

## DINNER MENU

TOOTH TOOTH  
BISTRO & CAFENEWoMan  
TAKANAWA

## Appetizer 前菜

季節のスープ Seasonal Soup	800-
パテ・ド・カンパニュ Pâté de Campagne	1,200-
スマートサーモントラウトのマリネ レモンのソルベ フェンネル Marinated Smoked Salmon Trout with Lemon Sorbet and Fennel	1,500-
ブルーチーズとアンディーブ、 トマトのサラダ Blue cheese and Endives, Tomato salad	1,200-
赤海老のタルタル 根セロリ、りんごのレムラード Red Shrimp Tartare with Celeriac and Apple Remoulade	1,600-
サラダ・ニソワーズ Salade Niçoise	1,500-
フレンチフライ French Fries	900-

## From the bakery パン

バゲット・コカ Baguette Coca	400-
ブリオッシュ・リュクス Brioche Luxe	450-
クロワッサン Croissant	500-

こちらのマークが付いたメニューは  
植物由来の食材を中心とした  
動物性原料不使用のメニューです。

## Galette ガレット

ガレット・コンプレット 神戸ポークジャンボン / 卵 / チーズ Complete Kobe Pork Jambon / Egg / Cheese	1,600-
ガレット・プロヴァンサル トマト / アンチョビ / 卵 / チーズ / オレガノ Provinciale Tomato / Anchovy / Egg / Cheese / Oregano	1,700-
ガレット・ノルマンディー <sup>PLANT BASED</sup> スマートサーモン / ノルマンディー風クリームソース / チーズ / サラダ Normande Smoked Salmon / Normandy-style Cream Sauce / Cheese / Salad	2,100-
ガレット・サンジャック ホタテのポワレ / ポワロー葱のシードルクリーム煮 / 青リンゴ / チーズ Saint-Jacques Seared Scallop / Leek Simmered in Cider Cream / Green Apple / Cheese	2,500-

## Pasta パスタ

サルシッチャと舟形マッシュルーム、 ハーブのオイルソースパスタ 手打ちリングイネ Salsiccia, Funagata Mushrooms & Herbs in Olive Oil Sauce	1,600-
生ハムとラタトゥイユのトマトソースパスタ ピストゥー風味 手打ちリングイネ Prosciutto and Ratatouille in Tomato Sauce "Pistou" Style	1,800-
海老とケールのカルボナーラ 手打ちリングイネ Carbonara with Shrimp and Kale	2,100-

## Main メイン

国産鶏ムネ肉のカツレツ ウフ・マヨとハーブサラダ添え Breaded Japanese Chicken Breast Cutlet with Oeuf Mayo and Herb Salad	1,700-
レギューム・ヴァリエ <sup>PLANT BASED</sup> 季節野菜のロースト ブールブランソース マドラススピイス Legumes Variés Roasted Seasonal Vegetables with Beurre Blanc Sauce and Madras Spice	2,100-
カジキマグロのポワレ アンティボワーズソース キャビア・ド・オーベルジヌ添え Pan-Seared Swordfish with Antiboise Sauce and Aubergine Caviar	2,200-
和牛イチボのビーフステーキ ソース・オ・ポワヴル Wagyuu Ichibō Beef Steak Sauce au Poivre	3,400-

## Crepe クレープ

季節のコンフィチュールと発酵バターの クレープ・シュクレ Crêpe Sucrée with Seasonal Jam and Cultured Butter	1,100-
クレープ・ショコラ 自家製ガナッシュ / オレンジキャラメルソース / ヘーゼルナッツ Chocolate Crepe Homemade Ganache / Orange Caramel Sauce / Hazelnuts	1,100-
オレンジとクリームチーズアイスのクレープ・オランジェ Crepe Orange with Orange and Cream Cheese Ice Cream	1,400-
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 Strawberry and Chocolate Mille-Crêpe with Belgian Chocolate Ice Cream	1,800-

## Dessert デザート

ジャスミン香るクレームブリュレ ライチのソルベ添え Jasmine-scented Crème Brûlée with Lychee Sorbet	1,200-
本日の焼菓子プレート フィナンシェ / ガレットブルトンヌ / 季節のパウンドケーキ Today's Assorted Baked Sweets Plate Financier/ Galette Bretonne / Seasonal Pound Cake	1,200-

## Tart タルト

タルトフレーズ Tarte aux Fraises	1,600-
りんごシャペロン (りんごのベイクドチーズケーキ) Chaperon Pomme	1,200-
タルト マロン Tarte aux Marrons	1,300-
ジムノペティ (タルト モンモランシー) Gymnopédie (Tarte Montmorency)	1,200-

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と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。

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様へ

左記QRコードより「特定食材の除去に関するボリシー」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けましたらスタッフへご希望をお申し付けください。  
【Policy of the removal of specified ingredient】【關於去除特定食物的政策】  
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。