

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



Set de Desserts

お食事にセットでご注文いただけます

A set +¥1,560

季節のクレープ (ハーフ)
+セットドリンク



B set +¥1,150

バタークレープ (ハーフ)
+セットドリンク



C set +¥1,510

クレーム・ブリュレ
+セットドリンク



Options オプション

・本日のスープ ¥350

Boisson en Set セットドリンク

※セットドリンクは下記からお選びください

- ・ 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

PÂTES

パスタ



季節の
おすすめ

*Pâtes froides aux tomates de
Kobe et jambon cru, l
inguine TOOTH TOOTH*

神戸産トマトと生ハムの冷製パスタ

TOOTHTOOTHリングイネ 生パスタ使用

単品 ¥1,760



*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

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



*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

※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



本店
限定

Set Afternoon Tea

アップルマンゴーと柑橘の
アフタヌーンティー

¥3,630

おひとり様からご注文いただけます



上段

マンゴータルト
甘夏とクリームチーズガナッシュ
のマカロン
マンゴーとチャイクリーム
のミルフィーユ
ライムとマンゴーのヴェリーヌ
ジャスミン香るクリーム・ブリュレ

下段

マンゴーのフルーツサンド
オレンジのパウンド
スコーン
マスカルポーネクリームと
柑橘ソース

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



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



*Dico
nterland*
Demi-Crêpe
アップルマンゴーとミルクッシュ
チーズクリームのカレープ・フロマージュ
+¥1,000



Pâtes Demi-Portion
選べるハーフサイズパスタ +¥950

- ◆神戸産トマトと生ハムの冷製パスタ TOOTHTOOTH リンググイネ
- ◆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



Crêpe au fromage à la mangue Apple et crème fromagère lactée

アップルマンゴーとミルクシシュチーズクリームのクレープ・フロマージュ

単品 ¥1,870

もちりクレープ生地に、とろける甘さのアップルマンゴーと風味豊かなミルクシシュチーズクリームを合わせました。仕上げに甘酸っぱいパッションフルーツのソースとバニラアイスを添えて



Parfait exotique à la mangue Apple et au chai royal

アップルマンゴーとロイヤルチャイのパルフェ・エキゾチック

単品 ¥1,870

アップルマンゴーに、ライムの香りが爽やかに重なるパルフェ。香り高いロイヤルチャイクリームは、TOOTH TOOTHの紅茶「ベルシアンクイーン」を使用しています。ひと口ごとに広がる、果実と紅茶の爽やかな味わいをお楽しみください

※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



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

¥1,050

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。
ココ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てください。



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

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



Crème brûlée parfumée au jasmin

ジャスミン香るTOOTH TOOTH クレーム・ブリュレ

¥850

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。

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte aux Agrumes

タルトアグリユーム

¥937

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。

Tarte au Citron

タルトシトロン

¥937

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。

Tarte Earl Grey Chocolat

タルトアールグレイショコラ

¥917

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。

Tarte au Fromage

タルトフロマージュ

¥917

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。

※5月下旬まで

Miel Carré

ミエルカレ

¥917

はちみつ香るレアチーズムースと
爽やかなレモンクリームを合わせた、
やさしい味わい

Chaperon

シャペロン

¥937

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

tarte aux Cerises

タルトスリーズ

¥937

艶やかなアメリカンチェリーを
ピスタチオ香るアーモンドクリームとともに。

※5月下旬から

Menu des Boissons

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Jardin de Menthe

ミントガーデン

¥880

季節限定の紅茶「夏の庭」を丁寧に引き出し、ミントを添えたティーソーダ。すっきりとした香りと清涼感にこだわり、爽やかな飲み心地が広がります。



Soda de thé à l' ananas

水出しオルガパレードのパイナップルティーソーダ

¥880

ティーコレクション「オルガパレード」に、パイナップルを重ねた水出しティーソーダ。アロマティックな香りと軽やかな泡が、心地よく広がります。

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

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



TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTHレモネード (ICE)

