cream Cheese

オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル
バニラアイス添え

¥1,350(税込¥1,485)

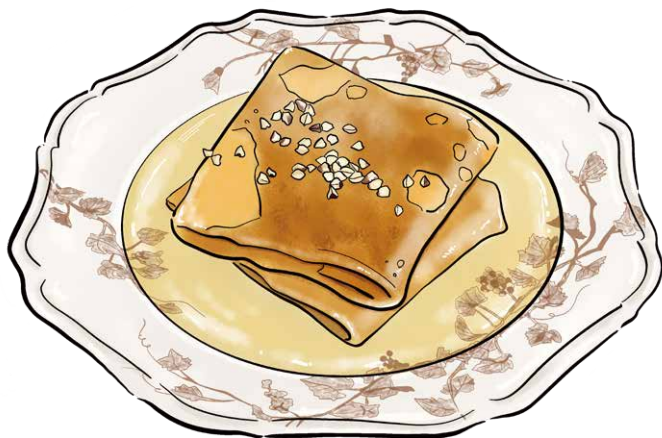
クリームチーズを包みこんだクレープ生地に、フレッシュなオレンジと
バニラ香るクリーム、パッションフルーツを合わせました。
甘酸っぱく香ばしいキャラメルオレンジソースをたっぷりつけて
お召し上がりください。

Set Drink +¥440

好きな紅茶 (ポットサービス) / アイスティー / コーヒー (H/I)

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。

HOT CREPE



Beurre Sucré

ブール・シュクレ

温かいシュガーバタークレープ

2枚重ね

¥1,000(税込¥1,100)

もちもち食感の生地にたっぷりのバターと蜂蜜がじゅわっと染み込む
香り高いシュガーバタークレープ。食感のアクセントに蕎麦の実を添えて。

おすすめ

クレープ生地
追加出来ます

1枚追加〔3枚重ね〕 +¥400(税込¥440)

2枚追加〔4枚重ね〕 +¥800(税込¥880)

ガレットはそば粉を使用しております。当店で、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御願っておりますので、ご了承のほどお願いいたします。

CREPE



Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices
and Black Tea ice cream

キャラメルリンゴと
紅茶アイスのクレープ・タタン

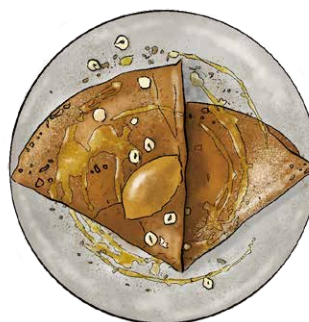
¥1,500(税込¥1,650)



Cheese Crepe with Strawberry Confiture and Rokko Honey

苺のコンフィチュールと
六甲はちみつのクレープ・フロマージュ

¥1,000(税込¥1,100)



Earl Grey ganache, Orange Caramel Sauce, and Hazelnut Chocolate Crepes

クレープショコラ(アールグレイ風味のガナッシュ、
オレンジキャラメルソース、ヘーゼルナッツ)

¥1,000(税込¥1,100)



Crepe with Caramelized Banana, Hazelnuts, and Vanilla ice cream

キャラメルバナナとヘーゼルナッツ、バニラアイスのクレープ

¥1,300(税込¥1,430)



Crepe with Matcha Chocolate and Creme Brulee

抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ

¥1,100(税込¥1,210)

Set Drink +¥440

好きな紅茶 (ポットサービス) / アイスティー / コーヒー (H/I)

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。

PASTA

TOOTH TOOTH こだわりの生パスタ

当店の生パスタはもちもち食感が特徴で、
こだわりの食材や上質なパスタソースと合わせたごちそうパスタです。



Pasta Pomodoro with Kobe Tomato and Herb Butter

海老と南仏野菜のトマトソースパスタ バジル風味

¥1,500(税込¥1,650)

Set Drink +¥440

お好きな紅茶 (ポットサービス) / アイスティー / コーヒー (H/I)

Optional menu



スープ ¥273(税込¥300)

TEA

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ティーです。



TOOTH TOOTH blend

TOOTH TOOTH ブレンド

〔ストレート / ミルク〕 ￥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。



Assam

アッサム

〔ストレート / ミルク〕 ￥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。



Nilgiri

ニルギリ

〔ストレート / ミルク〕 ￥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。



Darjeeling

ダーズリン

〔ストレート〕 ￥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。



Fûki

風海木

〔ストレート〕 ￥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◎

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

〔ストレート / ミルク〕 ￥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。
自然で落ち着いたきのある芳香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(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。



Olga parade

オルガパレード

〔ストレート〕 ￥700(税込 ¥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(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。



