LAGOON
TOOTH TOOTH
Patisserie & Bakery Restaurant

TOOTH MADE -1-
Freshly baked bread made in our in-store bakery

店内ベーカリー製造の焼きたてパン

バケット・コカ
パンをつくる工程で生地に粘りが出てくることを
糊化（こか）といい、名前の由来はここから。
焼き上がりもモチモチで、香り高い味わいが自慢。

ブリオッシュ・パリ
国産バター、卵をたっぷり使用した
パティシエ考案のリッチなブリオッシュパン。

クロワッサン
発酵バター香るパティスリーらしいヴィエノワズリー。

ヴィエノワ・ショコラ
カカオを練りこんだミルク生地に
チョコレートをたっぷり混ぜこんだヴィエノワ。

TOOTH MADE -2- Our signature homemade fresh pasta

こだわりの自家製生パスタ

食べ応えのあるモチモチとした食感と歯切れの良さにこだわりました。
噛めば噛むほど口の中に広がる小麦本来の香りをお楽しみください。

TOOTH TOOTH リングイネ
どんなソースともよく絡む、断面が楕円状のTOOTHTOOTHのシグネチャーパスタ。
何度も試作を重ねた特注のダイス（口金）でこだわりの太さを実現しました。

ほうれん草のフェットチーネ
クリームソースがよく絡むモチモチ食感の平打ち麺。
ほうれん草の風味を活かし、鮮やかな翡翠色に仕上げました。

イカスミのリングイネ
魚介系のソースによく合う真っ黒なイカしたパスタフレスカ。
濃厚な旨味のいか墨をたっぷりと練り込みました。

TOOTH MADE -3- Original Tea

紅茶のこだわり

TOOTH TOOTH オリジナルブレンドティーは、
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。
スタンダート/フレーバー/ハーブ・スパイスブレンド/カフェインフリー
それぞれの香り、水色と味わいをごゆっくりとお愉しみください。

PASTA SET
パスタセット

アイスティー	+	ブレッドプレート	+	スープ
TOOTH TOOTHの 紅茶		自家製焼きたてパン4種 クリームチーズ / コンフィチュール		野菜と豆のトマトスープ ビストゥー風味

Option Menu 追加メニュー

お食事ご注文の方限定

Green Salad with Kobe Basil Dressing
神戸産バジリコドレッシングのグリーンサラダ
500 [550]

Assorted hors d'oeuvres
オードブル盛り合わせ
1,000 [1,100]

Gâteau of Patisserie TOOTH TOOTH
パティスリーTOOTH TOOTH のケーキ
720 [792]~ ケーキメニューよりお選びください

Crème brûlée
TOOTH TOOTH ブリュレ
500 [550]

Cake & Drink Set
ケーキとドリンクのセット
1,100 [1,210] *ご注文の際はスタッフへお申し付けください

Crème Brûlée & Drink Set
TOOTH TOOTH ブリュレとドリンクのセット
800 [880] *ご注文の際はスタッフへお申し付けください

Set Drink
セットドリンク [コーヒー (H/I) / カフェラテ (H/I) / TOOTH TOOTHの紅茶 (HOT)]
ティーコレクションよりお選びください
ALL 500 [550]

Salsiccia and Setouchi Lemon Oil Sauce Pasta

サルシッチャと瀬戸内レモンの
オイルソースパスタ

〔 Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ 〕

2,100 [2,310]

Tomato Sauce Pasta with Prosciutto and Summer Vegetables

生ハムと夏野菜のトマトソースパスタ

〔 Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ 〕

2,200 [2,420]

Slowly simmered Awaji beef bolognese with cheese fondue sauce

じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ
チーズフォンデュソース

〔 Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ 〕

2,650 [2,915]

Fresh fish meuniere sautéed spinach with mashed potatoes
Rokko mushroom and porcini mushroom cream sauce.

