

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



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)

・ジュース (アップル/マンゴー)

・アイ스티ー

・季節のフルーツティー

・本日の紅茶 (HOT)

★ホットはティーポットでご提供

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 (本体¥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 (本体¥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 (本体¥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 (本体¥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 (本体¥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 (本体¥1,527)



*Galette à la crème, jambon cru, champignons
de Rokko et oignons caramélisés*

生ハムと六甲シャンプニオン、

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



Mille-Crêpes Fraise & Chocolat, accompagné de Glace au Chocolat Belge

苺とショコラのミルクレープ ベルギー産チョコアイスを添えて

単品 ¥1,650(税別¥1,500)

何層にも重ねたクレープに、ショコラのコクを感じれるTOOTHTOOTHのミルクレープ。
瑞々しい苺の酸味とベルギー産チョコレートアイスの濃厚な口溶けを感じる
冬限定のショコラクレープです。



Parfait Chocolat Gelée de Fraise et Thé de Cacao

パルフェショコラ 苺とカカオティーのジュレ

単品 ¥1,650(税別¥1,500)

濃厚なショコラクリームに、苺の甘酸っぱさとカカオとアッサム香る紅茶のジュレを重ねた、
パティシエ特製の冬限定のパルフェ。
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
P9 ~ 10

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

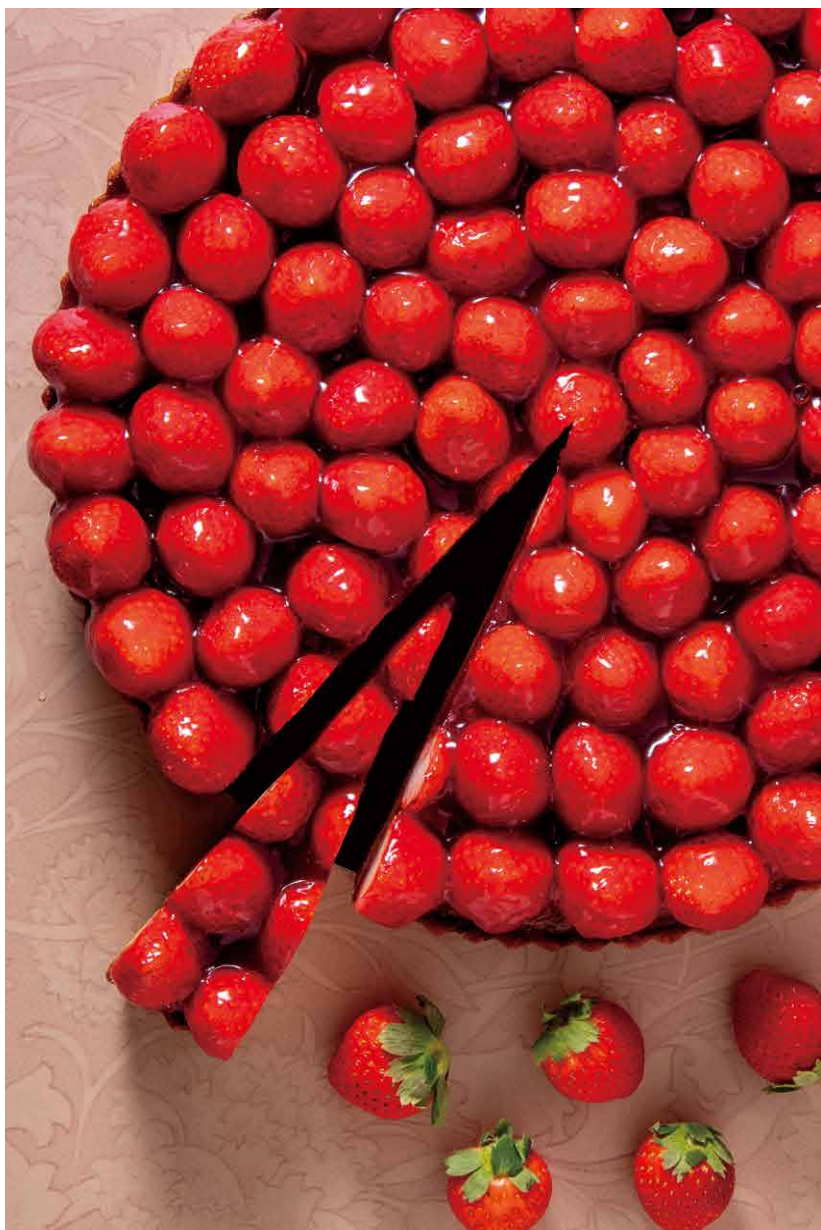
¥980 (本体 ¥891)

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

タルトフレーズ

¥937 (税¥852)

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 au mont blanc

タルトモンブラン

¥937 (税¥852)

和洋のマロンペーストをあわせた
風味豊かなモンブランのタルト仕立て

Tarte au fromage

タルトフロマージュ

¥836 (税¥760)

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

¥836 (税¥760)

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

¥917 (税¥834)

いちごミルク仕上げのペ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 fraises

ガトーフレーズ

¥917 (税¥834)

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

Mont blanc

モンブラン

¥917 (税¥834)

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

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

¥825 (本体 ¥750)

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)
カフェオレ(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
口当たりは紅茶の「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。



