



TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT

ガーデンディナーコース

GARDEN DINNER COURSE

おひとり様／ ¥ 5000(5500)~

※ 1名様からご注文いただけます



Amuse & Bread

ひよこ豆のフムスとオリジナルブレッド

Hors d'oeuvre

オードブル 3 種盛り合わせ

Pasta

グループで 1 種お選びください

リコッタチーズとバジリコのシンプルなポモドーロ

サルシッチャと揚げ茄子のラグーソースパスタ

イワシと和ハーブ、蓮根のオイルソースパスタ すだちの香り

スモークサーモンと六甲マッシュルームのカルボナーラ
+300(330)有頭海老のトマトクリームパスタ
+300(330)

Main

グループで 1 種お選びください

丹波鶏と秋野菜のロースト 白ワイン香るクリームソース

本日の鮮魚のスチームグリル 胡桃の焦がしバターソース
+600(660)但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース
+800(880)北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース
+1090(1200)

Dessert

りんごと紅茶のパウンドケーキ バニラアイス添え

Cafe

コーヒー or 紅茶



a.



b.



c.

À La Carte

本日の前菜盛り合わせ	¥ 1000 (1100) ※1名様分
<i>a.</i> ひよこ豆のフムス季節のお野菜	¥ 891 (980)
ジャンボnbran ひよこ豆のフムスとナッツ	¥ 891 (980)
紅はるかと黒ごまのポタージュ	¥ 636 (770)
但馬鴨のパテドカンパーニュ 紫キャベツのマリネ	¥ 1100 (1210)
<i>b.</i> 切りたて生ハムとリコッタチーズ、 季節のお野菜のサラダ	¥ 1255 (1380)
<i>c.</i> スパイイスとハーブでマリネしたサーモン リコッタチーズとレモンのヴィネグレット	¥ 1273 (1400)
パン盛り合わせ	¥ 500 (550)

Pasta



リコッタチーズとバジリコのシンプルなポモドーロ

¥ 1300 (1430)

a. サルシッチャと揚げ茄子のラグーソースパスタ

¥ 1400 (1540)

b. イワシと和ハーブ、蓮根のオイルソースパスタ
すだちの香り

¥ 1400 (1540)

c. スモークサーモンと六甲マッシュルームのカルボナーラ

¥ 1500 (1650)

有頭海老のトマトクリームパスタ

¥ 1700 (1870)

Main



a. 丹波鶏と秋野菜のロースト 白ワイン香るクリームソース ￥1800 (1980)

b. 本日の鮮魚のスチームグリル 胡桃の焦がしバターソース ￥2000 (2200)

但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース ￥3500 (3850)

北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース ￥4000 (4400)

About SORA GARDEN そらガーデンとは

店内から一望できる庭園は、プラントハンターとして国内外で注目を集めている「西島清順氏」がプロデュース。大空に抱かれた都会の楽園でスペシャルな時をお楽しみください。

そら植物園代表 プラントハンター
西島清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを各地で展開、反響を呼んでいる。



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