

Lunch Menu



weekday



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。

TOOTH TOOTH こだわりの自家製パン

TOOTH TOOTHこだわりの生パスタや兵庫県食材を使った料理といっしょに楽しんでいただきたい自家製パン。
毎朝店内併設のベーカリー工房で焼き上げるこだわりのパンは、何度でも楽しんでいただけるように、お食事に合う
パンから甘いクロワッサンや生ドーナツまでバラエティ豊かなラインナップをご用意しております。
ランチ限定で食べ放題の自家製パンを思う存分お楽しみください。



期間限定
桃&紅茶
Peach and Tea
TOOTH TOOTH



FINDING HYOGO「兵庫」で発見。「兵庫」に出会う。

兵庫は摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の五国からなり、その地域でしか食べることのできない特産品があります。
そんな『兵庫』の食材をお客様にお食事を通じて味わっていただきたい。
その地域でしか食べることのできない、農家さんの想いの詰まった地元食材を当店でお召し上がりいただくことで
『兵庫』にはこんな食材があったんだ!と発見し、より好きになる。そんなきっかけのお店になれば。



Kitasaka Eggs

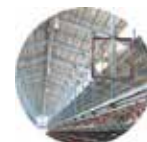
北坂養鶏場の北坂たまご

淡路島にある北坂養鶏場は50年以上の歴史の中で、あたりまえのことを大切にしたいという想いのもと、
「いいたまごは、いい親鳥から」と考え、日本在来の鶏を餌と水にこだわり、ひよこの時から育てあげています。

【飼育環境6つの特徴】



①ヒヨコから飼育



②清潔な施設



③発酵肥料



④遺伝子組み換えでない
コーン



⑤発酵肥料



⑥新鮮な地下水

×

TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST

そんなさまざまな取り組みと想いがつまった、北坂養鶏場の純国産鶏卵。

調理に向くバランスの良さと、きめ細やかな白身のあわだち。

北坂養鶏場 信頼のたまご『さくら』を当店では使用。

沢山のお客様に食べて、知って、感じていただく。

全国の皆さんに兵庫のこだわり食材を知ってもらいたいと思い、今回コラボメニューを作りました。

このマークが目印!!
AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵



淡路島産北坂たまごと生ハム、
とうもろこしの
冷製カルボナーラ



淡路島産北坂たまごと海老、
季節野菜のトマトクリームパスタ
グラタン仕立て



丹波鶏むね肉のカツレツ
北坂たまごの
タルタルソース



淡路島産北坂たまごの
ニース風サラダ&
ミネストローネ

11:00-15:00L.O.

Lunch Set

ランチセット

※お席は90分制です



FINDING HYOGO

兵庫県の食材を使ったお料理

＼AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵



季節限定

淡路島産北坂たまごと生ハム、
とうもろこしの冷製カルボナーラ

旨みたっぷりの北坂たまごに、ほどよい塩味の
ハモンセラーノと旬のとうもろこしを合わせ、
コク深いクリームチーズのソースで仕上げた
夏限定の冷製カルボナーラ。

2150 (2365)

＼AWAJI/
淡路島産牛

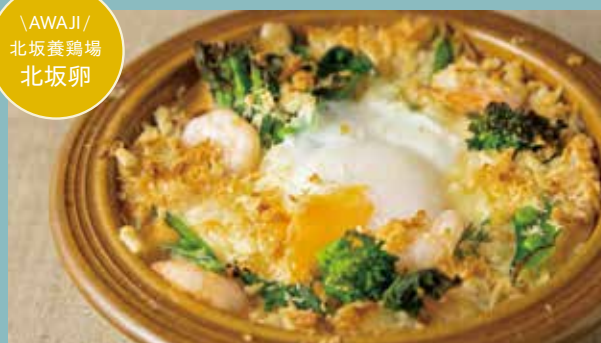


※淡路島産牛50%使用

じっくり煮込んだ淡路島産牛のボロネーゼ
チーズフォンデュソースがけ

2200 (2420)

＼AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵



淡路島産北坂たまごと海老、季節野菜の
トマトクリームパスタ グラタン仕立て

2300 (2530)

＼AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵

＼TANBA/
丹波鶏



丹波鶏むね肉のカツレツ
北坂たまごのタルタルソース

2100 (2310)

