

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トースト。



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

PATISSERIE 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(本体 ¥873)

バタークレープ(ハーフ)
+セットドリンク



B set + ¥1,320(本体 ¥1,200)

季節のクレープ(ハーフ)
+セットドリンク



C set + ¥1,320(本体 ¥1,200)

クレーム・ブリュレ
+セットドリンク



Cake

ケーキ

PATISSERIE
TOOTH TOOTHのケーキ

¥836(本体 ¥760)～
★P6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(本体 ¥300)

・セットドリンク ¥440(本体 ¥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)

- ・ジュース (アップル / マンゴー)
- ・季節のフルーツティー

★ホットはティーポットでご提供

PASTA

パスタ



Pâtes à la sauce à la viande de bœuf Awaji
avec 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(税込¥1,600)



Pâtes à la sauce à l'huile avec palourdes
et feuilles de bébé biologiques
アサリと有機ベビーリーフの
オイルソースパスタ

単品 ¥1,380(税込¥1,255)



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(税込¥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(税込¥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(税込¥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(税込¥1,527)



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 ¥1,760(税込¥1,600)

※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。

Menu du Dessert

PATISSERIE 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クランチ

単品 ￥1,650(**￥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クランチが味のアクセント。

※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。



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(**￥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。

Menu du Dessert

PATISSERIE 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)

バティシエコ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めます。

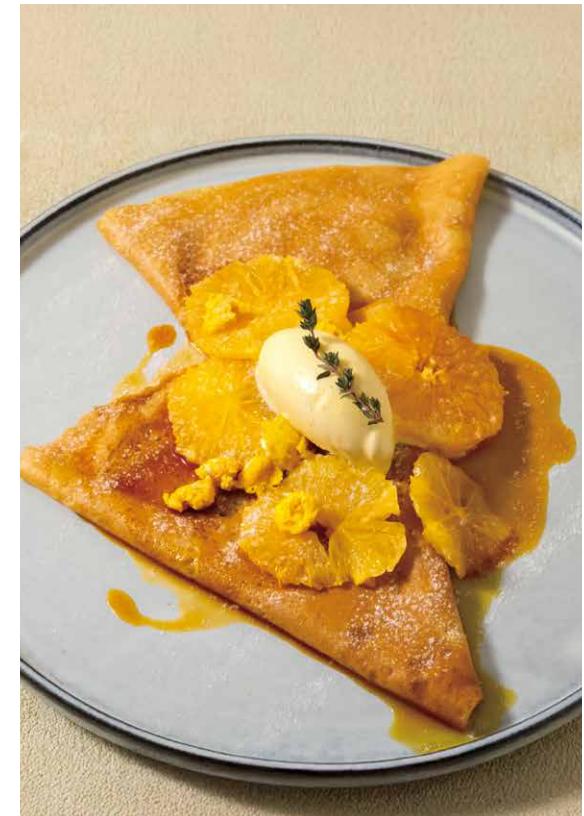


**Earl Grey Ganache
Crêpe au chocolat**

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。

Menu du Dessert

PATISSERIE 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
P9 ~ 10

Assiette de pâtisseries sèches

TOOTH TOOTH の焼菓子と季節のコンフィチュール

¥1,280 (税込 ¥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めるティーセット。
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 クレーム・ブリュレ

¥980 (税込 ¥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レーム・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

PATISSERIE 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

タルトフレーズ ノエル

¥1,018 (**¥926)

香ばしいショウガ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 (**¥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 (**¥908)

濃厚なショコラを
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

ガトーフレーズ ノエル

¥1,018 (**¥926)

しつとり生地にたっぷりのショウガクリームと
いちごをサンド

Pistache Noël

ピスタチオ ノエル

¥998 (**¥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

PATISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Cacao vanille royal

カカオバニーユロイヤル

¥880(税抜 ¥800)

カカオバニーユ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(税抜 ¥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(税抜 ¥800)

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
オリジナルのアイスティーをベースに、苺シロップを合わせた
フルーツティー

Menu des Boissons

PATISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Cafe

コーヒー(HOT/ICE)	¥660 <small>(**¥600)</small>
アメリカン(HOT)	¥660 <small>(**¥600)</small>
カフェオレ(HOT/ICE)	¥780 <small>(**¥709)</small>

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

TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTHレモネード (ICE)

¥780(**¥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。

Jus

アップルジュース	¥660 <small>(**¥600)</small>
マンゴージュース	¥660 <small>(**¥600)</small>

Liqueur

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

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(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



Fuki

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



Brillant 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

カモミールダージリン

〔ストレート〕

¥880(本体¥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

ペルシャンクイーン

〔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

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
自然で落ち着きのある芳香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(本体¥800)

すっきりとした薰りとほのかな
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
キーモ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
カカオバニーユ
〔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



Stella by Earl Gray
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。



