

LAGOON TOOTH TOOTH

Patisserie & Bakery Restaurant



TOOTH MADE -1-

Freshly baked bread made in our in-store bakery

店内ベーカリー製造の焼きたてパン



バケット・ココ

パンをつくる工程で生地に粘りが出てくることを糊化(こか)といい、名前の由来はここから。焼き上がりもモチモチで、香り高い味わいが自慢。

ブリオッシュ・バリ

国産バター、卵をたっぷり使用したパティシエ考案のリッチなブリオッシュパン。

クロワッサン

発酵バター香るパティスリーらしいヴィエノワズリー。

ヴィエノワ・ショコラ

カカオを練りこんだミルク生地にチョコレートをたっぷり混ぜこんだヴィエノワ。



TOOTH MADE -2- Our signature homemade fresh pasta

こだわりの自家製生パスタ

食べ応えのあるモチモチとした食感と歯切れの良さにこだわりました。噛めば噛むほど口の中に広がる小麦本来の香りをお楽しみください。



TOOTH TOOTH リングイネ

どんなソースともよく絡む、断面が楕円状のTOOTH TOOTHのシグネチャーパスタ。何度も試作を重ねた特注のダイス(口金)でこだわりの太さを実現しました。



自家製スパゲッティ

ソースがよく絡み、最後の一口まで味の一体感が続く、ほど良い太さに仕上げています。



イカスミのリングイネ

魚介系のソースによく合う真っ黒なイカしたパスタフレスカ。濃厚な旨味のいか墨をたっぷり練り込みました。



TOOTH MADE -3- Original Tarte

タルトのこだわり

TOOTH TOOTH創業時から大切にしているタルトは、低温でじっくりと焼き込んだシュクレ生地ベースに、バターをきかせたアーモンドクリームを、時間や温度を調節しながら、香ばしさや風味を惹きだすように丁寧に焼き上げています。



TOOTH MADE -3- Original Tea

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楽しみください。

< ALCOHOL DRINK >

アルコール ドリンク

BEER/SOUR/HIGHBALL

Beer (Asahi Super Dry)

生ビール (アサヒスーパードライ)

748 [680]

Beer (Nastro Azzurro)

生ビール (ペローニ・ナストロアズーロ)

880 [800]

Non Alcohol beer

ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ瓶)

660 [600]

Lemon sour

レモンサワー

660 [600]

High Ball

ハイボール

660 [600]

SPIRITS

ALL 748 [680]

Gin / Ram / vodka / Tequila

ジン ラム ウォッカ テキーラ

LIQUEUR

ALL 748 [680]

Casiss / Coconuts / Yohgurt / Passion fruit

Lychee / Campari / Pineapple / Franboise / Tea

カシス ココナッツ ヨーグルト

パッションフルーツ ライチ

カンパリ パイナップル

フランボワーズ ティー

RESOAT COCKTAILS



Piña Colada

ピニャコラーダ

1,100 [1,000]

ラム+パインジュース+ミルク

Lovers Holiday

ラヴァーズホリデー

1,100 [1,000]

ラム+パインジュース+グレナデン

< WINE >

ワイン

SPARKRING WINE

Extra Brut / La Playa

エクストラ・ブリュット / ラ・プラヤ (チリ)

ブリオッシュやレモン香り。繊細でクリーミーな泡に、フレッシュな酸、リッチな味わい。

Glass 900 [818]

Bottle 5,500 [5,000]

700 slm Brut / Cusumano

セッテチェント ブリュット / クズマーノ (イタリア)

シチリア島の海拔700mの畑から。力強さとエレガントを究極のバランスで表現。

Bottle 8,800 [8,000]

WINE / WHITE

Hidden Pearl Semillon Sauvignon Blanc / Berton Vineyards

ヒドゥン・パール セミヨン・ソーヴィニオン・ブラン / バートン・ヴィンヤーズ (オーストラリア)

レモンやグレープフルーツなどの柑橘果実と微かにハーブの風味が感じられます。

Glass 750 [682]

Bottle 5,500 [5,000]

Chardonnay / La Playa

シャルドネ / ラ・プラヤ (チリ)

トロピカルフルーツのアロマに、いきいきとした酸味とナッツのような香ばしい風味。果実味あふれる味わい。

Glass 1,200 [1,091]

Bottle 6,600 [6,000]

Ophalum / Cooperativa Vitivinicola Arousana SCG

オフアルム / コーペラティバ・ビティビニコラ・アロウサナ SCG (スペイン)

海のワインとよばれるリアスパイシャス、大西洋に面した畑から。フレッシュ感と豊かな果実味、酸味が絶妙なバランス。

Bottle 7,700 [7,000]

