

ガレット&クレープセット

GALETTE AND CREPE SET

2,860~



※写真はイメージです

セット内容 | スープ + ガレット + ハーフクレープ + ドリンク

GALETTE ガレットをお選びください

- 神戸ポークハムと北坂たまご、チーズのガレット・コンプレ サラダ添え
- 神戸産トマトとアンチョビ、北坂たまごのプロヴァンス・ガレット (+150)
- 淡路産牛入りキーマカレーと北坂たまごのチーズガレット (+150)
- 鶏のシードル煮込みとマッシュルーム、ブルーチーズのガレット (+300)
- 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 (+450)
- 海老のソテーとケールのクリームソースガレット (+450)
- グリルソーセージと夏野菜ラタトゥイユのチーズガレット (+450)
- 牛ほほ肉のビーフシチューガレット ハーブクリームとキノコ添え (+1,200)

HALF CREPE クレープをお選びください

- 苺のコンフィチュールと六甲はちみつのクレープ・フロマージュ
- クレープ・ショコラ
(アールグレイ風味のガナッシュ、オレンジキャラメルソース、ヘーゼルナッツ)
- 抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ
- キャラメルバナナとヘーゼルナッツ、バニラアイスのクレープ
- オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル バニラアイス添え
- キャラメルリングと紅茶アイスのクレープ・タタン
- ブル・シュクレ 温かいシュガーバタークレープ

DRINK ドリンクをお選びください

お好きな紅茶 (ポットサービス) / アイ스티ー / コーヒー (H/I)

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。

CREPE & GALETTE

TOOTH TOOTH



GALETTE

ガレットはフランスのブルターニュ地方生まれの伝統的な郷土料理。

ガレットという言葉は、まるく薄いものを意味しています。

海に面して雨の多いブルターニュ地方では、小麦の栽培が難しかったことから、

蕎麦粉を使用したガレットがよく食べられるようになったそうです。

小麦に比べてヘルシーで栄養価も高いので、フランスで日常的に愛されるお食事クレープです。

- ◆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
- ◆そば粉は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
- ◆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
そばの風味と食感を追い求めたどり着いた、ここだけのオリジナルガレット
- ◆地産地消を大切に、神戸を中心とした兵庫県の食材や、野菜感にこだわった8種類のラインナップ



CREPE

- ◆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
- ◆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
 - ◆焼きたての甘い香りと、もちもち食感
- ◆生地も、フルーツもどちらも愉しめる8種類のラインナップ

