

TOOTH TOOTH  
**GARDEN**  
RESTAURANT



TOOTH TOOTH  
**GARDEN**  
RESTAURANT

**LUNCH MENU**

平日メニュー

# ガーデンランチセット GARDEN LUNCH SET

右記よりメインをお選びください



Bread ガーデンブレッド4種 オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド / クロワッサン / 胡桃&レーズン

Soup 淡路島産人参と玉ねぎのポタージュ

## Option Menu

ドリンク&デザートセット

+770

〈コーヒー or 紅茶 + 本日のデザート〉

ドリンクセット

+440

・TOOTH Blend 365  
〈+50でオーレに変更できます〉  
明るい香りと深みのあるコク、フルーティーな  
エチオピアベースのオリジナルブレンド

・TOOTH オリジナル紅茶



パンをお召し上がりになられるお子様には、パンのお代金 (おかわりできます) ¥500 頂戴しております。

## Pasta or Main 自家製生パスタ or メインディッシュ



六甲マッシュルームとサルシッチャの  
ハーブオイルパスタ  
1,980



淡路産ミディマトと生ハムの  
ポモドーロパスタ  
2,090



スモークサーモンと彩り春野菜の  
カルボナーラ  
2,530



丹波鶏のロースト  
軽いクリームソース  
2,530



本日の鮮魚のスチームグリル  
甲殻類のソース  
3,080



北海道産サロマ黒牛のグリル  
赤ワインソース  
4,620



神戸近郊野菜の  
ガーデンレギュームバリエ  
2,420

## Plant Based Menu

季節のお野菜の美味しさを  
楽しんでいただける、  
動物性原料不使用のプレートです。

※価格はすべて税込みです。

ガーデンランチコース

# GARDEN LUNCH COURSE

右記よりメインをお選びください



Bread

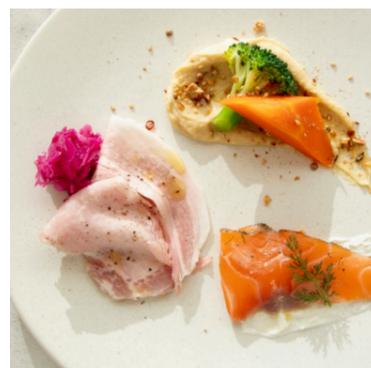
ガーデンブレッド4種  
オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド /  
クロワッサン / 胡桃&レーズン

Soup

淡路島産人参と玉ねぎのポタージュ

Hors d'œuvre

前菜3種



パンをお召し上がりになられるお子様には、パンのお代金(おかわりできます) ¥500 頂戴しております。

Pasta or Main

自家製生パスタ or メインディッシュ



六甲マッシュルームとサルシッチャの  
ハーブオイルパスタ  
3,960



淡路産ミディトマトと生ハムの  
ポモドーロパスタ  
3,960



スモークサーモンと彩り春野菜の  
カルボナーラ  
4,400



丹波鶏のロースト  
軽いクリームソース  
4,400



本日の鮮魚のスチームグリル  
甲殻類のソース  
4,840



北海道産サロマ黒牛のグリル  
赤ワインソース  
6,160



神戸近郊野菜の  
ガーデンレギュームバリエ  
4,400

Plant Based Menu

季節のお野菜の美味しさを  
楽しんでいただける、  
動物性原料不使用のプレートです。

※価格はすべて税込みです。

## NON-ALCOHOL SPRAKRING

ノンアルコールスパークリング

Celeble

ノンアルコールスパークリング「セレブレ」

パイナップルやアップルティーのような芳香が印象的。後味はさっぱり。

715

## FRUITS MOCKTAIL

フルーツモクテル

※各種アルコールでもご用意できます。+110



Garden Lemonade

ガーデンレモネード [ノンアルコール]

700

Cherry Ginger

さくらんぼジンジャー [ノンアルコール]

750

Kiwi Mojito

キウイモヒート [ノンアルコール]

