

ガレット&クレープセット

GALETTE AND CREPE SET

2,640 [2,400]~



※写真はイメージです

GALETTE ガレットをお選びください

- a. 神戸ポークハムと北坂たまご、チーズのガレット・コンプレ サラダ添え
- b. 神戸産トマトとアンチョビ、北坂たまごのプロヴァンス・ガレット
- c. 淡路産牛入りキーマカレーと北坂たまごのチーズガレット
- d. 鶏のシードル煮込みとマッシュルーム、ブルーチーズのガレット (+300)
- e. 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 (+300)
- f. 海老のソテーとケールのクリームソースガレット (+300)
- g. 生ハムと苺のサラダガレット 発酵柚子のヴィネグレット (+400)
- h. 牛ほほ肉のビーフシチューガレット ハーブクリームとキノコ添え (+1,200)

HALF CREPE クレープをお選びください

- a. 苺のコンフィチュールと六甲はちみつのクレープ・フロマージュ
- b. 抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ
- c. キャラメルバナナとヘーゼルナッツ、バニラアイスのクレープ
- d. オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル バニラアイス添え
- e. キャラメルリングと紅茶アイスのクレープ・タタン
- f. ブール・シュクレ 温かいシュガーバタークレープ
- g. ショコラ・フォンデュ 温かいチョコレートクレープ

DRINK ドリンクをお選びください

お好きな紅茶 (ポットサービス) / アイスティー / コーヒー (H/I)

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御願ひしておりますので、ご了承のほど宜しくお願いいたします。

CREPE & GALETTE

TOOTH TOOTH



GALETTE

ガレットはフランスのブルターニュ地方生まれの伝統的な郷土料理。
ガレットという言葉は、まるく薄いものを意味しています。
海に面して雨の多いブルターニュ地方では、小麦の栽培が難しかったことから、
蕎麦粉を使用したガレットがよく食べられるようになったそうです。
小麦に比べてヘルシーで栄養価も高いので、フランスで日常的に愛されるお食事クレープです。

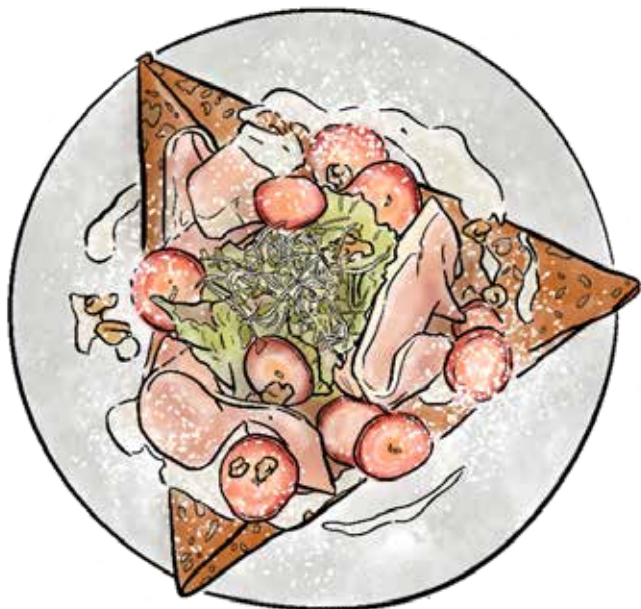
- ◆ガレットに使用するそば粉は、兵庫県姫路市の製粉所【寺尾製粉所】から仕入れる、
厳選した香り高い兵庫県産のそば粉をベースに
- ◆そば粉は挽きたてのものを仕入れ、季節でオリジナルの配合でブレンドしたガレット生地
- ◆高温の鉄板で一枚一枚丁寧に焼き上げるガレットは、表面はパリッと香ばしいクリスピーな食感
そばの風味と食感を追い求めたどり着いた、ここだけのオリジナルガレット
- ◆地産地消を大切に、神戸を中心とした兵庫県の食材や、野菜感にこだわった8種類のラインナップ



