
TOOTH TOOTH

PÂTISSERIE



1986年、神戸・トアウエストに開業
『レストランバー TOOTH TOOTH』



神戸の洋菓子屋「PÂTISSERIE TOOTH TOOTH 本店」

1986年、神戸・トアウエストの路地裏の片隅で開業した「TOOTH TOOTH」。

手作りの小さなその店は、アートやモード、音楽を目指す若者たちのコミュニティでした。神戸に新しい風を吹かせたトゥーストゥース。

心地よい音楽が流れる賑やかなお店で、みんながお目当てにしたのが、四季の移ろいをあしらった果実たっぷりのタルトと、しっかり焼きこんだ素朴なお菓子たちでした。

1997年に洋菓子の専門店として生まれた『PÂTISSERIE TOOTH TOOTH』は、お菓子づくりへ情熱を注ぐ職人たちの“こだわり”と、私たちが大好きなアートやモード、音楽といった“遊び心”がマリアーージュした、神戸の洋菓子屋です。



Thé 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。



Galette ガレットのこだわり

厳選した香り高いそば粉と、兵庫・赤穂の塩、フランス産のシードル、卵を使用したシェフこだわりの生地を使用。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、そば粉の香りが引き立つ味わいが特徴です。



Crêpe クレープのこだわり

フランス産小麦、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は、焼き立ての甘い香りと、もっちり食感が特徴です。

Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

季節の
おすすめ



Pâtes à l'huile d'olive avec saucisse italienne, citron de Setouchi et courgettes

サルシッチャと瀬戸内レモン、ズッキーニのオイルソースパスタ

単品 ¥1,250(税込¥1,375)

季節の
おすすめ



Pâtes à la sauce tomate, tomates rôties de Kobe et légumes d'été

神戸産ローストトマトと夏野菜のトマトソースパスタ

単品 ¥1,450(税込¥1,595)



Pâtes à la sauce bolognaise au bœuf d'Awaji, nappées de fondue au fromage

淡路産牛入りミートソースパスタ チーズフォンデュがけ

単品 ¥1,580(税込¥1,738)



Carbonara au jambon cru et champignons de Rokko

生ハムと六甲マッシュルームのカルボナーラ

生パスタ使用

単品 ¥1,700(税込¥1,870)

Dessert Set

お食事にセットでご注文いただけます

おすすめ

A set +¥870(税込¥957)

バタークレープ(ハーフ)
+セットドリンク



B set +¥1,200(税込¥1,320)

クレーム・ブリュレ
+セットドリンク



Cake

ケーキ

PÂTISSERIE TOOTH TOOTHのケーキ

¥720(税込¥792)~

★P14のケーキメニューよりお選びください

Simple Set

単品メニュー

- ・ミネストローネ ¥300(税込¥330)
- ・セットドリンク ¥400(税込¥440)
- ・ベーグル ¥300(税込¥330)

Set Drink

セットドリンクは下記からお選びください

- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・ジュース (アップル/マンゴー)
- ・アイ스티ー
- ・柑橘のティーソーダ
- ・本日の紅茶 (HOT)
★ホットはティーポットでご提供



※写真はイメージです

※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、ご了承のほど宜しくお願いいたします。

Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事



Galette Complète : jambon de porc de Kobe, œuf rouge de Banshu, fromage et salade

ガレット・コンプレ 神戸ポークハム、播州赤たまご、チーズ、サラダ

単品 ¥1,200(税込¥1,320)



Galette au fromage garnie de keema curry de bœuf d'Awaji et d'un œuf rouge de Banshū

淡路産牛キーマカレーと播州赤たまごのチーズガレット

単品 ¥1,350(税込¥1,485)



Galette au saumon fumé et orange, accompagnée de crème aux herbes

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

単品 ¥1,600(税込¥1,760)



Galette au fromage, garnie de jambon cru, ratatouille et mascarpone

生ハムとラタトゥイユ、マスカルポーネのチーズガレット

単品 ¥1,700(税込¥1,870)

Dessert Set

お食事にセットでご注文いただけます

おすすめ

A set +¥870(税込¥957)

バタークレープ(ハーフ)
+セットドリンク



B set +¥1,200(税込¥1,320)

