

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 Mushrooms
with Kitazaka Eggs Carbonara Galette

生ハムとキノコ、北坂卵の
カルボナーラガレット

¥1,800(税込¥1,980)

濃厚なカルボナーラソースとガレット生地を合わせた秋限定のガレット。
半熟卵をくずし、生ハムとご一緒に召し上がりください。



Kobe Beef Stew Galette Served
with Sour Cream and Mushrooms

神戸牛のビーフシチューがレット
ハーブクリームとキノコ添え

¥2,720(税込¥2,992)

ひと口食べた時に口の中に広がる上品な旨みにハーブクリームがアクセント。
神戸牛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 ¥273(税込¥300)

★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

¥1,300(税込¥1,430)



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

¥1,400(税込¥1,540)



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

¥1,400(税込¥1,540)



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

¥1,500(税込¥1,650)



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

¥1,500(税込¥1,650)



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

¥1,700(税込¥1,870)

Optional menu



スープ ¥273(税込¥300)

★ガレットはそば粉を使用しております



RECOMMEND CREPE



Chocolate Mille Crêpe of White Pear
Served with Black Tea Ice Cream

洋梨のミルクレープ・ショコラ
紅茶アイス添え

¥1,750(税込¥1,925)

上品な甘さと香りの洋梨に、ガナッシュクリームを何層にも重ね、
ミルクレープ仕立てに。仕上げにキャラメルソース、
相性の良い紅茶アイスを添えた数量限定のクレープ。



Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices
and Black Tea ice cream

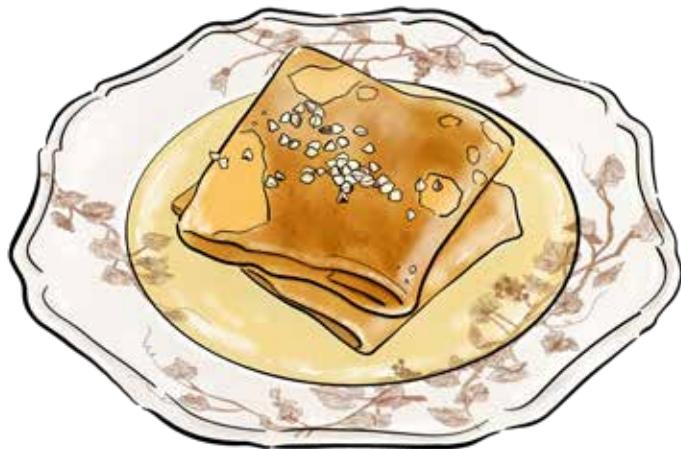
キャラメルリンゴと
紅茶アイスのクレープ・タタン

¥1,500(税込¥1,650)

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ゴとパイ生地でタルト・タタン風に。
香り豊かな紅茶アイスを合わせて。



HOT CREPE



Beurre Sucré

ブール・シュクレ

温かいシュガーバタークレープ

2枚重ね ￥1,000(税込￥1,100)

もちもち食感の生地にたっぷ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 ￥1,100(税込￥1,210)

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〕 +￥400(税込￥440)

2枚追加〔4枚重ね〕 +￥800(税込￥880)

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

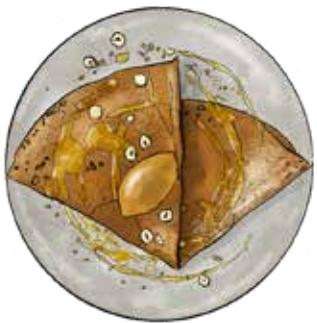
¥1,350(税込¥1,485)



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

¥1,000(税込¥1,100)



Earl Grey ganache, Orange Caramel Sauce, and Hazelnut Chocolate Crepes

クレープショコラ(アールグレイ風味のガナッシュ、
オレンジキャラメルソース、ヘーゼルナッツ)

¥1,000(税込¥1,100)



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

¥1,300(税込¥1,430)



Crepe with Matcha Chocolate and Creme Brulee

抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ

¥1,100(税込¥1,210)

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いしておりますので、ご了承のほど宜しくお願ひいたします。

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

¥1,600(税込¥1,760)

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た秋限定のパスタ。

Optional menu



スープ ¥273(税込¥300)