CREPE

- ◆TOOTH TOOTHならではの「ハレのニチジョウ」を感じる上質なクレープ
- ◆国産小麦、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
 - ◆焼きたての甘い香りと、もちもち食感
- ◆生地も、フルーツもどちらも愉しめる8種類のラインナップ

RECOMMEND GALETTE



Prosciutto and Strawberry Galette Served
with Fermented Yuzu Vinaigrette

生ハムと苺のサラダガレット
発酵柚子のヴィネグレット

1,980 [1,800]

生ハムに苺を合わせ、瑞々しいサラダ仕立てに。
香り豊かな発酵柚子ヴィネグレットでさっぱりと。



Beef cheek Stew Galette Served
with Sour Cream and Mushrooms

牛ほほ肉のビーフシチューガレット
ハーブクリームとキノコ添え

2,990 [2,719]

ひと口食べた時に口の中に広がる上品な旨みにサワークリームがアクセント。
牛ほほ肉の美味しさをガレットに乗せて味わう、贅沢な一品です。

Optional menu



スープ 300 [273]

★ガレットはそば粉を使用しております

GALETTE



Kobe Pork Ham, Kitazaka Eggs,
and Cheese Galette Complète with a Side Salad

神戸ポークハムと北坂たまご、
チーズのガレット・コンプレ サラダ添え

1,430 [1,300]



Provence Galette with Kobe Tomato, Anchovy,
and Kitazaka Egg

神戸産トマトとアンチョビ、
北坂たまごのプロヴァンス・ガレット

1,540 [1,400]



Keema Curry with Awaji Beef
and Kitazaka Eggs Cheese Galette

淡路産牛入りキーマカレーと
北坂たまごのチーズガレット

1,540 [1,400]



Cider-Braised Chicken
with Mushrooms and Blue Cheese Galette

鶏のシードル煮込みとマッシュルーム、
ブルーチーズのガレット

1,650 [1,500]



Smoked Salmon and Orange Salad Galette
with Herb Cream

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

1,650 [1,500]



Sautéed Shrimp and Kale
with Cream Sauce Galette

海老のソテーとケールの
クリームソースガレット

1,870 [1,700]

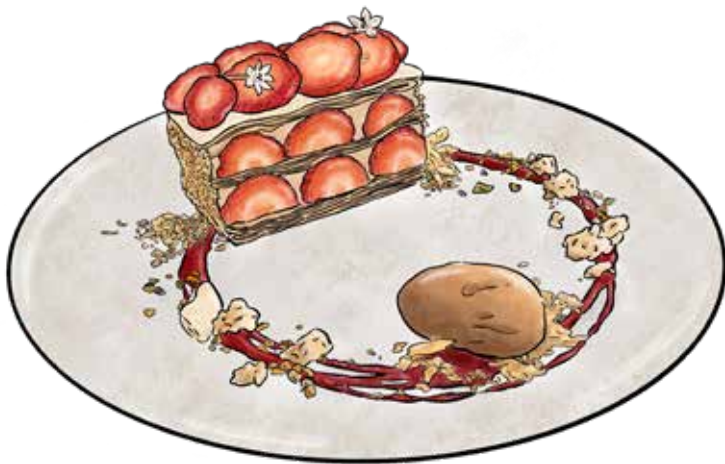
Optional menu



スープ 300 [273]

★ガレットはそば粉を使用しております

RECOMMEND CREPE



Mille Crêpe of Strawberry and Royal Milk Tea
Served with Black Tea Ice Cream

冬 苺とロイヤルミルクティーのクレープ・ショコラ
紅茶アイス添え

1,980 [1,800]