クレーム・ブリュレ
+セットドリンク



Cake

ケーキ

PÂTISSERIE TOOTH TOOTHのケーキ

¥720(税込¥792)~

★P14のケーキメニューよりお選びください

Simple Set

単品メニュー

- ・ミネストローネ ¥300(税込¥330)
- ・セットドリンク ¥400(税込¥440)
- ・ベーグル ¥300(税込¥330)

Set Drink

セットドリンクは下記からお選びください

- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・ジュース (アップル/マンゴー)
- ・アイスティー
- ・柑橘のティーソーダ
- ・本日の紅茶 (HOT)
★ホットはティーポットでご提供



※写真はイメージです

※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、ご了承のほど宜しくお願いいたします。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のアフタヌーンティーセット



本店
限定

Afternoon Tea set
桃のアフタヌーンティセット

¥3100 (税込¥3410)

おひとり様からご注文いただけます



上段

白桃のタルト
桃と薔薇のマカロン
白桃とアールグレイクリーム
のミルフィーユ
白桃とフランボワーズの
ヴェリーヌ
ジャスミン香るクリーム・ブリュレ



下段

桃のフルーツサンド
白桃とフランボワーズの
パウンドケーキ
スコーン
白桃のコンフィチュールと
マスカルポーネクリーム

ドリンク

下記からお選びください

ホットティー (15～16 ページよりお選びください)
アイスティー (ミルク/レモン/ストレート)、コーヒー (HOT/ICE)
ジュース (アップル/マンゴー)、柑橘のティーソーダ



Option Menu

ミニクレープやハーフサイズパスタをお好みで付ければ、より贅沢なアフタヌーンティーセットに



Mini crêpes châtaigne
アップルマンゴーのミニクレープ

+¥700 (税込¥770)



Half size pasta
選べるハーフサイズパスタ +¥800 (税込¥880)

◆ サルシッチャと瀬戸内レモン、ズッキーニのオイルソースパスタ
◆ 神戸産ローストトマトと夏野菜のトマトソースパスタ

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



Crêpe au beurre et miel de Rokko, accompagnée de beurre citronné

六甲はちみつのバタークレープ レモンバター添え

¥880 (税込¥968)

パティシエこだわりの生地を焼き上げた香り高いバタークレープ。
コクのある甘味の六甲はちみつと爽やかな自家製レモンバターを合わせました。
パッションフルーツのアクセントと共に楽しみください。

※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、
ご了承のほど宜しくお願いいたします。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



Crêpe chocolat-banane

クレープショコラ・バナナヌ

¥1,050 (税込¥1,155)

甘い香りのもちりショコラ生地、キャラメリゼしたバナナと濃厚なバニラアイス、ヘーゼルナッツを添えて。

※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。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



Crêpe caramel à l'orange et au fromage frais

オレンジとクリームチーズの
クレープ・キャラメル

¥1,260 (税込¥1,386)

クリームチーズを包みこんだもちもちクレープ生地に、
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。

※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、
ご了承のほど宜しくお願いいたします。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



季節の
おすすめ

Crêpe au fromage avec mangue pomme et crème fromagère lactée

アップルマンゴーとミルクッシュチーズクリームの
クレープ・フロマージュ

¥1,580 (税込¥1,738)

もっちりクレープ生地に、とろける甘さのアップルマンゴーと
風味豊かなミルクッシュチーズクリームを合わせました。
仕上げにオレンジ香る爽やかなマンゴーソースとバニラアイスを添えた、
初夏限定クレープです。

※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。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております

季節の
おすすめ



Parfait au fromage parfumé à la pêche et à l'earl grey

桃とアールグレイ香るパルフェ・フロマージュ

¥1,546 (税込¥1,700)

白桃のやわらかな甘みとアールグレイがふわりと香る夏のパルフェ。
カリッとしたメレンゲ、フィアンティーヌ、なめらかなクリームや
アイスクリームの重なり。食感の変化とともに、薔薇のコンフィチュールや
ジュレが華やぎを添え余韻まで美しいパルフェに仕上げました。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



Crème brûlée parfumée au jasmin

ジャスミン香る TOOTH TOOTH クリーム・ブリュレ

¥890 (税込¥979)

