

# 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・ココ

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チョコレート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TOOTH TOOTH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/カフェインフリーそれぞれの香り、水色と味わいをごゆっくりとお楽しみください。

# < 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。繊細でクリーミーな泡に、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)

シチリア島の海拔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

ソーヴィニオン・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

オフアルム / コーペラティバ・ビティビニコラ・アロウサナ SCG (スペイン)

海のワインとよばれるリアスパイシャス、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・デイヴィッド (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 Sauvignon Reserva / La Playa

カベルネ・ソーヴィニオン・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 Sauvignon Reserva / STEL+MAR

カベルネ・ソーヴィニオン・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

バールーア / 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]

# < 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。

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]

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。

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

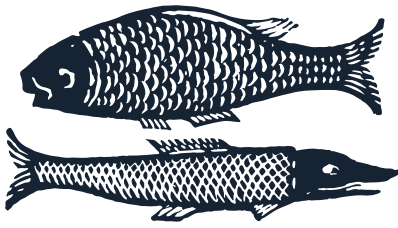
コーヒー (Hot/Ice) 580 [638]

Cafe la te

カフェラテ (Hot/Ice) 680 [748]

Iced Tea

アイスティー 600 [660]



*Food*



LAGOON TOOTH TOOTH

# Seasonal Course



季節のディナーコース

4,500 [4,950] / お1人様

〔2名様からのご注文〕



写真はイメージです

《 Charcuterie and Bread 》

切りたて生ハムと自家製パン2種

《 Hors d'oeuvres 》

本日のオードブル

《 Gourmand Pasta 》

Beef cheek boeuf bourguignon and gourmand pasta with mushroom cream.

牛ほほ肉のブッフブルギニョンと  
マッシュルームクリームのグルマンパスタ

[ Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ ]

《 Dessert 》

Gâteau of Patisserie TOOTH TOOTH

パティスリートゥーストゥースのケーキ

[ ケーキメニューよりお選びください ]

《 Cafe 》

下記よりお選びください

Coffee・Cafe au lait・Iced tea・TOOTH TOOTH Original Tea

コーヒー (Ice/Hot) ・カフェオレ (Ice/Hot)

TOOTH TOOTH の紅茶 (Hot) [ ティーコレクションメニューよりお選びください ]

アイ스티ー (ストレート / レモン / ミルク)

# < A la carte >

## アラカルトメニュー

### CHARCUTERIE & DELICATESSEN

---

Freshly sliced prosciutto

切りたて生ハム

850 [935]

Freshly cut salami olives

切りたてサラミ オリーブ

800 [880]

French Fries Herb

フレンチフライ ハーブ

800 [880]

### SALAD

---

Salad Niçoise

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)

1,500 [1,650]

Salad Jambon

サラダ・ジャンボン

(切りたて生ハム、六甲マッシュルーム)

1,500 [1,650]

### BREAD

---

Assorted 4 kinds of homemade bread.

自家製パン4種盛り合わせ

600 [660]





## PASTA

---

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

1,200 [1,320]

[ Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ ]

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

1,300 [1,430]

[ Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ ]

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

1,700 [1,870]

[ Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ ]

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

2,000 [2,200]

[ Pasta : イカスミのリングイネ ]

Beef cheek boeuf bourguignon and gourmand pasta with mushroom cream

牛ほほ肉のブッフブルギニョンとマッシュルームクリームofのグルマンパスタ

2,800 [3,080]

[ Pasta : ほうれん草入りフェットチーネ ]

## MAIN

---

Roasted Sanyuan Pork Loin Organic carrot glaze with mustard sauce

三元豚ロースのロースト

1,400 [1,540]

オーガニックニンジンのグラッセとマスタードソース

Tajima chicken fillet cutletsHerbal salad with uhu mayonnaise

但馬鶏ムネ肉のカツレツ ウフマヨネーズと香草サラダ

1,400 [1,540]

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

1,900 [2,090]

Roast Beef with Beef Ribeye

牛リブアイのローストビーフ

150g 2,900 [3,190]

300g 5,000 [5,500]

# < PASTA SET >

## パスタセット

### ブレッドプレート

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

+

### スープ

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]

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

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

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) ]

ALL 500 [550]

Assorted hors d'oeuvres

オードブル盛り合わせ

1,000 [1,100]

Crème brûlée

TOOTH TOOTH ブリュレ

500 [550]

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

ティーコレクションよりお選びください

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

### ブレッドプレート

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

+

### スープ

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]

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

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

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) ]

ALL 500 [550]

Assorted hors d'oeuvres

オードブル盛り合わせ

1,000 [1,100]

Crème brûlée

TOOTH TOOTH ブリュレ

500 [550]

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

ティーコレクションよりお選びください

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ット  
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

+

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+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+ドリンク付 1,200 [1,320]



三元豚のローストポーク

パン+ドリンク付 1,200 [1,320]

みんなで

## #ごちそうさまチャレンジ

しよう!

ゴチソウサマ!



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

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



# #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 Tropicale  
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。  
爽やかな薫りとココが、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コが、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ください。



#### 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 ダーズリン

〔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（ペにふうぎ）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。  
自然で落ち着いた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 [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コ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 [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 [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 [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 それぞれの香り、水色と味わいをごゆっくりとお楽しみください。





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。