
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

ガレットに使用するそば粉は、兵庫県姫路市の製粉所【寺尾製粉所】から仕入れる、厳選した香り高い兵庫県産のそば粉をベースに、挽きたてのものを仕入れ、季節でオリジナルの配合でブレンドしたガレット生地を使用。高温の鉄板で一枚一枚丁寧に焼き上げるガレットは、表面はパリッと香ばしいクリスピーな食感。



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 avec saucisse italienne et champignons de Rokko

サルシッチャと六甲マッシュルームのオイルパスタ

単品 ¥1,360(税込¥1,496)

季節の
おすすめ



Pâtes à la sauce tomate avec saumon d'automne et légumes de saison rôtis

秋鮭と旬野菜ローストのトマトソースパスタ

単品 ¥1,480(税込¥1,628)



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 チーズフォンデュかけ

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

¥700(税込¥770)~

★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

・本日のスープ ¥300(税込¥330) ・セットドリンク ¥400(税込¥440)

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
- ・ ぶどうのフルーツティー
- ・ 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 à la crème, jambon cru, champignons de Rokko et oignons caramélisés

生ハムと六甲シャンピニオン、キャラメルオニオンのクリームガレット

単品 ¥1,600(税込¥1,760)

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

¥700(税込¥770)〜

★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

・本日のスープ ¥300(税込¥330) ・セットドリンク ¥400(税込¥440)

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
- ・ ぶどうのフルーツティー
- ・ 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

実りのアフタヌーンティーセット ～オータム・フルーツコレクション～

¥3200 (税込¥3520)

おひとり様からご注文いただけます



上段

ぶどうのタルト

栗と塩キャラメルのマカロン

洋梨とブラリネクリームの
ミルフィーユ

洋梨とカシスのヴェリーヌ

ジャスミン香るクリーム・ブリュレ

下段

ぶどうのフルーツサンド

鳴門金時のパウンドケーキ

スコーン

ゆずのジャムと
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)、ぶどうのフルーツティー



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 crêpe

鳴門金時のミニクレープ

+¥700 (税込¥770)



Half size pasta

選べるハーフサイズパスタ +¥800 (税込¥880)

- ◆ サルシッチャと六甲マッシュルームのオイルパスタ
- ◆ 秋鮭と旬野菜ロースト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 Patate douce de Naruto Kintoki, Sauce Caramel

鳴門金時のクレープ・パタートゥ
キャラメルソース

¥1,500 (税込¥1,650)

ショコラクレープ生地に、自然な甘さの鳴門金時の
スイートポテト・甘露煮・さつまいもチップスを合わせました。
仕上げにほろ苦い生キャラメルソースと、紅茶アイスを添えた、
秋限定のクレープです。

※ガレットはそば粉を使用しております。
当店で、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 poire à la crème pralinée

洋梨とプラリネクリームのパルフェ・ポワール

¥1,500 (税込¥1,650)

洋梨の上品な甘さと、香ばしいプラリネクリームを重ねた、
パティシエ特製の秋のパルフェ。
グラスの中に広がる多層の美しさ、変化する味と食感をご堪能ください。

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
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 aux muscats

シャインマスカットのタルト

¥870 (税込¥957)

香ばしいタルトに、
甘くてみずみずしいシャインマスカットを。

Tarte aux figues

タルトフィグ

¥800 (税込¥880)

とろける甘さの無花果を香ばしいタルトに
たっぷり。

Fromage d'automne

フロマージュ・オトンヌ

¥740 (税込¥814)

なめらかな北海道産クリームチーズの
レアチーズタルトに、旬フルーツを添えて。

Tarte berry chocolate

タルトベリーショコラ

¥700 (税込¥770)

芳醇なショコラと華やかなフランボワーズの
マリアーージュ。

Chaperon

シャペロン

¥720 (税込¥792)

いちごミルク仕上げのペイクドチーズケーキに
シャンティクリームを添えて

Gâteau aux muscats

シャインマスカットのショートケーキ

¥760 (税込¥836)

しっとり生地に、ジューシーなシャインマスカットを
合わせた季節のショートケーキ。

Mont blanc

モンブラン

¥830 (税込¥913)

和栗と洋栗の風味豊かなモンブランクリームに、
カシスの爽やかさがアクセント。

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

〔ストレート / ミルク〕

¥800 (税込¥880)

産地ごとの特徴を活かした選りすぐりのセイロンティーをオリジナルブレンドした爽やかで深い味わい

Assam

アッサム

〔ストレート / ミルク〕

¥800 (税込¥880)

力強く芳醇な茶葉でまろやかな味わいとしっとりとしたコクや甘みの心地よい余韻が残ります

Nilgiri

ニルギリ

〔ストレート / ミルク〕

¥800 (税込¥880)

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

Darjeeling

ダージリン

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

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 (ふうき)

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

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香り

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)

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

バラの花びらとオレンジピールを厳選した烏龍茶にブレンド華やかでオリエンタルな味わい

Ginger

ジンジャー

〔ストレート / ミルク〕

¥800 (税込¥880)

粗挽きドライジンジャーをブレンド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

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

「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

カモミールダージリン

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

ダージリンにドライカモミールをブレンド青リンゴのようなフルーティーでスイートな味わい

Persian Queen

ペルシアンクイーン

〔ミルク〕

¥800 (税込¥880)

“スパイスの女王”カルダモンをベースにしたブレンドティーミルクと合わせるのがおすすめ

La Forêt de Gauguin

ゴーギャンの森

〔ストレート / ミルク〕

¥800 (税込¥880)

甘く芳しいカカオ香を引き出した茶葉にカルダモンを合わせた後味すっきりほうじ茶ブレンド

FLAVOR

フレーバー

紅茶の味わいとともに香りをお楽しみいただくフレーバーティーです。



Earl Grey
アールグレイ

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

セイロンベースに清涼感あふれる
ベルガモットの香り付け
自然で落ち着いた香りをお楽しみください



Citron Supreme
シトロンシュプリーム

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

インド、スリランカの厳選茶葉に
レモン香料を加えた爽やかなブレンドティー



Olga Parade
オルガパレード

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

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

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

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ラワーを
烏龍茶にあわせました



Portrait de Earl Grey
アールグレイの肖像

〔ストレート / ミルク〕

¥800 (税込¥880)

グレイ伯爵へ敬意を込めた伝統的なアールグレイ
キムンにベルガモットをあわせた
フレッシュな味わい



Earl Grey Japonais
アールグレイジャポネ

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

緑茶ベースのアールグレイ
フルーティーな香りの後に
緑茶ならではのすっきりとした味わいが広がります



Cacao Vanille
カカオバニユ

〔ストレート / ミルク〕

¥800 (税込¥880)

インドとスリランカの厳選茶葉に
カカオとバニラの香りをブレンド
ミルクを入れて甘いティータイムを

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

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

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



Grey Grass
グレイグラス

〔ストレート〕

¥800 (税込¥880)

ハーブベースのフレーバーティー
レモングラスとベルガモットの
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

フルーツ薫るティーコレクション



Thé aux fruits au raisin
ぶどうのフルーツティーエード

¥700 (税込¥770)

アールグレイの旨味と薫り高いダーズリンをブレンドしたオリジナルのアイスティーをベースに、ぶどうシロップを合わせたフルーツティー。



Thé aux fruits à la pomme et au miel
りんごと蜂蜜のカモミールティー

¥770 (税込¥847)

カモミールダーズリンにフレッシュなりんご、ハチミツを合わせた温かいフルーツティー。

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)

