

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。



Thé 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

当店おすすめ
ケーキ + 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



Pâtes froides aux tomates de Kobe et jambon cru, linguine 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 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



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



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



Galette à la crème, jambon cru, champignons de Rokko et oignons caramélisés

生ハムと六甲シャンピニオン、
キャラメルオニオンのクリームガレット

単品 ¥1,760

※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

Tarte aux Agrumes

タルトアグリューム

単品 ¥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

単品 ¥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

単品 ¥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

単品 ¥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

Chaperon

シャペロン

単品 ¥937

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

tarte aux Cerises

タルトスリーズ

単品 ¥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



ケーキと紅茶のセット

¥1,700

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



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ッシュチーズクリームの
クレープ・フロマージュ

¥1,870

もっ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
風味豊かなミルクッ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

※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



Crème brûlée parfumée au jasmin

ジャスミン香る TOOTH TOOTH クリーム・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リーム・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



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
カフェオレ(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 ダーズリンブレンド

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 + ダーズリン
+ 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 ダーズリン + 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 ダーズリン + 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 + ダーズリン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



カフェイン
フリー

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



カフェイン
フリー

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