Freakshow Chardonnay / Michael David

フリークショー シャルドネ / マイケル・デイヴィッド (カリフォルニア)

ジューシーな果実味とバニラ、ナツメグ、バター の風味が口いっぱいに広がる。リッチなフルボディ。

Bottle 8,800 [8,000]

WINE / RED

Chaun Chaun / Pinot Noir

チャウンチャウン / ピノノワール (フランス)

南フランスのラングドッグ地方・リムー産のピノノワールを100%使用。

Glass 750 [682]

Bottle 5,500 [5,000]

Cabernet Sauvignon Reserva / La Playa

カベルネ・ソーヴィニオン・レゼルバ / ラ・プラヤ (チリ)

豊かな果実香とスパイスの香り。なめらかな口当たりながら濃厚な果実味を楽しめるフルボディ。

Glass 1,200 [1,091]

Bottle 6,600 [6,000]

Cabernet Sauvignon Reserva / STEL+MAR

カベルネ・ソーヴィニオン・レゼルバ / ステル+マー (カリフォルニア)

畑とブドウにワインを語らせる哲学。パパ友で出会った2人からはじまったワインは高品質ながらフレンドリー。

Bottle 7,700 [7,000]

Barrua / Agricola Punica

バツルーア / アグリコーラ・プニカ (イタリア)

サルデーニャ島から巨匠たちが夢のコラボレーション。シルキーな舌触り、驚きの凝縮感、濃厚な旨味。

Bottle 8,800 [8,000]

< SOFT DRINK ・ CAFE >

ソフトドリンク ・ カフェ

SEASONAL DRINKS



Strawberry Tea Soda

いちごのティーソーダ 902 [820]

フレッシュいちごの甘みとオリジナルブレンドティーを合わせた紅茶の芳醇な香りが広がるフルーツティーソーダです。

Cherry Lemonade

さくらんぼのレモネード 902 [820]

これからが旬のさくらんぼとTOOTH TOOTHレモネードを合わせた爽やかな一杯です。

NON-ALCOHOL RESORT COCKTAILS



Sunset

サンセット 880 [800]

オレンジジュース+パインジュース+グレナデン

Virgin Breeze

バージンブリーズ 880 [800]

グレープフルーツジュース+克蘭ベリージュース

SOFT DRINK

TOOTH TOOTH Lemonade

トゥース トゥース レモネード 715 [650]

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。

Gingerale

ジンジャーエール 550 [500]

Cola

コーラ 550 [500]

Oolong Tea

ウーロン茶 550 [500]

TOOTH TOOTH Harb Lemonade

トゥース トゥース ハーブレモネード 715 [650]

すっきり爽やかなレモネードにマスカット風味のハーブ、エルダーフラワーを加えました。

Orange Juice

オレンジジュース 550 [500]

Clanberry Juice

克蘭ベリージュース 660 [600]

Pineapple Juice

パインジュース 660 [600]

CAFE

Coffee

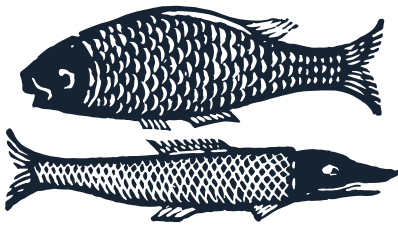
コーヒー (Hot/Ice) 660 [600]

Cafe la te

カフェラテ (Hot/Ice) 748 [680]

Iced Tea

アイスティー 660 [600]



Food

〈 TOOTH TOOTH SET 〉

トウーストウースセット

TOOTH TOOTH のこだわりを全て楽しめるセットです。
食後のタルトまでごゆっくりお愉しみください。

クロワッサン

焼きたてパン
※おかわりは4種より可

+

スープ

季節のスープ

+

TOOTH TOOTH のタルト

選べるTOOTH TOOTHのタルト



〈 下記より TOOTH TOOTH のタルトをお選びください 〉



Tarte au Fromage
タルトフロマージュ

なめらかなフロマージュクリームを
香ばしいタルトに重ね、
ブルーベリーを添えました。



Tarte aux Agrumes
タルトアグリューム

みずみずしく輝く旬の柑橘を、
白果皮(アルベド)ごと贅沢に。



Tarte Earl Grey Chocolat
タルトアールグレイ
ショコラ

アールグレイがやさしく香るムースを、
香ばしいタルトに重ねました。



Chaperon
シャペロン

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
定番のバイクドチーズケーキ



Tarte au Citron
タルトシトロン

岩城島レモンのクリームとシャンティを
香ばしいタルトに重ねた、
夏らしい一品です。

PASTA

Awaji Whitebait & Rapeseed Blossom Oil Pasta with Herb Breadcrumbs

淡路産シラスと菜の花のオイルソースパスタ 香草パン粉かけ

3,245 [2,950]

