

TOOTH TOOTH PATISSERIE



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「PATISSERIE 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『PATISSERIE 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)~

★P12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)~

★P12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に、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
P13 ~ 14

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 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

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

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

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 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

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

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
ダージリン

¥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

¥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

¥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。キーンと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
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

¥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

¥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

コーヒーマー (HOT/ICE) ¥600 (税込¥660)

アメリカン (HOT) ¥600 (税込¥660)

カフェオレ (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)