RECOMMEND GALETTE



Cheese Galette with Grilled Sausage
and Summer Vegetable Ratatouille

グリルソーセージと
夏野菜ラタトゥイユのチーズガレット

1,980

香ばしいソーセージに、旨味を引き出したトマトで煮込んだ
夏野菜を合わせたチーズガレット。



ガレットに合うおすすめ紅茶

夏の庭

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



Beef cheek Stew Galette Served
with Sour Cream and Mushrooms

牛ほほ肉のビーフシチューガレット
ハーブクリームとキノコ添え

2,990

ひと口食べた時に口の中に広がる上品な旨みにサワークリームがアクセント。
牛ほほ肉の美味しさをガレットに乗せて味わう、贅沢な一品です。



ガレットに合うおすすめ紅茶

ダージリン

ブレンド内容 ダージリンブレンド

GALETTE



Kobe Pork Ham, Kitasaka Eggs,
and Cheese Galette Complète with a Side Salad

神戸ポークハムと北坂たまご、
チーズのガレット・コンプレ サラダ添え

1,430



Provence Galette with Kobe Tomato, Anchovy,
and Kitasaka Egg

神戸産トマトとアンチョビ、
北坂たまごのプロヴァンス・ガレット

1,540



Keema Curry with Awaji Beef
and Kitazaka Eggs Cheese Galette

淡路産牛入りキーマカレーと
北坂たまごのチーズガレット

1,540



Cider-Braised Chicken
with Mushrooms and Blue Cheese Galette

鶏のシードル煮込みとマッシュルーム、
ブルーチーズのガレット

1,650



Smoked Salmon and Orange Salad Galette
with Herb Cream

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

1,760



Sautéed Shrimp and Kale
with Cream Sauce Galette

海老のソテーとケールの
クリームソースガレット

1,870

PASTA

TOOTH TOOTH こだわりの生パスタ

当店の生パスタはもちもち食感が特徴で、
こだわりの食材や上質なパスタソースと合わせたごちそうパスタです。



Truffle Scented Carbonara with Shrimp and Rokko Mushrooms

海老と六甲マッシュルームのトリュフ香るカルボナーラ

1,760

もちもち食感の手打ちパスタに、チーズと卵の濃厚ソースを絡めた自慢のカルボナーラ。
兵庫県産のマッシュルームに平茸、トリュフの香りを合わせました。

RECOMMEND CREPE



Peach and White Ganache Mille Crêpe
Served with Black Tea Ice Cream

桃とホワイトガナッシュのミルクレープ
紅茶のアイス添え

1,980

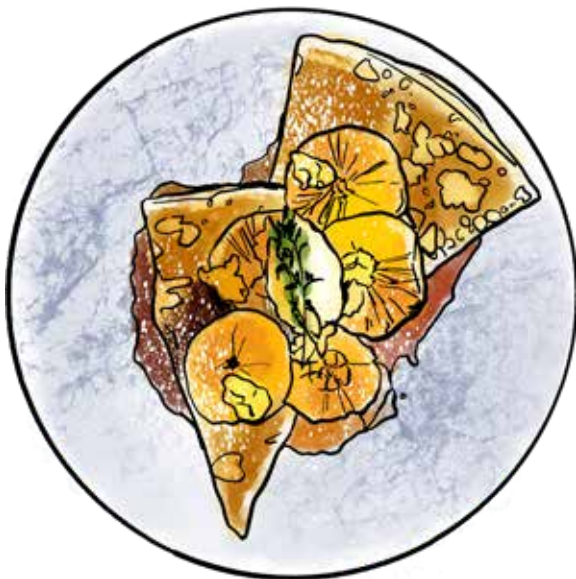
みずみずしい桃とやさしい甘さのホワイトガナッシュを重ねた
季節のミルクレープ。紅茶アイスと一緒にどうぞ。



クレープに合うおすすめ紅茶

アールグレイ

ブレンド内容 セイロンBOP + ベルガモット香料



Caramel Crepe with Orange Slices
and Cream Cheese

オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル
バニラアイス添え

1,490

クリームチーズを包みこんだクレープ生地に、フレッシュなオレンジと
バニラ香るクリーム、パッションフルーツを合わせました。
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
お召し上がりください。



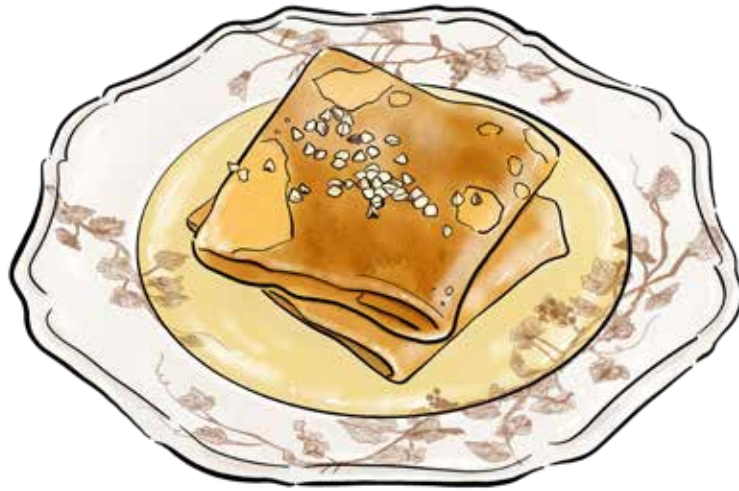
クレープに合うおすすめ紅茶

オルガパレード

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

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、ご了承のほどお願いいたします。

HOT CREPE



Beurre Sucré

ブル・シュクレ

温かいシュガーバタークレープ

2枚重ね

1,100

もちもち食感の生地にとっぷりのバターと蜂蜜がじゅわっと染み込む
香り高いシュガーバタークレープ。食感のアクセントに蕎麦の実を添えて。

おすすめ

クレープ生地
追加出来ます

1枚追加 (3枚重ね) + 440

2枚追加 (4枚重ね) + 880

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。

CREPE



Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices
and Black Tea Ice Cream

