

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 + ¥650 (本膳 ¥591)

バタークレープ
ハーフサイズセット



B set + ¥880 (本膳 ¥800)

季節のクレープ
ハーフサイズセット



Set Drink

セットドリンク

※ドリンクは下記からお選びください

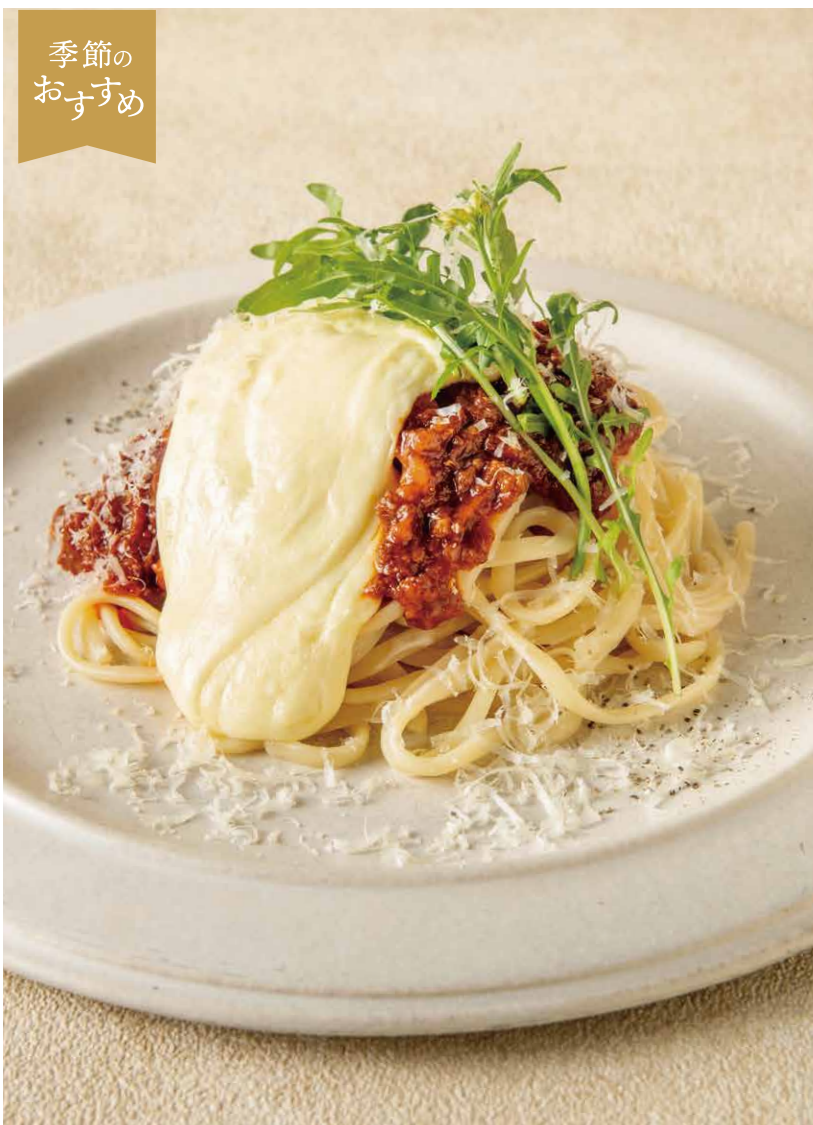
- ・ コーヒー (HOT/ICE)
- ・ ジュース (アップル / マンゴー)
- ・ アイスティー
- ・ 季節のフルーツティー

・ 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

スープ+ドリンク付 ¥2,420 (※¥2,200)



Galette au saumon fumé et orange, accompagnée de crème aux herbes

アサリと有機ベビーリーフの
オイルソースパスタ

スープ+ドリンク付 ¥2,040 (※¥1,855)



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

スープ+ドリンク付 ¥2,140 (※¥1,945)

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

スープ+ドリンク付 ¥1,980 (※¥1,800)