＼AWAJI/
北坂養鶏場
北坂卵



淡路島産北坂たまごの
ニース風サラダ&ミネストローネ

2250 (2475)



ローストしたオニオンと
ベーコンのアマトリチャーナ

1700 (1870)



茶美豚と揚げ茄子のオイルソースパスタ
赤玉葱とセルバチコのサラダ仕立て

1950 (2145)

オプションメニュー

Option Menu

フライドポテト

550 (605)

コーヒー or 紅茶

400 (440)

※ランチセットご注文のお客様に限りです



有頭海老のローストとムール貝、
甲殻類トマトソースパスタ

2500 (2750)



／パンビュッフェ付き！／

小学生以下のお子さま限定

Kids Menu

キッズメニュー

・えらべるパスタ

□ ボロネーゼ

□ トマトソース

・フライドポテト

・リンゴジュース

780 (858)

※写真はイメージです

Soft Drink

白桃の
ピーチティー (Ice)
700 (770)

ダイスカットした桃が入った
食感豊かな白桃ソースに、
ピーチのやわらかな香りと
すっきりとした甘味の
フレーバーティーを
あわせました。



白桃レモネード (Ice)
700 (770)

ダイスカットした桃が入った
食感豊かな白桃ソースに、
レモネードをあわせました。

Seasonal Drink



\\KOBE/
依養蜂場
六甲蜂蜜
依養蜂場六甲蜂蜜の
ハニーレモネード (Hot/Ice)
600 (660)

\\KOBE/
依養蜂場
六甲蜂蜜
依養蜂場六甲蜂蜜の
ホイップオーレ (Hot/Ice)
600 (660)

Original Lemonade



ボタニカルレモネード (Ice) 580 (638)

フラワーラベンダーレモネード (Ice) 580 (638)

オリジナルレモネード (Ice) 550 (605)

クラフトチャイコーラ (Ice) 550 (605)

ホイップココア (Hot/Ice) 580 (638)

抹茶オーレ (Hot/Ice) 580 (638)

抹茶ホイップオーレ (Hot/Ice) 610 (671)



Coffee

芦屋エビアンコーヒーショップは、芦屋市茶屋之町で1967年から続くコーヒーショップです。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います。



TOOTH Brend 365 (Hot)
明るい香りと深みのあるコク、フルーティーな
エチオピアベースのオリジナルブレンド
※ご注文後クレパードリッパーで一杯ずつ抽出しております 500 (550)

TOOTH Brend 365 (Ice)
明るい香りと深みのあるコク、フルーティーな
エチオピアベースのオリジナルブレンド 500 (550)

カフェオーレ (Hot/Ice) 550 (605)

豆乳オーレ (Hot/Ice) 550 (605)

オーツミルクオーレ (Hot/Ice) 550 (605)

アーモンドミルクオーレ (Hot/Ice) 550 (605)

Tea

TOOTH TOOTH ブレンド (Hot)
オリジナルのセイロンブレンド 480 (528)

ペルシアンクイーン (Hot)
スパイスの女王カルダモンをベースにした
エキゾチックなアッサムベースのブレンドティー 480 (528)

ステラバイアールグレイ [カフェインフリー] (Hot)
ルイボ스티ーのコクとほのかに感じる甘さに、
ベルガモットのフレッシュさがマッチしたアールグレイ 480 (528)

グレイグラス [カフェインフリー] (Hot)
レモングラスとベルガモット、2つの柑橘の風味により
すっきりとした味わいのハーブベースフレーバーティー 480 (528)

アイ스티ー 450 (495)

Beverages

オレンジ/アップル/グレープフルーツコーラ/ジンジャーエール 450 (495)

Alcohol

Beer

アサヒスーパードライ 600 (660)

Wine

グラスワイン (赤・白・スパークリング) 600 (660)

季節のサングリア 650 (715)

ROKKO BEER 六甲ビール

ペイエール (瓶)
兵庫県産山田錦のお米由来の芳醇な風味を醸し出している、
すっきりとしたタイプ 750 (825)

ポーター (瓶)
ローストしたモルトを使用。濃醇なコクとコーヒーや
チョコレートを思わせるような香ばしさのある黒ビール。 750 (825)

※その他アルコールもご用意しております。詳細はモバイルオーダーからご覧ください。