[Pasta : 自家製スパゲッティ]

Amatriciana with Roasted Onion and Bacon

ローストしたオニオンとベーコンのアマトリチャーナ

3,355 [3,050]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Slowly Simmered Awaji Beef Bolognese with Cheese Fondue Sauce

じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ チーズフォンデュソース

3,828 [3,480]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Smoked Salmon & Broccoli Lemon Cream Pasta

スモークサーモンとブロッコリーのレモンクリームパスタ

3,938 [3,580]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Pescatore with Three Kinds of Shellfish and Seared Fish, served with Crustacean Sauce, Herbs, and Lemon

鮮魚のポワレと3種の貝のペスカトーレ 甲殻類のソースとハーブ、レモン

4,400 [4,000]

[Pasta : イカスミのリングイネ]

MAIN

Roasted Sanyuan Pork Loin Organic carrot glaze with mustard sauce

三元豚ロースのロースト

オーガニックニンジンのグラッセとマスタードソース

3,300 [3,000]

Tajima Chicken Fillet Cutletsherbal Salad with Uhu Mayonnaise

但馬鶏ムネ肉のカツレツ ウフマヨネーズと香草サラダ

3,520 [3,200]

Roast Ribeye Beef with Potato Gratin and Red Wine Sauce.

牛リブアイのローストビーフ

ジャガイモグラタンと赤ワインソース

5,170 [4,700]

< PASTA SET >

パスタセット

ブレッドプレート

自家製焼きたてパン4種 クリームチーズ / コンフィチュール
※パンは4種よりおかわり可

+

スープ

季節のスープ



Option Menu 追加メニュー

お食事ご注文の方限定

Green Salad with Kobe Basil Dressing

神戸産バジリコドレッシングのグリーンサラダ

550 [500]

Crème Brûlée

TOOTH TOOTH ブリュレ

650 [591]

Set Drink

セットドリンク [コーヒー (H/I) / カフェラテ (H/I) / TOOTH TOOTHの紅茶 (HOT)]

ALL 550 [500]

ティーコレクションよりお選びください

Awaji Whitebait & Rapeseed Blossom Oil Pasta with Herb Breadcrumbs

淡路産シラスと菜の花のオイルソースパスタ
香草パン粉がけ

[Pasta : 自家製スパゲッティ]

2,420 [2,200]



Amatriciana with Roasted Onion and Bacon

ローストしたオニオンとベーコンのアマトリチャーナ

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

2,530 [2,300]



Slowly Simmered Awaji Beef Bolognese with Cheese Fondue Sauce

じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ
チーズフォンデュソース

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

3,003 [2,730]



Smoked Salmon & Broccoli Lemon Cream Pasta

スモークサーモンとブロッコリーの
レモンクリームパスタ

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

3,113 [2,830]



Pescatore with Three Kinds of Shellfish and Seared Fish,
served with Crustacean Sauce, Herbs, and Lemon

鮮魚のポワレと3種の貝のペスカトーレ
甲殻類のソースとハーブ、レモン

[Pasta : イカスミのリングイネ]

3,575 [3,250]



< MAIN SET >

メインセット

ブレッドプレート

自家製焼きたてパン4種 クリームチーズ / コンフィチュール
※パンは4種よりおかわり可

+

スープ

季節のスープ



Option Menu 追加メニュー

お食事ご注文の方限定

Green Salad with Kobe Basil Dressing

神戸産バジリコドレッシングのグリーンサラダ

550 [500]

Crème Brûlée

TOOTH TOOTH ブリュレ

650 [591]

Set Drink

セットドリンク [コーヒー (H/I) / カフェラテ (H/I) / TOOTH TOOTHの紅茶 (HOT)]

ALL 550 [500]

ティーコレクションよりお選びください

Roast pork of sangen pork with whole grain mustard sauce & glazed carrots

三元豚のローストポーク
粒マスタードソース キャロットグラッセ

2,475 [2,250]



Tajima chicken breast cutlet with oeuf mayonnaise and herb salad.

