

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、四季の移ろいを感じる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。



The 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 (税込 ¥873)

バタークレープ (ハーフ)
+ セットドリンク



B set + ¥1,320 (税込 ¥1,200)

季節のクレープ (ハーフ)
+ セットドリンク



C set + ¥1,320 (税込 ¥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 (税込 ¥300)

・セットドリンク ¥440 (税込 ¥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

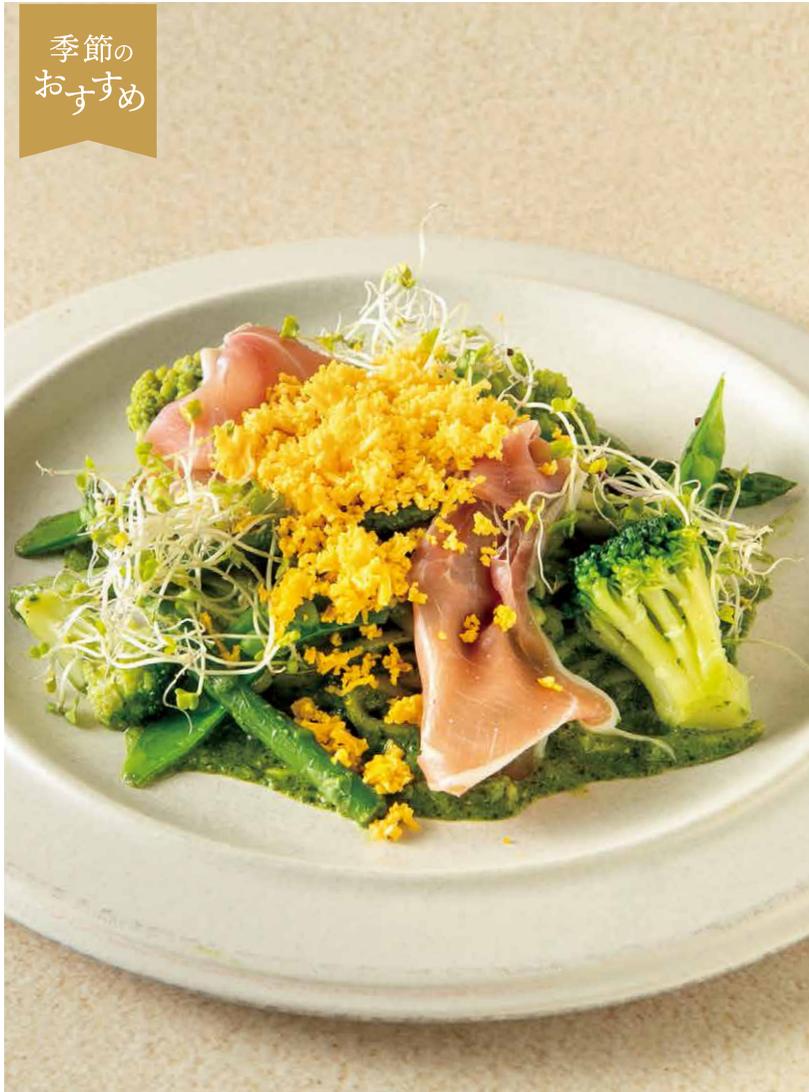
・季節のティーエード

・本日の紅茶 (HOT)

★ホットはティーポットでご提供

PASTA

パスタ



Linguine TOOTHTOOTH
au pesto alla genovese, jambon cru et légumes de printemps

生ハムと春野菜のジェノベーゼパスタ TOOTHTOOTHリングイネ 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



写真はイメージです。

本店
限定

Afternoon Tea set
いちごと紅茶の
アフタヌーンティーセット

¥3,630(税込¥3,300)

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
- いちごと紅茶のマカロン
- いちごとラズベリーの
ミルフィーユ
- いちごと
エルダーフラワーのジュレ
- ジャスミン香るクリーム・ブリュレ



下段

- いちごのフルーツサンド
- いちごとアールグレイのパウンド
- スコーン
- マスカルポーネクリームと
フレーズソース

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)、季節のティーエード



Option Menu

ハーフ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



*Rico
nterland*

Half crêpe
いちごとフランボワーズのハーフクレープ
ミルクアイス添え
+¥880(税込¥800)



Half size pasta
選べるハーフサイズパスタ +¥880(税込¥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 aux fraises et framboises, accompagnée de glace au lait

いちごとフランボワーズのクレープ ミルクアイス添え

単品 ¥1,870(税込¥1,700)

甘酸っぱいいちごとフランボワーズを包みこんだクレープになめらかなミルクアイスを添えた一皿
果実の瑞々しさとミルクのコクが重なりあう、季節限定のクレープです。



Parfait aux fraises et à la fleur de sureau

いちごとエルダーフラワーのパルフェ

単品 ¥1,870(税込¥1,700)