鮮魚のポワレと3種の貝のペスカトーレ
甲殻類のソースとハーブ、レモン

〔 Pasta : イカスミのリングイネ 〕

2,900 [3,190]

MAIN SET
メインセット

アイスティー	＋	ブレッドプレート	＋	スープ
TOOTH TOOTHの 紅茶		自家製焼きたてパン4種 クリームチーズ / コンフィチュール		野菜と豆のトマトスープ ビストゥー風味

Option Menu 追加メニュー

お食事ご注文の方限定

Green Salad with Kobe Basil Dressing
神戸産バジリコドレッシングのグリーンサラダ
500 [550]

Assorted hors d'oeuvres
オードブル盛り合わせ
1,000 [1,100]

Gâteau of Patisserie TOOTH TOOTH
パティスリーTOOTH TOOTH のケーキ
720 [792]~ ケーキメニューよりお選びください

Crème brûlée
TOOTH TOOTH ブリュレ
500 [550]

Cake & Drink Set
ケーキとドリンクのセット
1,100 [1,210] *ご注文の際はスタッフへお申し付けください

Crème Brûlée & Drink Set
TOOTH TOOTH ブリュレとドリンクのセット
800 [880] *ご注文の際はスタッフへお申し付けください

Set Drink
セットドリンク [コーヒー (H/I) / カフェラテ (H/I) / TOOTH TOOTHの紅茶 (HOT)]
ティーコレクションよりお選びください
ALL 500 [550]

Roast pork of sangen pork with whole grain mustard sauce & glazed carrots

三元豚のローストポーク
粒マスタードソース キャロットグラッセ

2,200 [2,420]

Tajima chicken breast cutlet with oeuf mayonnaise and herb salad.

但馬鶏ムネ肉のカツレツ
ウフマヨネーズと香草サラダ

2,300 [2,530]

Pan-Seared Fresh Fish with Ratatouille and Basil Butter Sauce

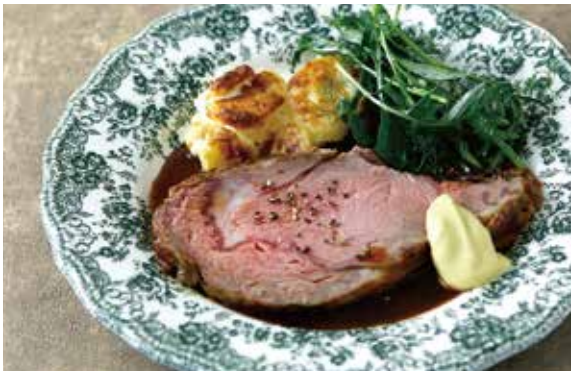
鮮魚のポワレとラタトゥイユ
バジリコのバターソース

2,900 [3,190]

Roast ribeye beef with potato gratin and red wine sauce.

牛リブアイのローストビーフ
ジャガイモグラタンと赤ワインソース

3,300 [3,630]



Salad Niçoise (tuna, tomato, anchovy, green beans, potato, egg, olive)

サラダニソワーズ
（ツナ、トマト、アンチョビ、インゲン、ポテト、タマゴ、オリーブ）

2,300 [2,530]

