

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 + ¥1,100 (税込 ¥1,000)

当店おすすめ
ケーキ + セットドリンク



B set + ¥960 (税込 ¥873)

バタークレープ (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)

・アイスティー

・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(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。

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 (税込¥852)

香ばしいシュクレ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

Chocolat au dekopon

デコボンショコラ

¥937 (税込¥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

Tarte berry chocolate

タルトベリーショコラ

¥917 (税込¥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ジュ

Gâteau aux fraises

ガトーフレーズ

¥917 (税込¥834)

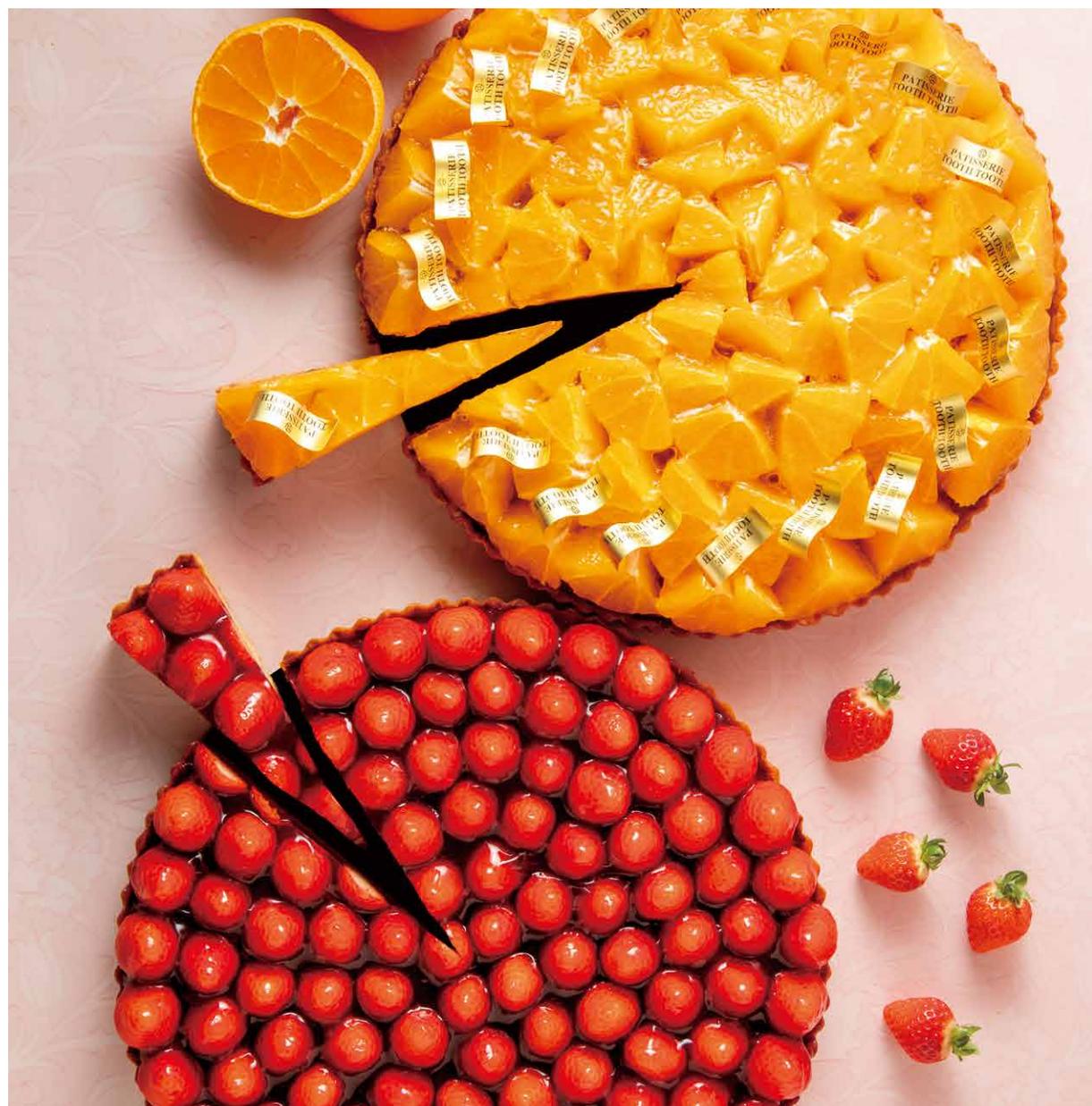
なめらかなジェノワーズにたっぷりのシャンティクリームといちごをサンドしたガトー

Chaperon

シャペロン

¥917 (税込¥834)

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



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

¥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。

※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(税込 ¥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。

