

TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT



TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT

Lunch Menu

平日メニュー

ガーデンランチセット GARDEN LUNCH SET

右記よりメインをお選びください



Option Menu <+¥50 でオーレに変更できます>



ドリンク&デザートセット ¥700(770)

<コーヒー or 紅茶 + リんごと紅茶のパウンドケーキ バニラアイス添え>

ドリンクセット

・EVIAN COFFEE

・TOOTH オリジナル紅茶

¥400(440)



※写真はイメージです



Garden Bread

ガーデンブレッド 4 種 (おかわりできます)
・オリジナルカンパニュ・オリーブブレッド
・クロワッサン・胡桃&レーズン

Soup

紅はるかと黒ごまのポタージュ

Pasta or Main

自家製生パスタ or メインディッシュ



サルシッチャと揚げ茄子の
ラグーソースパスタ

¥1800(1980)



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

¥1800(1980)



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

¥2300(2530)



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

¥2300(2530)



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

¥2800(3080)



北海道産サロマ黒牛のグリル
赤ワインソース

¥3800(4180)

ガーデンランチコース GARDEN LUNCH COURSE

右記よりお選びください



Garden Bread

ガーデンブレッド4種
(おかわりできます)

- ・オリジナルカンパーニュ
- ・オリーブブレッド
- ・クロワッサン
- ・胡桃&レーズン



Soup

紅はるかと黒ごまのポタージュ

Hors d'oeuvre

前菜3種

Pasta or Main

自家製生パスタ or メインディッシュ



サルシッチャと揚げ茄子の
ラグーソースパスタ

¥3600 (3960)



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

¥3600 (3960)



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

¥4000 (4400)



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

¥4000 (4400)



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

¥4400 (4840)



北海道産サロマ黒牛のグリル
赤ワインソース

¥5600 (6160)

NON-ALCOHOL SPRAKRING

ノンアルコールスパークリング

Celeble		
ノンアルコールスパークリング「セレブレ」		650 (715)
パイナップルやアップルティーのような芳香が印象的。後味はさっぱり。		

FRUITS MOCKTAIL

フルーツモクテル

	※各種アルコールでもご用意できます。+100(110)	
	Garden Lemonade ガーデンレモネード [ノンアルコール]	630 (693)
	Pear Fizz 洋梨のフィズ [ノンアルコール]	680 (748)
	Cassis And Tea カシスと紅茶 [ノンアルコール]	650 (715)

SANGRIA

サングリア

Homemade Sangria		
自家製サングリア [ノンアルコール]		630 (693)
フランス産葡萄ジュースとオレンジ、クランベリーなどを使用したノンアルコールサングリア。		

FRUIT JUICE

フルーツジュース

Orange Juice		
きよみ		682 (750)
和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように優しく絞った、混じりっ気のない 100% ピュアオレンジジュース。		
Apple Juice		
すりおろし林檎		682 (750)
実の中に蜜が入った、格別に甘い信州林檎「ふじ」を使った果汁 100% ジュース。		
Peach Juice		
白桃		682 (750)
世界の桃を味見し、選び抜いた国産の桃を使った、白桃ジュース。		

GLASS WINE

ワイン - グラス -

Organic	Montes Sparkling Angel Brut	
	モンテス スパークリング エンジェル ブリュット [スパークリング]	891 (980)
	ピノ・ノワール 70%、シャルドネ 30%。36 ヶ月間熟成のクリーミーでなめらかな泡が特徴。余韻も長く楽しめる。	
A L C O H O L	Today's White Wine	
	本日の白ワイン	727 (800)
	Today's Red Wine	
	本日の赤ワイン	727 (800)

＊ボトルワインもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

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

TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT



TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT

Lunch Menu

土日祝メニュー

ガーデンランチセット GARDEN LUNCH SET

右記よりお選びください



パン食べ放題
(おかわりできます)

+



スープ

+



自家製生パスタ

OR



メイン

+



りんごと紅茶の
パウンドケーキ
バニラアイス添え



Soup
季節のスープ

紅はるかと黒ごまのポタージュ

Pasta or Main
自家製生パスタ or メインディッシュ



サルシッチャと揚げ茄子の
ラグーソースパスタ

¥ 2100 (2310)



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

¥ 2100 (2310)



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

¥ 2600 (2860)



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

¥ 2600 (2860)



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

¥ 3100 (3410)



北海道産サロマ黒牛のグリル
赤ワインソース

¥ 4100 (4510)



ガーデンブレッド 4 種 (おかわりできます)
オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド
クロワッサン / 胡桃&レーズン

ドリンクセット

〈+¥50 でオーレに変更できます〉

・ EVIAN COFFEE

・ TOOTH オリジナル紅茶

¥ 400 (440)



※写真はイメージです

ガーデンランチコース GARDEN LUNCH COURSE

右記よりお選びください



Garden Bread

ガーデンブレッド4種
(おかわりできます)

- ・オリジナルカンパーニュ
- ・オリーブブレッド
- ・クロワッサン
- ・胡桃&レーズン



Soup

紅はるかと黒ごまのポタージュ

Hors d'oeuvre

前菜3種

Pasta or Main

自家製生パスタ or メインディッシュ



サルシッチャと揚げ茄子の
ラグーソースパスタ

¥ 3600 (3960)



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

¥ 3600 (3960)



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

¥ 4000 (4400)



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

¥ 4000 (4400)



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

¥ 4400 (4840)



北海道産サロマ黒牛のグリル
赤ワインソース

¥ 5600 (6160)

NON-ALCOHOL SPRAKRING

ノンアルコールスパークリング

Celeble	
ノンアルコールスパークリング「セレブレ」	650 (715)
パイナップルやアップルティーのような芳香が印象的。後味はさっぱり。	

FRUITS MOCKTAIL

フルーツモクテル

※各種アルコールでもご用意できます。+100(110)	
	
Garden Lemonade	
ガーデンレモネード [ノンアルコール]	630 (693)
Pear Fizz	
洋梨のフィズ [ノンアルコール]	680 (748)
Cassis And Tea	
カシスと紅茶 [ノンアルコール]	650 (715)

SANGRIA

サングリア

Homemade Sangria	
自家製サングリア [ノンアルコール]	630 (693)
フランス産葡萄ジュースとオレンジ、クランベリーなどを使用したノンアルコールサングリア。	

FRUIT JUICE

フルーツジュース

Orange Juice	
きよみ	682 (750)
和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように優しく絞った、混じりっ気のない 100% ピュアオレンジジュース。	
Apple Juice	
すりおろし林檎	682 (750)
実の中に蜜が入った、格別に甘い信州林檎「ふじ」を使った果汁 100% ジュース。	
Peach Juice	
白桃	682 (750)
世界の桃を味見し、選び抜いた国産の桃を使った、白桃ジュース。	

GLASS WINE

ワイン - グラス -

Organic	Montes Sparkling Angel Brut	
	モンテス スパークリング エンジェル ブリュット [スパークリング]	891 (980)
ピノ・ノワール 70%、シャルドネ 30%。36 ヶ月間熟成のクリーミーでなめらかな泡が特徴。余韻も長く楽しめる。		
ALCOHOL	Today's White Wine	
	本日の白ワイン	727 (800)
	Today's Red Wine	
	本日の赤ワイン	727 (800)

＊ボトルワインもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

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