

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愉しみください。



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

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は、焼き立ての甘い香りともちもち食感が特徴です。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です。

Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事



Dessert Set

お食事にセットでご注文いただけます

A set + ¥960 (※ ¥873)

バタークレープ (ハーフ)
+ セットドリンク



B set + ¥1,320 (※ ¥1,200)

季節のクレープ (ハーフ)
+ セットドリンク



C set + ¥1,320 (※ ¥1,200)

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

¥836 (※ ¥760) ~

★P8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 ¥330 (※ ¥300)

・セットドリンク ¥440 (※ ¥400)

※セットドリンクは下記からお選びください

Set Drink

セットドリンク

・コーヒー (HOT/ICE)

・アイスティー

・本日の紅茶 (HOT)

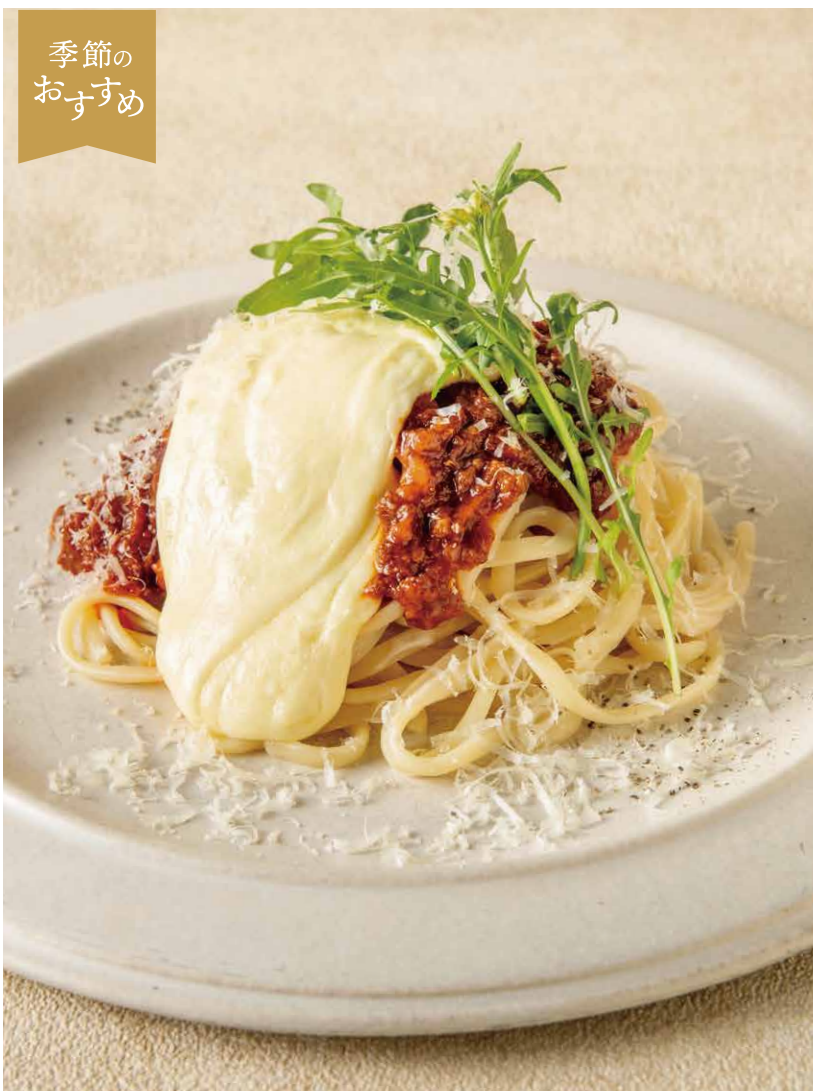
★ホットはティーポットでご提供

・ジュース (アップル/マンゴー)

・季節のフルーツティー

PASTA

パスタ



*Pâtes à la sauce à la viande linguine faites à la main avec du bœuf Awaji
avec une sauce fondue au fromage*

淡路産牛入りミートソースパスタ チーズフォンデュソースがけ 生パスタ使用

単品 ¥1,760 (※¥1,600)



*Pâtes aux champignons Salsiccia et Rokko
avec sauce tomate d'Awaji*

サルシッチャと六甲マッシュルーム
淡路産トマトソースのパスタ

単品 ¥1,480 (※¥1,345)



*Pâtes à la crème de citron au saumon fumé
et au chou frisé*

スモークサーモンとケールの
レモンクリームパスタ

単品 ¥1,680 (※¥1,527)

GALETTE

ガレット



*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 ¥1,320 (※¥1,200)



*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 ¥1,680 (※¥1,527)

※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

苺とピスタチオの アフタヌーンティーセット

¥3,600(本体 ¥3,273)

おひとり様からご注文いただけます



上段

タルトフレーズ

苺とホワイトチョコ

苺のマカロン

苺とピスタチオクリームの
ミルフィーユ

苺とブリアンローズのヴェリーヌ
ジャスミン香るクリーム・プリュレ



下段

苺のフルーツサンド

苺とピスタチオのパウンドケーキ

スコーン

苺ジャムと
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 (11～12 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)、季節のフルーツティー



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

苺とピスタチオのミニクレープ

+¥880(本体 ¥800)



Half size pasta

選べるハーフサイズパスタ +¥880(本体 ¥800)

