
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

¥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
お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 poires

タルトポワール

¥800 (税込¥880)

とろける甘さの洋梨を
香ばしいタルトにたっぷりと

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、旬のフルーツを添えて

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ベ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
しっか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 그레이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)