但馬鶏ムネ肉のカツレツ
ウフマヨネーズと香草サラダ

2,695 [2,450]



Roast ribeye beef with red wine sauce

牛リブアイのローストビーフ
赤ワインソース

4,345 [3,950]





< KIDS MENU >



キッズメニュー 小学生以下のお子様対象

自家製お子様パン



ドリンク



ごちそうさまチャレンジ



淡路島産トマトのポモドーロパスタ

パン + ドリンク付 1,320 [1,200]



淡路産牛肉のミートソースパスタ

パン + ドリンク付 1,320 [1,200]



三元豚のローストポーク

パン + ドリンク付 1,320 [1,200]

みんなで
#ごちそうさまチャレンジ しよう!



完食したお皿を
スタッフにお見せいただくと
デザートをプレゼント!



※対象商品はキッズメニューのお料理です
※デザートは通常アイスクリームをご用意しておりますが
予告なく変更する場合がございます

ドリンク

下記からお選びください

オレンジジュース / アップルジュース / グレープフルーツジュース



#ごちそうさまチャレンジ

国連 WFP 協会 | For Zero Hunger

LAGOON TOOTH TOOTH では、小学生以下のお子様を対象にした完食応援企画「ごちそうさまチャレンジ」を実施しています。

「ごちそうさまチャレンジ」は、お子様が召し上がるキッズメニューを残さず食べきると、お店からデザートがプレゼントされるという取り組みです。子どもたちはチャレンジの成功を通して、完食する事への達成感や満足感を体験し、「残さず食べる事」への意欲を育みます。

「ごちそうさまチャレンジ」を通じ、食品ロス問題・食育の推進など、社会課題の解決に貢献し、SDGs（持続可能な開発目標）ゴール 2「飢餓をゼロに」・4「質の高い教育をみんなに」の実現に向けて取り組んでまいります。

PASTA

Awaji Whitebait & Rapeseed Blossom Oil Pasta with Herb Breadcrumbs

淡路産シラスと菜の花のオイルソースパスタ 香草パン粉かけ

1,375 [1,250]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Amatriciana with Roasted Onion and Bacon

ローストしたオニオンとベーコンのアマトリチャーナ

1,485 [1,350]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Slowly Simmered Awaji Beef Bolognese with Cheese Fondue Sauce

じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ チーズフォンデュソース

1,870 [1,700]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Smoked Salmon & Broccoli Lemon Cream Pasta

スモークサーモンとブロッコリーのレモンクリームパスタ

1,980 [1,800]

[Pasta : フェットチーネ]

Pescatore with Three Kinds of Shellfish and Seared Fish, served with Crustacean Sauce, Herbs, and Lemon

鮮魚のポワレと3種の貝のペスカトーレ 甲殻類のソースとハーブ、レモン

2,310 [2,100]

[Pasta : イカスミのリングイネ]

MAIN

Roasted Sanyuan Pork Loin Organic carrot glaze with mustard sauce

三元豚ロースのロースト

オーガニックニンジンのグラッセとマスタードソース

1,540 [1,400]

Tajima chicken fillet cutletsHerbal salad with uhu mayonnaise

但馬鶏ムネ肉のカツレツ ウフマヨネーズと香草サラダ

1,650 [1,500]

Roast ribeye beef with red wine sauce

牛リブアイのローストビーフ 赤ワインソース

150g 3,850 [3,500]

300g 6,600 [6,000]

Bread

Bread Plate

自家製パン4種盛り合わせ

660 [600]

< CAKE MENU >

パティスリー TOOTH TOOTH のタルト

※お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております Please order one drink per person.



Tarte au Fromage

タルトフロマージュ

なめらかなフロマージュクリームを香ばしいタルトに重ね、ブルーベリーを添えました。

917 [834]



Tarte aux Agrumes

タルトアグリューム

みずみずしく輝く旬の柑橘を、白果皮（アルペド）ごと贅沢に。

937 [852]



Tarte Earl Grey Chocolat

タルトアールグレイショコラ

アールグレイがやさしく香るムースを、香ばしいタルトに重ねました。

917 [834]



Chaperon

シャペロン

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ベイクドチーズケーキ

937 [852]



Tarte au Citron

タルトシトロン

岩城島レモンのクリームとシャンティを香ばしいタルトに重ねた、夏らしい一品です。

937 [852]

< DESSERT MENU >



Crème Brûlée

TOOTH TOOTHブリュレ

700 [636]



*Tooth Tooth
Tea Collection*

〈 TEA COLLECTION 〉

ティーコレクション

STANDARD

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ティーです。



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

〔ストレート〕 880 [800]

紅富貴(ペにふうき)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

FLAVOR

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 [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きのある芳香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 [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 [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 [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 [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マ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 [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 [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

HERB·SPICE BLEND

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 [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

CAFFEINE FREE

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 [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 [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楽しみください。





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】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。