



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



ガーデンブレッド4種
(おかわりできます)

+



スープ

+



自家製生パスタ

OR



メイン



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冷製ポタージュ

Option Menu

ドリンク&デザートセット

〈コーヒー or 紅茶 + 本日のデザート〉

+770

・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

ドリンクセット

+440

・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



淡路産ミディトマトと生ハムの
ポモドーロパスタ

2,090



スモークサーモンと夏野菜の
カルボナーラ

2,640



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

2,970



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

2,640

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。

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



ガーデン
ブレッド4種
(おかわりできます)

+



スープ

+



前菜3種

+



自家製生パスタ

OR



メイン

+



本日のデザート



カフェ



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冷製ポタージュ

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夏野菜の
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
4,400



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。

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」

715

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。

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]

693

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。

FRUIT JUICE

フルーツジュース

Orange Juice

きよみ

750

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。

Apple Juice

すりおろし林檎

750

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。

Peach Juice


白桃

750

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。

GLASS WINE

ワイン - グラス -

A L C O H O L	 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
	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。

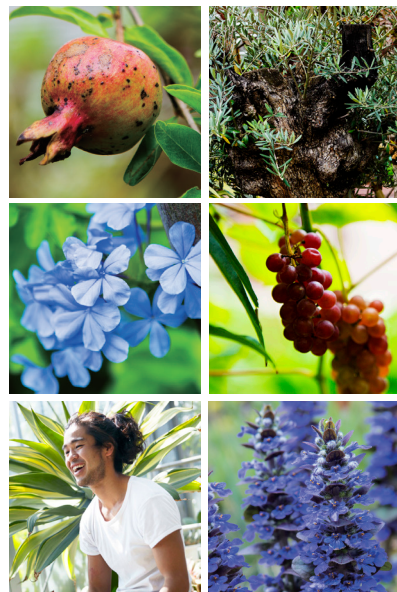
About

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



ガーデンブレッド4種
(おかわりできます)

+



スープ

+



自家製生パスタ

OR



メイン



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冷製ポタージュ

Option Menu

ドリンク&デザートセット

〈コーヒー or 紅茶 + 本日のデザート〉

+770

・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



淡路産ミディトマトと生ハムの
ポモドーロパスタ

2,310



スモークサーモンと夏野菜の
カルボナーラ

2,860



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

3,190



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

2,860

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



ガーデン
ブレッド4種
(おかわりできます)

+



スープ

+



前菜3種

+



自家製生パスタ

OR



メイン

+



本日のデザート



カフェ



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冷製ポタージュ

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夏野菜の
カルボナーラ

4,840



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」

715

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。

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]

693

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。

FRUIT JUICE

フルーツジュース

Orange Juice

きよみ

750

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。

Apple Juice

すりおろし林檎

750

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。

Peach Juice

白桃

750

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。

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]

900

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。

A
L
C
O
H
O
L

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。

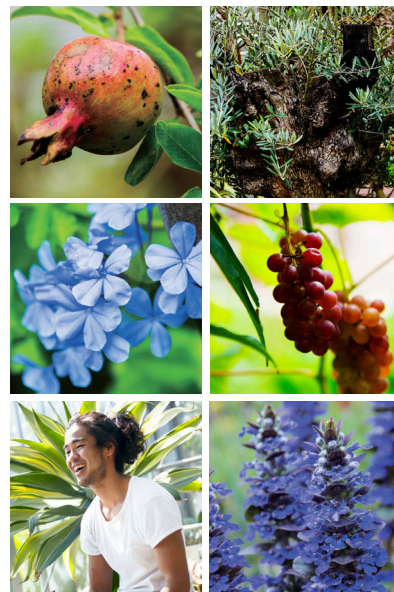
About

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