ミルクティー香るクリームを何層にも重ね、
仕上げに苺を飾り、ミルクレープ仕立てに。
香り豊かな紅茶アスを添えて。数量限定のクレープです。



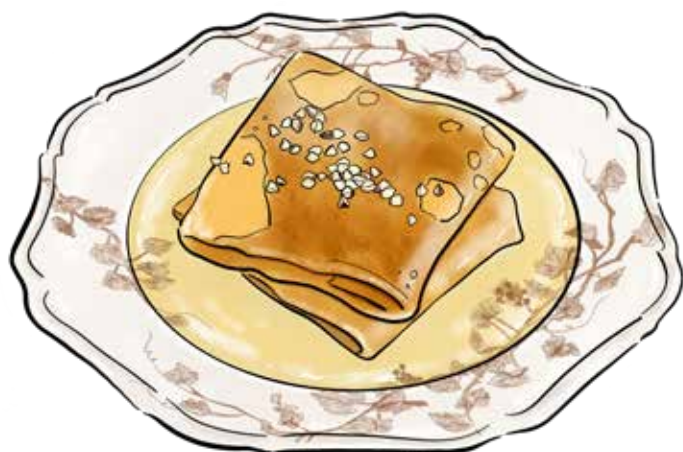
Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices
and Black Tea Ice Cream

キャラメルリングと
紅茶アスのクレープ・タタン

1,650 [1,500]

自家製のディプロマットクリームに、
キャラメリゼしたリングとパイ生地でタルト・タタン風に。
香り豊かな紅茶アスを合わせて。

HOT CREPE



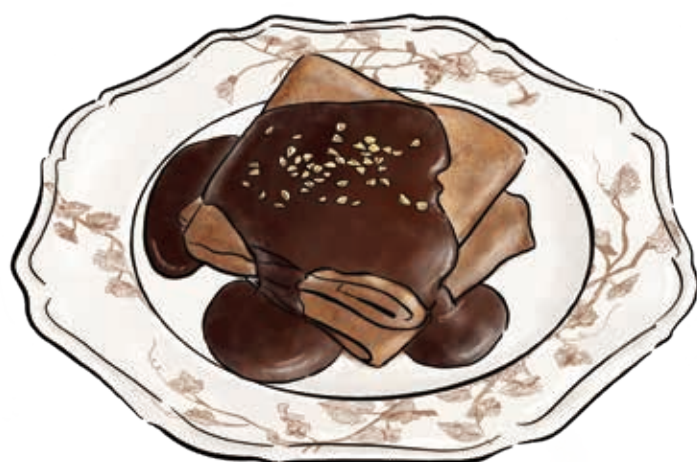
Beurre Sucre

ブル・シュクレ

温かいシュガーバタークレープ

2枚重ね 1,100 [1,000]

もちもち食感の生地につぶりのバターと蜂蜜が
じゅわっと染み込む香り高いシュガーバタークレープ。
食感のアクセントに蕎麦の実を添えて。



Fondue au Chocolat

ショコラ・フォンデュ

温かいチョコレートクレープ

2枚重ね 1,210 [1,100]

もちもち食感のショコラ生地に、
味のアクセントにラズベリーのコンフィチュールをはさみ仕上げました。
濃厚なショコラを感じることのできる、冬のご褒美クレープ。

おすすめ

クレープ生地
追加出来ます

1枚追加〔3枚重ね〕 + 440 [400]

2枚追加〔4枚重ね〕 + 880 [800]

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。

CREPE



Caramel Crepe with Orange Slices
and Cream Cheese

オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル
バニラアイス添え

1,490 [1,355]



Cheese Crepe with Strawberry Confiture
and Rokko Honey

苺のコンフィチュールと
六甲はちみつのクレープ・フロマージュ

1,100 [1,000]



Crepe with Caramelized Banana, Hazelnuts,
and Vanilla Ice Cream

キャラメルバナナとヘーゼルナッツ、
バニラアイスのクレープ

1,430 [1,300]



Crepe with Matcha Chocolate
and Crème Brûlée

抹茶ショコラと
クレームブリュレのクレープ

1,210 [1,100]

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。

PASTA

TOOTH TOOTH こだわりの生パスタ

当店の生パスタはもちもち食感が特徴で、
こだわりの食材や上質なパスタソースと合わせたごちそうパスタです。



Truffle Scented Carbonara with Shrimp and Rokko Mushrooms

海老と六甲マッシュルームのトリュフ香るカルボナーラ

1,760 [1,600]

