

# 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ナ食感。



## 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

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



## 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)

・ジュース (アップル / マンゴー)

・アイスティー

・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(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



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(\*\*¥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。

※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 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(\*\*¥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。

# 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)

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。

写真はイメージです。

# 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<sup>(\*\*¥1,164)</sup>

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<sup>(\*\*¥891)</sup>

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

タルトフレーズ

¥937 (税込¥852)

香ばしいショ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 (税込¥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 (税込¥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 (税込¥760)

芳醇なショコラと華やかなフランボワーズの  
マリアージュ

## Chaperon

シャペロン

¥917 (税込¥834)

いちごミルク仕上げのベ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 (税込¥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 (税込¥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

PATISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Cacao vanille royal

カカオバニーユロイヤル

¥880(本体 ¥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(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<br>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<br>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



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



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

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(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。