焼き方とキャラメリゼの厚みのバランスにこだわった自慢のクリーム・ブリュレ。
後から香るジャスミンのアロマと濃厚なクリームの相性をお楽しみください。
ライチソルベの爽やかな酸味がアクセント。

Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Assiette de pâtisseries sèches

TOOTH TOOTH の焼菓子と季節のコンフィチュール
ティーセット

¥1,100 (税込¥1,210)

パティシエが丁寧に焼き上げた自家製の焼菓子と
TOOTH TOOTH こだわりの紅茶を楽しむティーセット。
焼菓子につけたり、紅茶に入れても楽しめる季節のコンフィチュールを添えて。

TOOTH TOOTH ティーコレクションから
お好きな紅茶をお選びください
P15 ~ 16

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ

お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



Tarte tropique

タルトトロピック

¥850 (税込¥935)

濃厚で甘いアップルマンゴーとパイナップル
たっぷりのトロピカルな味わいのタルト

Tarte au citron de setouchi

瀬戸内レモンのタルト

¥800 (税込¥880)

爽やかな岩城島レモンクリームと
ミントシャンティクリームを香ばしいタルトに
あわせました

Tarte aux myrtilles

ブルーベリーのタルト

¥800 (税込¥880)

大粒の甘酸っぱいブルーベリーを
香ばしいシュクレタルトとごいっしょに

Tarte aux earl grey

タルトアールグレイ

¥800 (税込¥880)

アールグレイのシャンティクリームと
シュクレをあわせた紅茶タルト

Chaperon

シャペロン

¥720 (税込¥792)

いちごミルク仕上げのベイクドチーズケーキに
シャンティクリームを添えて

Caramel mocha

キャラメルモカ

¥830 (税込¥913)

ブラウニーにモカクリームと
キャラメルガナッシュをあわせた大人味

Citronné

シトロネ

¥760 (税込¥836)

六甲はちみつで香りづけしたレアチーズムースと
レモンクリームの爽やかな味わい

Collection de Thé

TOOTH TOOTH ティーコレクション

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なお茶です。



TOOTH TOOTH blend
TOOTH TOOTH ブレンド

¥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

¥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

¥700 (税込¥770)

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口当りは
「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

¥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

¥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より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

¥700 (税込¥770)

セイロント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

¥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

¥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

¥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

¥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

¥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
スッキリ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)

¥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

¥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

ブリリアンローズ

¥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

¥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グのような甘い薫り。



Persian queen

ペルシアンクイーン

¥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

¥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

¥700 (税込¥770)

ルイボスペ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

¥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。



Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Soda au thé earl grey et agrumes

柑橘のアールグレイティーソーダ

¥700 (税込¥770)

ベルガモット香るアールグレイティーに、オレンジとピンクグレープフルーツを合わせた、柑橘のティーソーダ。



Smoothie au yaourt et à la pêche blanche

白桃のヨーグルトドリンク

¥700 (税込¥770)

果肉感たっぷりの白桃にとろりと甘い白桃ソースを重ねた初夏にぴったりのヨーグルトドリンク。

Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Thé au lait royal

TOOTH TOOTHの
ロイヤルミルクティー (HOT/ICE)

¥680 (税込¥748)

アッサムの茶葉をミルクでじっくり煮出しました。
飲み心地良く、スイーツと相性抜群な
TOOTH TOOTHのロイヤルミルクティー。



TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTHレモネード (ICE)

¥650 (税込¥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。

Herb Lemonade

ハーブレモネード (ICE)

¥650 (税込¥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。

Cafe

コーヒー(HOT/ICE)

¥600 (税込¥660)

アメリカン(HOT)

¥600 (税込¥660)

カフェラテ(HOT/ICE)

¥650 (税込¥715)

Autres

アイ스티ー (ストレート/レモン/ミルク)

アールグレイの旨味と薫り高いダージリンを
ブレンドしたオリジナルのアイ스티ー。

¥600 (税込¥660)

トニックウォーター

¥600 (税込¥660)

Jus

アップルジュース

¥600 (税込¥660)

マンゴージュース

¥620 (税込¥682)

Liqueur

スパークリングワイン (ベビーボトル)

¥900 (税込¥990)

シードル

ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口)

¥950 (税込¥1045)

ビール (小瓶)

¥600 (税込¥660)