- ◆ サルシッチャと六甲マッシュルーム 淡路産トマトソースのパスタ
- ◆ スモークサーモンとケールのレモンクリームパスタ

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 à la fraise et pistache au chocolat blanc parfumé à la cardamome
苺とピスタチオのクレープ カルダモン香るホワイトチョコランチ

単品 ¥1,650(税込 ¥1,500)

苺の甘みとピスタチオの香ばしさを贅沢に楽しめるクリスマス期間限定クレープ。
カルダモンがほのかに香るホワイトチョコランチが味のアクセント。



Parfait à la fraise et à la pistache avec gelée de Brian Rose
苺とピスタチオのパルフェ ~ブリアンローズのジュレとともに~

単品 ¥1,800(税込 ¥1,636)

フレッシュな苺とコクのあるピスタチオクリーム、ブリアンローズが優しく香る紅茶のジュレを重ねた、
パティシエ特製のクリスマス期間限定のパルフェ。
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。

※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 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

¥980 (本体 ¥891)

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。

チョコクランチのアクセントと共に楽しみください。



Earl Grey Ganache Crêpe au chocolat

アールグレイガナッシュのクレープショコラ

¥1,100 (本体 ¥1,000)

アールグレイが香る濃厚なショコラガナッシュを
オレンジ風味のキャラメルソースと共に味わうショコラクレープです。



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

¥1,380 (本体 ¥1,255)

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、ザクザクのクランチを
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



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
P11 ~ 12

Assiette de pâtisseries sèches

TOOTH TOOTH の焼菓子和季節のコンフィチュール

¥1,280 (本体 ¥1,164)

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。



Crème brûlée parfumée au jasmin

ジャスミン香る TOOTH TOOTH クリーム・ブリュレ

¥980 (本体 ¥891)

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。

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 Fraises Noël

タルトフローズ ノエル

¥1,018 (税別¥926)

香ばしいシュクレタルト生地とアーモンドクリームに
真っ赤ないちごをたっぷりと

Tarte Rose Noël

タルトロゼ ノエル

¥998 (税別¥908)

ベリーの華やかな味わいが口の中に広がる
いちごのモンブランタルト

Tarte au Chocolat Noël

タルトショコラ ノエル

¥998 (税別¥908)

濃厚なシャンティショコラを
香ばしいタルトにあわせた
カカオとアールグレイが香るタルトショコラ

Gâteau aux Fraises Noël

ガトーフローズ ノエル

¥1,018 (税別¥926)

しっとり生地にたっぷりのシャンティクリームと
いちごをサンド

Pistache Noël

ピスタチオ ノエル

¥998 (税別¥908)

濃厚でなめらかなピスタチオクリームを
ベリーとショコラで引き立てました

Menu des Boissons

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Cacao vanille royal

カカオバニージュロイヤル

¥880 (本体 ¥800)

カカオバニージュをミルクでじっくり煮出したロイヤルミルクティー
ホワイトチョコレートのシャンティを重ね
ショコラの香りとコクのある味わいが広がります



Thé au miel à l'orange parfumé rôti

焙じ薫るオレンジハニーティー

¥880 (本体 ¥800)

カカオとカルダモン薫るゴーギャンの森にフレッシュなオレンジ、
ハチミツを合わせた温かいフルーツティー



Thé à la fraise et au romarin

苺とローズマリーのティーエード

¥880 (本体 ¥800)

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스티ーをベースに、苺シロップを合わせた
フルーツティー

Menu des Boissons

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTHレモネード (ICE)

¥780 (本体 ¥709)

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。

Cafe

コーヒー(HOT/ICE)	¥660 (本体 ¥600)
アメリカン(HOT)	¥660 (本体 ¥600)
カフェラテ(HOT/ICE)	¥780 (本体 ¥709)

Autres

アイスティー (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ズリンを ブレンドしたオリジナルのアイスティー。	¥660 (本体 ¥600)
トニックウォーター	¥660 (本体 ¥600)

Jus

アップルジュース	¥660 (本体 ¥600)
マンゴージュース	¥660 (本体 ¥600)

Liqueur

スパークリングワイン (ベビーボトル)	¥990 (本体 ¥900)
シードル	
ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口)	¥990 (本体 ¥900)
ビール (小瓶)	¥660 (本体 ¥600)

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〕

¥880 (本体 ¥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 (本体 ¥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 (本体 ¥800)

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

ダーズリン

〔ストレート〕

¥880 (本体 ¥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 (ふうき)

〔ストレート〕

¥880 (本体 ¥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 (本体 ¥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 (本体 ¥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 (本体 ¥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

カモミールダーズリン

〔ストレート〕

¥880 (本体 ¥800)

ダーズ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 (本体 ¥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 (本体 ¥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

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 (本体 ¥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〕

¥880 (本体 ¥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 (本体 ¥800)

セイロンブレンドにダーズリン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 (本体 ¥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 (本体 ¥800)

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〕

¥880 (本体 ¥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
カカオバニユ

〔ストレート / ミルク〕

¥880 (本体 ¥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 Grey
ステラバイアールグレイ

〔ストレート〕

¥880 (本体 ¥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 (本体 ¥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

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。





食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ

右記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。【關於去除特定食物的政策】[Policy of the removal of specified ingredient]
(Language: 日本語・English・中文) 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。

