

a la Carte MENU



TOOTH BREAD WHIPPED SALTED BUTTER & OLIVE OIL

TOOTH BREAD WHIPPED SALTED BUTTER & OLIVE OIL

TOOTH ブレッド
ホイップ塩バター&オリーブオイル

高加水で外はカリッと中はモチモチのブレッド
口溶けのいいホイップ塩バター&オリーブオイルをお好みで
お料理との相性も抜群!!
TOOTH自慢のオリジナルブレッドです!

800(880)



OVEN-BAKED ROTISSERIE CHICKEN



OVEN-BAKED ROTISSERIE CHICKEN WITH SALAD

『ON THE CORNER 窯焼きロティサリーチキンサラダ仕立て』

朝一番に自家製スパイスで仕込み、
じっくり時間をかけて火入れすることでふっくらと。
特製のヴィネグレットで和えたお野菜と一緒に
サラダ仕立てでお召し上がりいただく
オンザコーナー自慢の一皿です。
じっくりとソテーし、甘みを最大限に引き出した
赤玉ねぎのサルサと一緒に召し上がり下さい。

(1/4)
2000
(2200)



DELI&CHARCUTERIE



AFTERNOON TEA (ASSORTED DELI AND CHERCUTERIE)

夜のアフタヌーンティー
(デリとシェルクュトリの盛り合わせ)

2182(2400)



USUNAGA FARM KOBE BEEF ROAST BEEF

うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ

1227(1350)

FRESHLY SLICED PROSCIUTTO

切りたて生ハム

727(800)

IBERIAN CHORIZO SALAMI

イベリコ豚のチョリソーサラミ

636(700)



HOMEMADE ROAST PORK WITH OEUF MAYO

自家製ローストポークとウフマヨ

836(920)

SMOKED MACKEREL POTATO SALAD

燻製サバのポテトサラダ

682(750)

OLIVE BEIGNETS WITH ANCHOVIES

アンチョビ入りオリーブのベニエ

545(600)

GIZZARD SHAD CONFIT AND CRISPY PEPPERS

砂ずりコンフィーとパリパリピーマン

727(800)

TOC SHRIMP MAYONNAISE WITH ROUILLE SAUCE

TOC エビマヨ ルイユソース

782(860)



SLOWLY ROASTED MARINATED TOMATOES AND RICOTTA CHEESE

じっくりローストしたトマトのマリネとリコッタチーズ

636(700)

FROMAGE BOARD (ASSORTMENT OF THREE TYPES OF CHEESE)

フロマージュボード (チーズ3種盛り合わせ)

1182(1300)

POMME FRITES

SALT AND PEPPER FRENCH FRIES

フレンチフライポテト ソルト&ペッパー

700(770)

TRUFFLE BUTTER FRENCH FRIES

フレンチフライポテト バタートリュフ

900(990)

VEGETABLE



OVEN-BAKED SEASONAL VEGETABLES WITH CHICKPEA AND WHITE MISO HUMMUS DIP

旬野菜の窯焼き ひよこ豆と白味噌のフムスディップで

1455(1600)

"GREEN & GREEN" GREEN SALAD WITH KALE, LIME AND NUTS

『GREEN&GREEN』ケールとライム、ナッツのグリーンサラダ
ハーブとチーズの緑ドレッシング

1364(1500)

VINCOTTO SALAD WITH FRESHLY SLICED PROSCIUTTO AND SEASONAL FRUITS

切りたて生ハムと季節の果実のサラダ ヴィンコット

1364(1500)

MAIN

SAROMA BLACK BEEF LOIN STEAK AND FRITES

サロマ黒牛ロースのステーキ&フリット

4091(4500)

PASTA

FRESH TOMATO AND SALTED LEMON SAUCE/RIGATONI

フレッシュトマトと塩レモンのソース/リガトーニ

1300(1430)



SHRIMP AND FRIED EGGPLANT PESTO PASTA

海老と揚げ茄子のジェノベーゼソースパスタ/手打ちリングイネ

1455(1600)

TOOTHTOOTH CARBONARA WITH KOBE PORK BACON AND ROKKO MUSHROOMS/HAND-MADE LINGUINE

神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのTOOTHTOOTHカルボナーラ
/手打ちリングイネ

1636(1800)

AWAJI BEEF BOLOGNESE PASTA WITH CHEESE FONDUE SAUCE/HAND-MADE LINGUINE

淡路産牛のボロネーゼパスタ チーズフォンデュソースがけ/手打ちリングイネ

1636(1800)



SCALLOPS, ZUCCHINI AND HERB PASTA IN LEMON CREAM SAUCE

帆立とズッキーニ、ハーブのレモンクリームソースパスタ/手打ちリングイネ

1918(2110)

PIZZA

MARGHERITA (TOMATOES AND MOZZARELLA CHEESE, BASIL)

マルゲリータ (トマトとモッツァレラチーズ、バジリコ)

1364(1500)

MARINARA (OLIVE, ANCHOVIES, GARLIC, OREGANO, WHITEBAIT FROM AWAJI)

マリナーラ (オリーブ、アンチョビ、にんにく、オレガノ、淡路産しらす)

1455(1600)



FROMAGE (BLUE CHEESE, MASCARPONE CHEESE, ROKKO HONEY)

フロマージュ (ブルーチーズ、マスカルポーネチーズ、六甲はちみつ)

1727(1900)

CITRON (SMOKED CHICKEN, MOZZARELLA CHEESE, LEMON, BASIL)

シトロン (スモークチキン、モッツァレラチーズ、レモン、バジリコ)

1600(1760)



BISMARCK (PROSCIUTTO, TOMATO, SOFT-BOILED EGG, MOZZARELLA CHEESE)

ビスマルク (生ハム、トマト、半熟たまご、モッツァレラチーズ)

1727(1900)

BISQUE (SHRIMP, SEMI-DRIED TOMATO, BISQUE SAUCE)

ビスク (海老、セミドライトマト、ビスクソース)

2182(2400)

AKASHI OCTOPUS, KUJO GREEN ONION AND BOTTARGA

明石タコと九条ねぎとボツタルガ

2182(2400)

FRENCH TOAST

BRULEE FRENCH TOAST WITH ROKKO HONEY

ブリュレフレンチトースト 六甲はちみつ添え

980(1078)

BROWN CHEESE AND CARAMELIZED BANANA FRENCH TOAST

ブラウンチーズとキャラメルバナナのフレンチトースト

1280(1408)



PEACH FRENCH TOAST

桃のフレンチトースト

1500(1650)

On The
Corner

TOOTH TOOTH
DELI CAFE & WINE BISTRO

Sunset street

Dinner
a la Carte MENU
15:00~



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご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