〈 KIDS MENU 〉

キッズメニュー 小学生以下のお子様対象

自家製お子様パン
食べ放題
＋
ドリンク
＋
ごちそうさまチャレンジ

淡路島産トマトの
ポモドーロパスタ
パン食べ放題＋ドリンク付
1,200［1,320］

淡路産牛肉の
ミートソースパスタ
パン食べ放題＋ドリンク付
1,200［1,320］

三元豚の
ローストポーク
パン食べ放題＋ドリンク付
1,200［1,320］

ドリンク
下記からお選びください

- オレンジジュース
- アップルジュース
- グレープフルーツジュース

みんなで #ごちそうさまチャレンジ しよう！

**完食したお皿を
スタッフにお見せいただくと
デザートをプレゼント！**

※対象商品はキッズメニューのお料理です
※デザートは通常アイスクリームをご用意しておりますが
予告なく変更する場合もございます

#ごちそうさまチャレンジ
国連 WFP 協会 | For Zero Hunger

LAGOON TOOTH TOOTH では、小学生以下のお子様を対象にした完食応援企画「ごちそうさまチャレンジ」を実施しています。
「ごちそうさまチャレンジ」は、お子様が召し上がるキッズメニューを残さず食べきると、お店からデザートがプレゼントされるという取り組みです。子どもたちはチャレンジの成功を通して、完食する事への達成感や満足感を体験し、「残さず食べる事」への意欲を育みます。
「ごちそうさまチャレンジ」を通じ、食品ロス問題・食育の推進など、社会課題の解決に貢献し、SDGs（持続可能な開発目標）ゴール 2「飢餓をゼロに」·4「質の高い教育をみんなに」の実現に向けて取り組んでまいります。

〈 CAKE MENU 〉

パティスリーTOOTH TOOTHのガトーコレクション

※お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております　Please order one drink per person.

Tarte Tropique
タルトトロピック
850 [935]

Tarte au Citron de Setouchi
瀬戸内レモンのタルト
800 [800]

Tarte aux Myrtilles
ブルーベリーのタルト
800 [800]

Tarte aux Earl Grey
タルトアールグレイ
800 [800]

Chaperon
シャペロン
720 [792]

Caramel Mocha
キャラメルモカ
830 [913]

Citronné
シトローネ
760 [836]

〈 DESSERT MENU 〉

Crème brûlée
TOOTH TOOTHブリュレ
600 [660]

TEA COLLECTION

ティーコレクション

STANDARD

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 [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 [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 [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
ダージリン
〔 ストレート 〕 700 [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 [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

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 [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 [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 [770]

セイロンブレンドにダージリン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 [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 [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。キーム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 [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
スッキリとした味わいが広がります。

HERB·SPICE BLEND

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［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［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。

Brillant Rose
ブリアンローズ
〔 ストレート / ミルク 〕 700［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
カモミールダージリン
〔 ストレート 〕 700［770］

ダージ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［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［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

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［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［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 オリジナルブレンドティーは、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。
スタンダート/フレーバー/ハーブ・スパイスブレンド/カフェインフリー それぞれの香り、水色と味わいをごゆっくりとお愉しみください。