800

## SANGRIA

サングリア

Homemade Sangria

自家製サングリア [ノンアルコール]

フランス産葡萄ジュースとオレンジ、クランベリーなどを使用したノンアルコールサングリア。

693

## FRUIT JUICE

フルーツジュース

Orange Juice

きよみ

和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように優しく絞った、混じりっ気のない100%ピュアオレンジジュース。

750

Apple Juice

すりおろし林檎

実の中に蜜が入った、格別に甘い信州林檎「ふじ」を使った果汁100%ジュース。

750

Peach Juice

白桃

世界の桃を味見し、選び抜いた国産の桃を使った、白桃ジュース。

750

## GLASS WINE

ワイン - グラス -



Itinera Blanc de Noir Spumante Brut

イティネラ ブラン・ド・ノワールブリュット [スパークリング]

柑橘系果実や小さな白い花を思わせるアロマ。心地よい酸味のバランスの取れた味わい。

900

ALCOHOL

Today's White Wine

本日の白ワイン

800

Today's Red Wine

本日の赤ワイン

800

\*ボトルワインもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

About

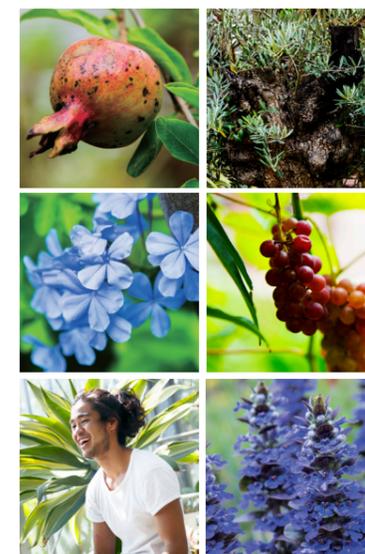
### SORA GARDEN そらガーデンとは

店内から一望できる庭園は、プラントハンターとして国内外で注目を集めている「西島清順氏」がプロデュース。大空に抱かれた都会の楽園でスペシャルな時をお楽しみください。

そら植物園代表 プラントハンター

西島清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを各地で展開、反響を呼んでいる。



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご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

※価格はすべて税込みです。

TOOTH TOOTH  
**GARDEN**  
RESTAURANT



TOOTH TOOTH  
**GARDEN**  
RESTAURANT

**LUNCH MENU**

土日祝メニュー

# ガーデンランチセット GARDEN LUNCH SET

右記よりメインをお選びください



Bread ガーデンブレッド4種 オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド / クロワッサン / 胡桃&レーズン

Soup 淡路島産人参と玉ねぎのポタージュ

## Option Menu

ドリンク&デザートセット

+770

〈コーヒー or 紅茶 + 本日のデザート〉

ドリンクセット

+440

・TOOTH Blend 365  
〈+50でオーレに変更できます〉  
明るい香りと深みのあるコク、フルーティーな  
エチオピアベースのオリジナルブレンド

・TOOTH オリジナル紅茶



パンをお召し上がりになられるお子様には、パンのお代金 (おかわりできます) ¥500 頂戴しております。

## Pasta or Main 自家製生パスタ or メインディッシュ



六甲マッシュルームとサルシッチャの  
ハーブオイルパスタ

2,200



淡路産ミディマトと生ハムの  
ポモドーロパスタ

2,310



スモークサーモンと彩り春野菜の  
カルボナーラ

2,750



丹波鶏のロースト  
軽いクリームソース

2,750



本日の鮮魚のスチームグリル  
甲殻類のソース

3,300



北海道産サロマ黒牛のグリル  
赤ワインソース

4,840



神戸近郊野菜の  
ガーデンレギュームバリエ

2,640

## Plant Based Menu

季節のお野菜の美味しさを  
楽しんでいただける、  
動物性原料不使用のプレートです。

※価格はすべて税込みです。

# ガーデンランチコース GARDEN LUNCH COURSE

右記よりメインをお選びください



Bread

ガーデンブレッド4種  
オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド /  
クロワッサン / 胡桃&レーズン