Galette au saumon fumé et orange, accompagnée de crème aux herbes

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

スープ+ドリンク付 ¥2,420 (※¥2,200)

※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

¥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TOOTH TOOTH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お願いしておりますので、
ご了承ください。

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 (税別 ¥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。
チョコクラんチのアクセントと共にどうぞお楽しみください。

※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。



**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

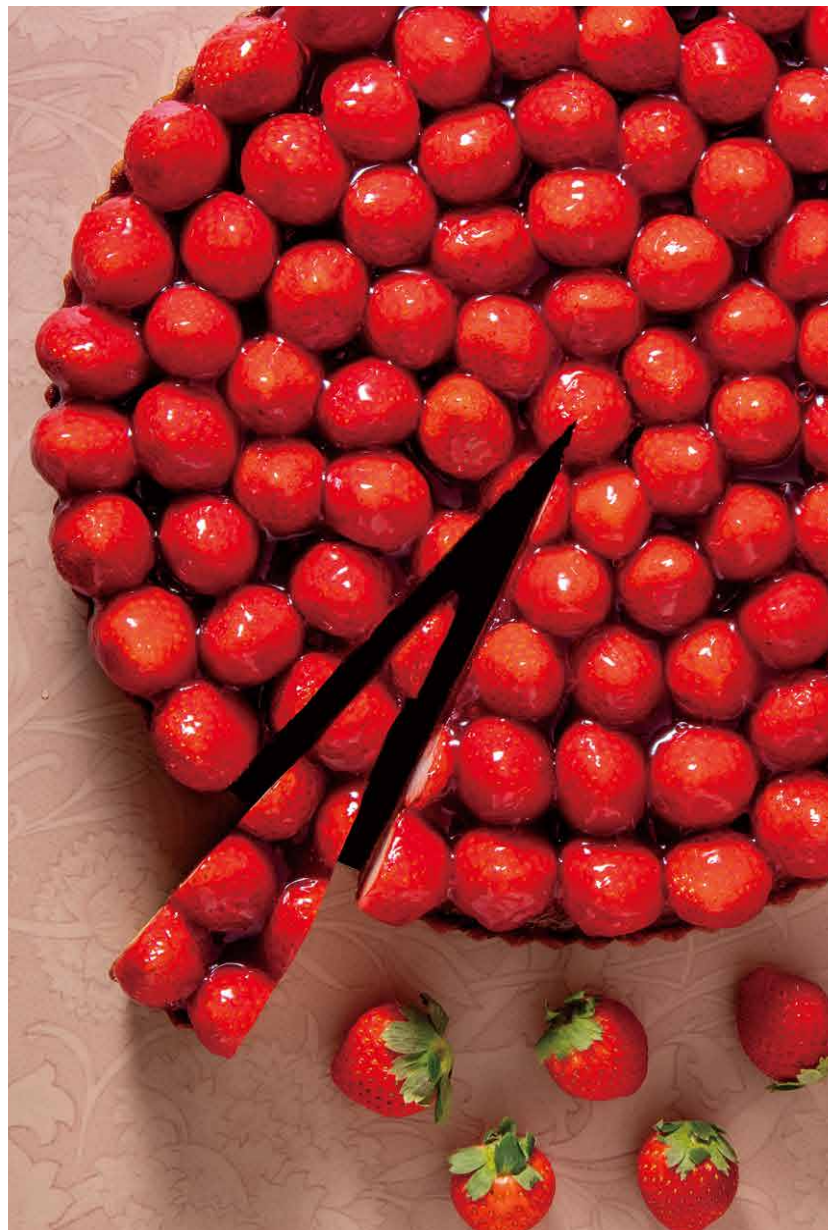
¥1,380 (税別 ¥1,255)

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、
ザクザクのクラんチを合わせました。
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。

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 (税別¥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 (税別¥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 (税別¥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 (税別¥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 (税別¥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 (税別¥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 (税別¥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

DRINK MENU

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ジリンを 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)

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 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。





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。