〈 SOFT DRINK・CAFE 〉

ソフトドリンク・カフェ

SEASONAL DRINKS

Peach Tea Soda
白桃のピーチティーソーダ　830［913］

白桃果実とほんのりアールグレイ香るピーチティー。
お食事とも合わせやすく、すっきりとソーダで仕上げました。

Tropical Lemonade
トロピカルレモネード　830［913］

青い海のような鮮やかなブルーレモネード。
パイナップルとレモンの甘酸っぱさと
爽やかなミントの香りでリゾート気分をお楽しみください。

NON-ALCOHOL RESORT COCKTAILS

Sunset
サンセット　800［880］

オレンジジュース+クランベリージュース

Virgin Breeze
バージンブリーズ　800［880］

グレープフルーツジュース+クランベリージュース

SOFT DRINK

TOOTH TOOTH Lemonade
トゥース トゥース レモネード　650［715］

100%シチリアレモン果汁を使用した、
シュワっとすっきり爽やかなレモネードです。

TOOTH TOOTH Harb Lemonade
トゥース トゥース ハーブレモネード　650［715］

すっきり爽やかなレモネードにマスカット風味の
ハーブ、エルダーフラワーを加えました。

Gingerale
ジンジャーエール　500［550］

Cola
コーラ　500［550］

Oolong Tea
ウーロン茶　500［550］

Orange Juice
オレンジジュース　500［550］

Clanberry Juice
クランベリージュース　600［660］

Pineapple Juice
パインジュース　600［660］

CAFE

Coffee
コーヒー（Hot/Ice）　580［638］

Cafe la te
カフェラテ（Hot/Ice）　680［748］

Iced Tea
アイスティー　600［660］

〈 ALCOHOL DRINK 〉

アルコール ドリンク

BEER/SOUR/HIGHBALL

Beer
生ビール（アサヒスーパードライ） 680［748］

Beer
生ビール（ペローニ ナストロアズ） 800［880］

Non Alcohol beer
ノンアルコールビール（アサヒドライゼロ瓶） 600［660］

Lemon sour
レモンサワー 600［660］

High Ball
ハイボール 600［660］

SPIRITS

ALL 680［748］

Gin / Ram / vodka / Tequila
ジン　ラム　ウォッカ　テキーラ

LIQUEUR

ALL 680［748］

Casiss / Coconuts / Yohgurt / Passion fruit
Lychee / Campari / Pineapple / Franboise / Tea
カシス　ココナッツ　ヨーグルト
パッションフルーツ　ライチ
カンパリ　パイナップル
フランボワーズ　ティー

RESOAT COCKTAILS

Piña colada
ピニャコラーダ 1,000［1,100］
ラム+パインジュース+ミルク

Lovers Holiday
ラヴァーズホリデー 1,000［1,100］
ラム+パインジュース+グレナデン

〈 WINE 〉
ワイン

SPARKRING WINE

Extra Brut / La Playa
エクストラ・ブリュット / ラ・プラヤ (チリ)
ブリオッシュやレモン香り。 繊細でクリーミ―な泡に、フレッシュな酸、リッチな味わい。
Glass 818 [900]
Bottle 5,000 [5,500]

700 slm Brut / Cusumano
セッテチェント ブリュット / クズマーノ (イタリア)
シチリア島の海抜700mの畑から。力強さとエレガントを究極のバランスで表現。
Bottle 8,000 [8,800]

WINE / WHITE

Sauvignon Blanc / Luis Montembert
ソーヴィニョン・ブラン / ルイ・モンタンベール (フランス)
シトラス系の爽やかな香り、豊かな酸味と果実味がひろがります。
Glass 682 [750]
Bottle 5,000 [5,500]

Chardonnay / La Playa
シャルドネ / ラ・プラヤ (チリ)
トロピカルフルーツのアロマに、いきいきとした酸味とナッツのような香ばしい風味。果実味あふれる味わい。
Glass 1,091 [1,200]
Bottle 6,000 [6,600]

Ophalum / Cooperativa Vitivinicola Arousana SCG
オファルム / コーペラティバ・ビティビ二コラ・アロウサナ SCG (スペイン)
海のワインとよばれるリアスバイシャス、大西洋に面した畑から。フレッシュ感と豊かな果実味、酸味が絶妙なバランス。
Bottle 7,000 [7,700]

Freakshow Chardonnay / Michael David
フリークショー シャルドネ / マイケル・ディヴィッド (カリフォルニア)
ジューシーな果実味とバニラ、ナツメグ、バター の風味が口いっぱいに広がる。リッチなフルボディ。
Bottle 8,000 [8,800]

WINE / RED

Pinot Noir / La Vigne Ronde
ピノ・ノワール / ラ・ヴィーニュ・ロンド (フランス)
チャーミング。華やかなベリーの香り、渋味が少ないエレガントな味わい。
Glass 682 [750]
Bottle 5,000 [5,500]

Cabernet Sauvingon Reserva / La Playa
カベルネ・ソーヴィニョン・レゼルバ / ラ・プラヤ (チリ)
豊かな果実香とスパイスの香り。なめらかな口当たりながら濃厚な果実味を楽しめるフルボディ。
Glass 1,091 [1,200]
Bottle 6,000 [6,600]

Cabernet Sauvingon Reserva / STEL+MAR
カベルネ・ソーヴィニョン・レゼルバ / ステル＋マー (カリフォルニア)
畑とブドウにワインを語らせる哲学。パパ友で出会った2人からはじまったワインは高品質ながらフレンドリー。
Bottle 7,000 [7,700]

Barrua / Agricola Punica
バッルーア / アグリコーラ・プニカ (イタリア)
サルデーニャ島から巨匠たちが夢のコラボレーション。シルキーな舌触り、驚きの凝縮感、濃厚な旨味。
Bottle 8,000 [8,800]

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。