Portrait de earl grey

アールグレイの肖像

〔ストレート / ミルク〕 ￥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。



Earl grey japonais

アールグレイジャポネ

〔ストレート〕 ￥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。

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）

〔ストレート〕

¥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。



Ginger

ジンジャー

〔ストレート / ミルク〕

¥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。



Brilliant rose

ブリアンローズ

〔ストレート / ミルク〕

¥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。



Chamomile darjeeling

カモミールダーズリン

〔ストレート〕

¥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。



Persian queen

ペルシアンクイーン

〔ミルク〕

¥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。



La forêt de gauguin

ゴーギャンの森

〔ストレート / ミルク〕

¥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

〔ストレート〕

¥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

〔ストレート〕

¥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

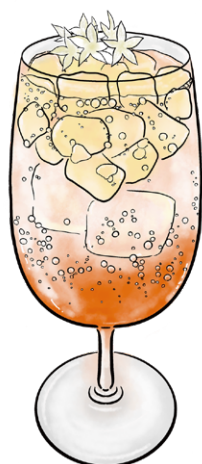
TOOTH TOOTH オリジナルティーは、自然由来の茶葉のオリジナルブレンドや和紅茶をラインアップ。

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ごゆっくりお楽しみください。



CAFE

Special Drink



White Peach
Tea Soda

白桃の
ティーソーダ

¥728(税込¥800)



Orange Ruby
Tea Soda

オレンジルビー
ティーソーダ

¥700(税込¥770)



Lemonade with Rokko Honey
and Black Tea

六甲はちみつと
紅茶のレモネード

¥700(税込¥770)

Other

Autres

アイスティー (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ズリンをブレンドしたオリジナルのアイスティー。

Coffee

コーヒー HOT / ICE

¥636(税込¥700)

Caffè au lait

カフェオレ HOT / ICE

¥682(税込¥750)

Rich-Flavored Tea with Milk

リッチロイヤルミルクティー HOT / ICE

¥709(税込¥780)

Apple Juice

アップルジュース

¥636(税込¥700)

Orange Juice

オレンジジュース

¥636(税込¥700)

Mango Juice

マンゴージュース

¥663(税込¥730)

CIDER BAR



Cider Cocktail

Apple Granite Cider

1. アップルグラニテシードル

¥800(税込¥880)

Tea and Cider Cocktail

2. ティータイムシードル

¥755(税込¥830)

Three Oaks cider

スリー・オークス・シードル ¥709(税込¥780)

オーストラリア産のプレミアムクラフトシードル フルーティな香りで甘さを抑えた爽快な飲み心地

Sidre Brut / Eric Bordelet

エリック・ボルドレ “シードル ブリュット” ¥818(税込¥900)

琥珀色でとても強いアロマが特徴的 気軽に飲めるタイプだが苦味も酸味もあるので飲み飽きしない

Poire “Granit” / Eric Bordelet

エリック・ボルドレ シードル “ポワレ・グラニット” ¥1,091(税込¥1200)

洋ナシ 100%使用 芳醇な洋ナシの風味とさわやかな酸味のバランスが良い一杯

Fermier Brut / Le Cellier de Bol

ル・セリエ・ド・ポール “シードル フルミエ ブリュット” ¥809(税込¥890)

完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気 リンゴの皮の渋みが全体のバランスを整える

Fermier Demi Sec / Le Cellier de Bol

ル・セリエ・ド・ポール “シードル フルミエ ドゥミ・セック” ¥809(税込¥890)

バインやシナモン ハニートーストのニュアンスも感じる心地よい甘みと泡立ち

Jus de Pom Petillant Rouge / LUSCIOUS

ラシャス ジュドポムルージュ ペティアン (ノンアルコール) ¥709(税込¥780)

リンゴストレート果汁の雑味のない瑞々しい味わいと酸味が絶妙なバランスのノンアルコールスパークリングワイン

WINE

Organic Rosso / Lamura

オーガニック・ロッソ ラムーラ ¥909(税込¥1,000)

【イタリア / ネロ・ダヴォラ 100%】 赤系果実の綺麗な酸味と軽快でフルーティーな味わいのテーブルワイン

Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare / Estezargues

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シナルグ コンブ・ド・マール エステザルグ ¥1,182(税込¥1,300)

【フランス / グルナッシュ、シラー】 十分に熟した芳醇な黒系果実の香り スパイシーな辛口タイプ

Tokaji furmint dry white

トカイ フルミント ドライ ¥909(税込¥1,000)

【ハンガリー / フルミント、ハーシュレヴェルー】 柔らかい口当たり フルーティーな味わいが魅力

OTHER

Heartland

ハートランド ¥636(税込¥700)

CALBALL(calvados high ball)

カルボール (リンゴのハイボール) ¥618(税込¥680)

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを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】コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

