

# 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스티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



写真はイメージです。

本店  
限定

Set Afternoon Tea  
桃のアフタヌーンティー

¥3,850

おひとり様からご注文いただけます



上段

桃のタルト

桃のマカロン

桃と紅茶クリームのみルフィーユ  
フランボワーズと桃のヴェリーヌ  
ジャスミン香るクリーム・ブリュレ



下段

桃のフルーツサンド

桃とフランボワーズのパウンド

スコーン

マスカルポーネクリームと  
白桃ベリーソース

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



**Demi-Crêpe**  
桃とアールグレイクリームのかレープ  
バニラアイス添え  
+¥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 à la pêche et crème Earl Grey, accompagnée de glace vanille*

桃とアールグレイクリームのかレープ バニリアイス添え

単品 ¥1,870

香り高いアールグレイクリームと桃を包み込んだかレープ。  
桃のやさしい甘みと紅茶の華やかな香りが広がります。



*Parfait au fromage à la pêche blanche*

桃のパルフェ・フロマージュ

単品 ¥1,870

みずみずしい桃にさっぱりとしたフロマージュクリームを重ねた夏のパルフェ。  
ふんわり軽やかな桃ムースや桃シャーベット、フロマージュクリームに  
紅茶ホワイトチョコランチを合わせ、桃の甘みと紅茶の華やかな余韻をお楽しみいただけます。

※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 à la Mangue

タルトマンゴー

¥998

アップルマンゴーのとろけるような甘さと  
トロピカルな味わいが夏のひとときを  
華やかに彩ります

## 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

販売期間

■7/2 ~ 7/22 ■8/13 ~ 8/26

## Gâteau à la Mangue

ガトーマンゴー

¥937

アップルマンゴーの濃厚な甘みと  
トロピカルな香りを楽しむショートケーキ

## 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

## Tarte aux Myrtilles

タルトブルーベリー

¥937

みずみずしいブルーベリーをたっぷりと、  
爽やかなレアチーズムースや  
コンフィチュールと合わせました

## Tarte à la Pêche

タルトペッシュ

¥998

旬を迎えた瑞々しい桃を  
アールグレイが香るアーモンドクリームに  
あわせた贅沢なタルト

販売期間 ■7/23 ~ 8/12

## 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  
プリゼ生地で焼き上げた定番の  
ベイクドチーズケーキ

## 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



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



**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。