キャラメルリンゴと
紅茶アイスのクレープ・タタン

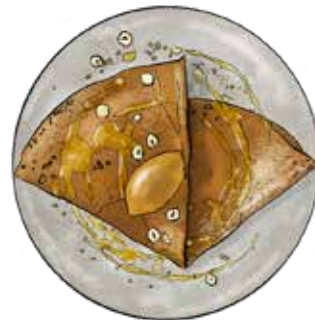
1,650



Cheese Crepe with Strawberry Confiture and Rokko Honey

苺のコンフィチュールと
六甲はちみつのクレープ・フロマージュ

1,100



Earl Grey ganache, Orange Caramel Sauce, and Hazelnut Chocolate Crepes

クレープショコラ(アールグレイ風味のガナッシュ、
オレンジキャラメルソース、ヘーゼルナッツ)

1,100



Crepe with Caramelized Banana, Hazelnuts, and Vanilla ice cream

キャラメルバナナとヘーゼルナッツ、バニラアイスのクレープ

1,430



Crepe with Matcha Chocolate and Creme Brulee

抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ

1,210

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。

TEA

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



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「ブルーマウンテン」のよう

ブレンド内容 ニルギリ



Fûki

風海木

〔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



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



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

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
キー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 キーモン + ダージリン
+ ベルガモット香料



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



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



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



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 + ローズベタル +
オレンジピール



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パーティー

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



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

Seasonal Tea

季節のおすすめ紅茶

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

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

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

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

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

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

Brillant 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

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

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

Earl Grey Japonais

アールグレイジャポネ

〔ストレート / ミルク〕 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

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

カフェイン
フリー

カフェイン
フリー

CAFE

Special Drink



White Peach Yogurt Drink
白桃のヨーグルトドリンク

880

.....
果肉感たっぷりの白桃ソースとヨーグルトを重ねた
デザート感覚のドリンク



Mint Garden
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

Other

Iced Tea

アイスティー (ストレート/レモン/ミルク) 700

.....
アールグレイの旨味と薰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。

Coffee

コーヒー HOT / ICE 700

Caffè au Lait

カフェオレ HOT / ICE 750

Whipped Café au Lait

ホイップカフェオーレ HOT / ICE 770

Rich-Flavored Tea with Milk

リッチロイヤルミルクティー
HOT / ICE 790

Apple Juice

アップルジュース 700

Orange Juice

オレンジジュース 700

Mango Juice

マンゴージュース 730



CIDER

りんごを丁寧に発酵させて生まれるシードルは、
果実そのものの香りとやわらかな甘酸っぱさが心地よいフランスの伝統酒。
ブルターニュでは、そば粉のガレットやりんごの加工品とともに、
土地の恵みを味わう食文化の中心にあり、食卓に欠かせない存在として親しまれてきました。
料理の風味をそっと引き立てる、ふくよかでやさしい一杯です。

Val de Rance Cru Breton Bottle /
ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口) / 250ml 1,930
りんごの芳香が豊かで、フレッシュな味わいが特徴

Le Paulmier Pommillon Bottle /
ポミヨン 275 (ノンアルコール) / 275ml 1,930
繊細な泡とさわやかな甘酸っぱさが華やかに広がる一杯

WINE

Organic Rosso / Lamura Glass /
オーガニック・ロッシ ラムーラ 1,100
【イタリア/ネロ・ダヴォラ100%】 赤系果実の綺麗な酸味と軽快でフルーティーな味わいのテーブルワイン

Tokaji Furmint Dry White Glass /
トカイ フルミント ドライ 1,100
【ハンガリー/フルミント、ハーシュレヴェルー】 柔らかい口当たり フルーティーな味わいが魅力

OTHER

Heartland
ハートランド

700

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。