瑞々しいいちごに、ほのかに香るエルダーフラワーを合わせた春のパルフェ。
やさしい甘さのクリームと重なり合い、軽やかで華やかな味わいに仕上げました。

※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



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 (本税 ¥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。

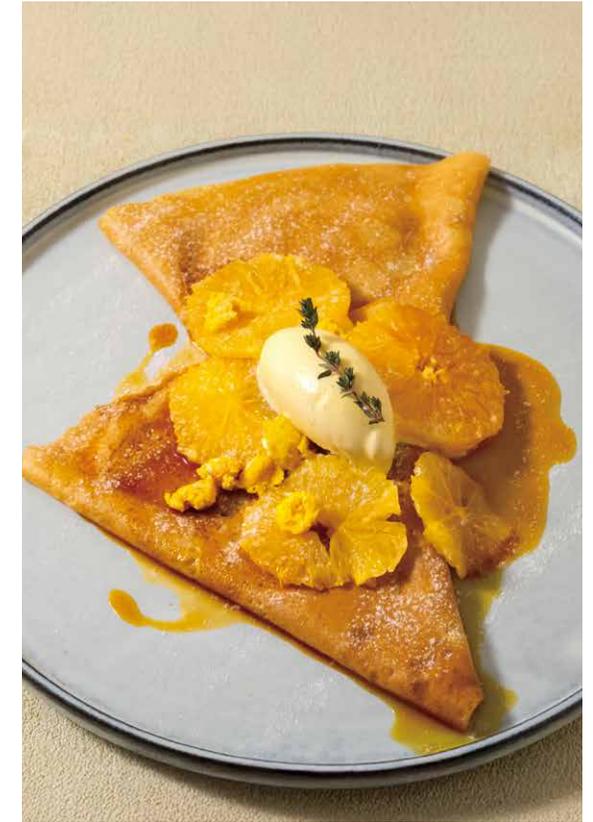


Earl Grey Ganache Crêpe au chocolat

アールグレイガナッシュのクレープショコラ

¥1,100 (本税 ¥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 (本税 ¥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(¥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 クリーム・ブリュレ

¥980(¥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

タルトフリーズ

¥937 (税別¥852)

香ばしいショケルトタルト生地と
風味豊かなアーモンドクリームに、
真っ赤ないちごのベストオブタルト

Tarte berry chocolate

タルトベリーショコラ

¥917 (税別¥834)

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)

クリームチーズのアパレイユといちごを
プリゼ生地で焼き上げた定番の
ベイクドチーズケーキ

Hi-na

ひいな

¥937 (税別¥852)

ビスキュイアマンドとベリーの
マスカルポーネクリームやコンフィチュール、
風味豊かなチョコレートが絶妙な
ひなまつり定番ガトー

Chocolat au dekopon

デコボンショコラ

¥937 (税別¥852)

デコボンの甘くてフルーティーな味わいと、
ビターで奥深いショコラの上品なタルト

Gâteau aux fraises

ガトーフリーズ

¥917 (税別¥834)

なめらかなジェノワーズに
たっぷりのシャンティクリームと
いちごをサンドしたガトー

Mont-blanc à la fraise

いちごのモンブラン

¥937 (税別¥852)

なめらかなクリームと
甘酸っぱいベリーのジュレが重なり合う、
春を思わせるモンブラン

Menu des Boissons

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Thé au lait royal TOOTH TOOTH

TOOTH TOOTHのロイヤルミルクティー (HOT / ICE)

¥780 (税別 ¥709)

アッサムの茶葉をミルクでじっくり煮出しました。飲み心地良く、スイーツと相性抜群なTOOTH TOOTHのロイヤルミルクティー



Thé au miel floral, délicatement parfumé à la rose de Brian

ブリアンローズ薫るフラワーハニーティー

¥880 (税別 ¥800)

ローズ薫る紅茶にバラとハチミツを合わせた
温かいフルーツティー



Thé glacé aux fraises et à la fleur de sureau

いちごとエルダーフラワーのティーエード

¥825 (税別 ¥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
オリジナルのアイスティーをベースに、
いちごとエルダーフラワー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 <small>(本体 ¥600)</small>
アメリカン(HOT)	¥660 <small>(本体 ¥600)</small>
カフェラテ(HOT/ICE)	¥780 <small>(本体 ¥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>(本体 ¥600)</small>
トニックウォーター	¥660 <small>(本体 ¥600)</small>

Jus

アップルジュース	¥660 <small>(本体 ¥600)</small>
マンゴージュース	¥660 <small>(本体 ¥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
キー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
カカオバニージュ
〔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
それぞれ異な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。