もちもち食感の手打ちパスタに、チーズと卵の濃厚ソースを絡めた自慢のカルボナーラ。
兵庫県産のマッシュルームに平茸、トリュフの香りを合わせました。

Optional menu



スープ 300 [273]

TEA

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ティーです。



TOOTH TOOTH Blend

TOOTH TOOTH ブレンド

〔ストレート / ミルク〕 880 [800]

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〕 880 [800]

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〕 880 [800]

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口当たりは紅茶の「ブルーマウンテン」のよう



Darjeeling

ダージリン

〔ストレート〕 880 [800]

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

〔ストレート〕 880 [800]

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〕 880 [800]

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〕 880 [800]

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〕 880 [800]

「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〕 880 [800]

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〕 880 [800]

“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〕 880 [800]

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



Seasonal Tea

季節のおすすめ紅茶

Noël Blanc

ノエル ブラン

〔ストレート / ミルク〕 880 [800]

アッサムにシナモンとバニラの香りをブレンド
ホリデーシーズンにぴったりなスパイスティーで素敵なホワイトクリスマスを

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〕 880 [800]

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
自然で落ち着きのある芳香をお楽しみください



Citron Supreme

シトロンシュブリーム

〔ストレート〕 880 [800]

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〕 880 [800]

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〕 880 [800]

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〕 880 [800]

グレイ伯爵へ敬意を込めた伝統的なアールグレイ
キー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〕 880 [800]

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

カカオバニーユ

〔ストレート / ミルク〕 880 [800]

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〕 880 [800]

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〕 880 [800]

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

CAFE

Special Drink



Strawberries and Mixed Berries Tea Soda

苺とミックスベリー
ティーソーダ

800 [727]

.....
苺とミックスベリーが入った、
クリスマスカラーのティーソーダ。



Caramel Noël Milk Tea

キャラメル・ノエルミルクティー
HOT / ICE

880 [800]

.....
トナカイのチョコレートが乗った、
キャラメルミルクティー。
カップの中に小さなクリスマス。



Orange Ruby Tea Soda

オレンジルビー
ティーソーダ

770 [700]

.....
セイロンベースのkokのあるティーシロップに
柑橘のフルーツ、ハーブを合わせた
爽やかなティーソーダー。

Other

Iced Tea

アイスティー (ストレート/レモン/ミルク) 700 [636]

.....
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。

Rich-Flavored Tea with Milk

リッチロイヤルミルクティー

HOT / ICE 780 [709]

Coffee

コーヒー HOT / ICE 700 [636]

Apple Juice

アップルジュース 700 [636]

Caffè au Lait

カフェオーレ HOT / ICE 750 [682]

Orange Juice

オレンジジュース 700 [636]

Whipped Café au Lait

ホイップカフェオーレ HOT / ICE 770 [700]

Mango Juice

マンゴージュース 730 [663]

CIDER

Val de Rance Cru Breton

ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口) / 250ml

りんごの芳香が豊かで、フレッシュな味わいが特徴

Bottle /

1,820 [1,655]

Le Paulmier Pommillon

ポミヨン 275 (ノンアルコール) / 275ml

繊細な泡とさわやかな甘酸っぱさが華やかに広がる一杯

Bottle /

1,820 [1,655]

WINE

Organic Rosso / Lamura

オーガニック・ロッソ ラムーラ

【イタリア / ネロ・ダヴォラ 100%】 赤系果実の綺麗な酸味と軽快でフルーティーな味わいのテーブルワイン

Glass /

1,000 [909]

Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare / Estezargues

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シナルグ コンブ・ド・マール エステザルグ

【フランス / グルナッシュ、シラー】 十分に熟した芳醇な黒系果実の香り スパイスな辛口タイプ

Glass /

1,300 [1,182]

Tokaji Furmint Dry White

トカイ フルミント ドライ

【ハンガリー / フルミント、ハーシュレヴェルー】 柔らかい口当たり フルーティーな味わいが魅力

Glass /

1,000 [909]

OTHER

Heartland

ハートランド

700 [636]

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを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き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】コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