チョコランチのアクセントと共にお楽しみください。

※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。

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



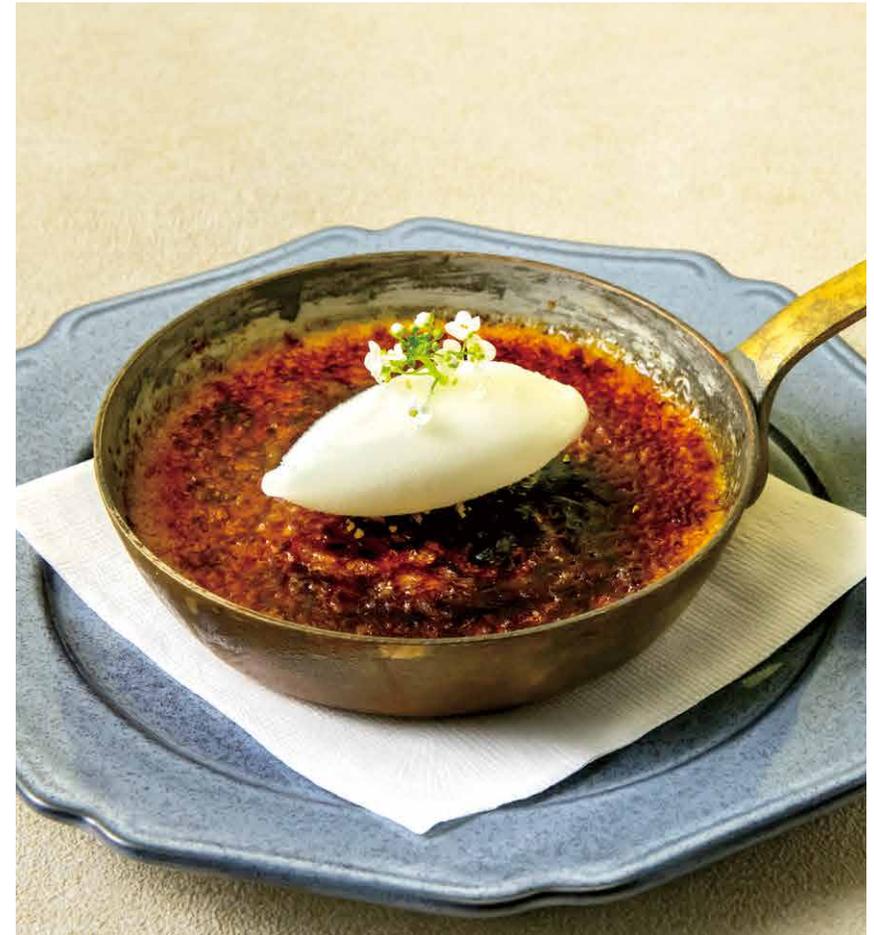
TOOTH TOOTH ティーコレクションから
お好きな紅茶をお選びください
P9 ~ 10

Assiette de pâtisseries sèches

TOOTH TOOTH の焼菓子と季節のコンフィチュール

¥1,280 (税別 ¥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

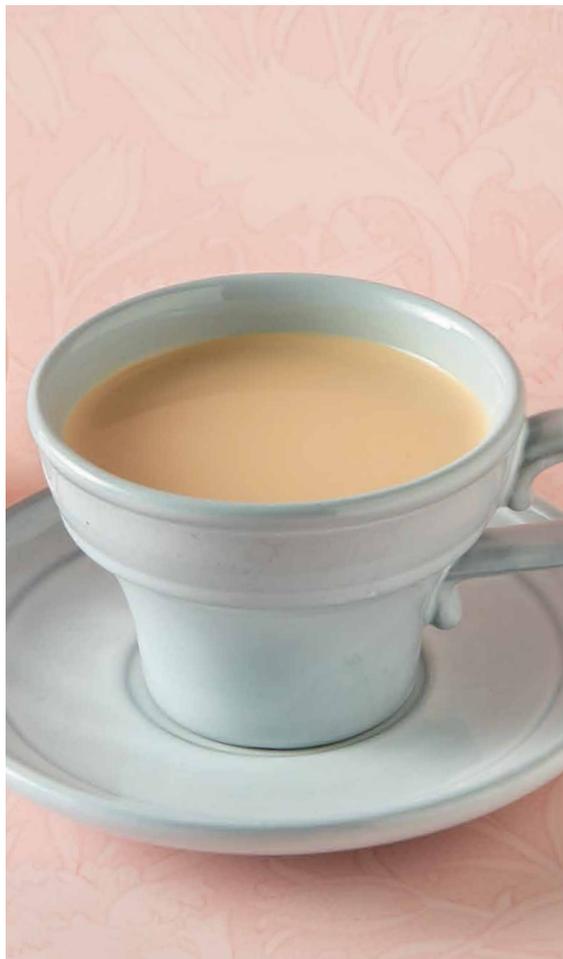
ジャスミン香る TOOTH TOOTH クレーム・ブリュレ

¥980 (税別 ¥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。

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>
カフェオレ(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ズリンを 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 (※¥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 (※¥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 (※¥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 (※¥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 (※¥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 (※¥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 (※¥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 (※¥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 (※¥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 (※¥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 (※¥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
それぞれ香る水色と味わいをごゆっくりお楽しみください。