Soup

淡路島産人参と玉ねぎのポタージュ

Hors d'œuvre

前菜3種



パンをお召し上がりになられるお子様には、パンのお代金 (おかわりできます) ¥500 頂戴しております。

## Pasta or Main 自家製生パスタ or メインディッシュ



六甲マッシュルームとサルシッチャの  
ハーブオイルパスタ  
4,180



淡路産ミディトマトと生ハムの  
ポモドーロパスタ  
4,180



スモークサーモンと彩り春野菜の  
カルボナーラ  
4,620



丹波鶏のロースト  
軽いクリームソース  
4,620



本日の鮮魚のスチームグリル  
甲殻類のソース  
5,060



北海道産サロマ黒牛のグリル  
赤ワインソース  
6,380



神戸近郊野菜の  
ガーデンレギュームバリエ  
4,620



### Plant Based Menu

季節のお野菜の美味しさを  
楽しんでいただける、  
動物性原料不使用のプレートです。

※価格はすべて税込みです。

## NON-ALCOHOL SPRAKRING

ノンアルコールスパークリング

Celeble

ノンアルコールスパークリング「セレブレ」

パイナップルやアップルティーのような芳香が印象的。後味はさっぱり。

715

## FRUITS MOCKTAIL

フルーツモクテル

※各種アルコールでもご用意できます。+110



Garden Lemonade

ガーデンレモネード [ノンアルコール]

700

Cherry Ginger

さくらんぼジンジャー [ノンアルコール]

750

Kiwi Mojito

キウイモヒート [ノンアルコール]

800

## SANGRIA

サングリア

Homemade Sangria

自家製サングリア [ノンアルコール]

フランス産葡萄ジュースとオレンジ、クランベリーなどを使用したノンアルコールサングリア。

693

## FRUIT JUICE

フルーツジュース

Orange Juice

きよみ

和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように優しく絞った、混じりっ気のない100%ピュアオレンジジュース。

750

Apple Juice

すりおろし林檎

実の中に蜜が入った、格別に甘い信州林檎「ふじ」を使った果汁100%ジュース。

750

Peach Juice

白桃

世界の桃を味見し、選び抜いた国産の桃を使った、白桃ジュース。

750

## GLASS WINE

ワイン - グラス -



Itinera Blanc de Noir Spumante Brut

イティネラ ブラン・ド・ノワールブリュット [スパークリング]

柑橘系果実や小さな白い花を思わせるアロマ。心地よい酸味のバランスの取れた味わい。

900

ALCOHOL

Today's White Wine

本日の白ワイン

800

Today's Red Wine

本日の赤ワイン

800

\*ボトルワインもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

About

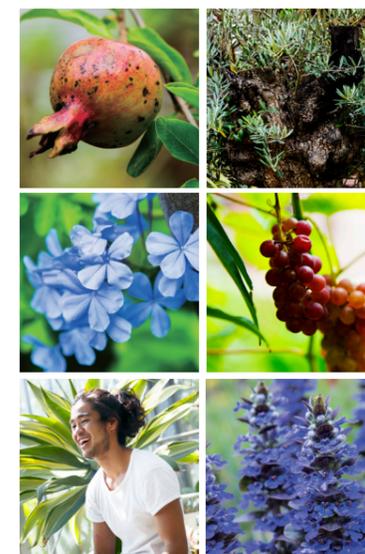
## SORA GARDEN そらガーデンとは

店内から一望できる庭園は、プラントハンターとして国内外で注目を集めている「西島清順氏」がプロデュース。大空に抱かれた都会の楽園でスペシャルな時をお楽しみください。

そら植物園代表 プラントハンター

西島清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを各地で展開、反響を呼んでいる。



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご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

※価格はすべて税込みです。