¥780

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

Café
コーヒー(HOT/ICE) ¥660

Café Allongé
アメリカン(HOT) ¥660

Café au Lait
カフェラテ(HOT/ICE) ¥780

Autres

Thé Glacé
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

期間限定

Thé Infusé à Froid - Citron Suprême
水出しシトロンシュプリーム ¥770

Tonic
トニックウォーター ¥660

Jus

Jus de Pomme
アップルジュース ¥660

Jus de Mangue
マンゴージュース ¥660

Collection de Thé

TOOTH TOOTH ティーコレクション

CLASSIC PAIRING クラシックペアリング

キレとコクのバランスが良い、定番のセレクション
ふんわり軽いクリームや優しい甘さに寄り添います

TOOTH TOOTH Blend
TOOTH TOOTH ブレンド
〔ストレート / ミルク〕
¥880



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

ブレンド内容 セイロンティーブレンド

Earl Grey
アールグレイ
〔ストレート〕
¥880



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

ブレンド内容 セイロンBOP + ベルガモット香料

Nilgiri
ニルギリ
〔ストレート / ミルク〕
¥880



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「フルーマウンテン」のよう

ブレンド内容 ニルギリ

Darjeeling
ダーズリン
〔ストレート〕
¥880



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

ブレンド内容 ダージリンブレンド

Fûki
風海木 (ふうき)
〔ストレート〕
¥880



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

ブレンド内容 和紅茶ブレンド

FRUITS & FLOWERS フルーツ & フラワー

果実や花の香りが広がる、華やかなセレクション
みずみずしいフルーツとの相性も良く、軽やかな余韻が楽しめます

Portrait de Earl Grey
アールグレイの肖像
〔ストレート / ミルク〕
¥880



グレイ伯爵へ敬意を込めた伝統的なアールグレイ
キムンにベルガモットをあわせた
オリエンタルな味わい

ブレンド内容 キムン + ダージリン
+ ベルガモット香料

Fleur de Orange
フルールド オランジェ
〔ストレート〕
¥880



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

ブレンド内容 烏龍茶 + オレンジフラワー

Citron Supreme
シトロンシュプリーム
〔ストレート〕
¥880



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

ブレンド内容 ダージリン + ヌワラエリア +
レモン香料

Hoa-Hoa
花花 (ホアホア)
〔ストレート〕
¥880



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

ブレンド内容 烏龍茶 + ローズペタル +
オレンジピール

Chamomile Darjeeling
カモミールダーズリン
〔ストレート〕
¥880



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

ブレンド内容 ダージリン + ドライカモミール

Olga Parade
オルガパレード
〔ストレート〕
¥880



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

ブレンド内容 セイロンブレンド + ダージリン1st +
マンダリン香料 + イランイラン香料

RICH BLEND リッチブレンド

コク深く、ミルクティーにぴったりなセクション
濃厚な甘さのスイーツやデセールに合う奥行きのある味わい



Assam
アッサム
〔ストレート / ミルク〕
¥880

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

ブレンド内容 アッサムブレンド



Cacao Vanille
カカオバニユ
〔ストレート / ミルク〕
¥880

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

ブレンド内容 アッサム + スワラエリア +
カカオ香料 + バニラ香料



Ginger
ジンジャー
〔ストレート / ミルク〕
¥880

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

ブレンド内容 セイロン + アッサム +
ドライジンジャー



Persian Queen
ペルシアンクイーン
〔ストレート / ミルク〕
¥880

“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

ブレンド内容 アッサム + カルダモン +
ドライジンジャー



La Forêt de Gauguin
ゴーギャンの森
〔ストレート / ミルク〕
¥880

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

ブレンド内容 ほうじ茶 + カルダモン

RELAX & HERB リラックス & ハーブ

穏やかな時間に優しく寄り添うセクション
食後や夜のひととときに、心とからだにそっとなじみます



Brilliant Rose
ブリアンローズ
〔ストレート〕
¥880

「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

ブレンド内容 キーモン + ダージリン +
ローズベタル + コーンフラワー



Earl Grey Japonais
アールグレイジャポネ
〔ストレート〕
¥880

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

ブレンド内容 緑茶 + ベルガモット香料



Stella by Earl Gray
ステラバイアールグレイ
〔ストレート〕
¥880

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

ブレンド内容 ルイボス + ベルガモット香料



Grey Grass
グレイグラス
〔ストレート〕
¥880

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

ブレンド内容 レモングラス + ベルガモット香料

Seasonal Tea

季節のおすすめ紅茶



Jardin Estival

夏の庭

〔ストレート / ミルク〕

¥880

爽やかなミントの清涼感と ゼラニウムの
やさしくフローラルな香りが心地よく広がり
思わず深呼吸したくなるような一杯です

ブレンド内容

ニルギリ + ダージリン1st +
ドライペパーミント + ゼラニウム



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。

