

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。クラシックベアリング/フルーツ&フラワー/リッチブレンド/リラックス&ハーブ 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



*Linguine TOOTHTOOTH
aux champignons et lard fumé,
sauce au beurre persillé*

木の子とスモークベーコンの
バセリバターソース
TOOTHTOOTHリングイネ

生パスタ使用

単品 ¥1,800



*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 salad*

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 ¥1,430



*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

シャインマスカットと栗の 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

モンブランタルト

カシスガナッシュのマカロン

マスカットと白あんガナッシュの
ミルフィーユ

シャインマスカットカシスのヴェリーヌ

ジャスミン香るクリーム・ブリュレ



下段

マスカットのフルーツサンド

栗のパウンド

スコーン

マスカルポーネクリームと
マスカットコンフィチュール

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스티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

ハーフクレープ +¥1,000

◆ クレープ・マロン カシスのソース



Pâtes Demi-Portion

選べるハーフサイズパスタ +¥950

◆ 木の子とスモークベーコンのパセリバターソース
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 aux marrons, sauce au cassis

クレープ・マロン カシスのソース

単品 ¥1,870

香り豊かなマロンクリームと甘酸っぱいカシスソースを合わせた秋限定のクレープ。
しっとりとした焼き上げたクレープ生地で、なめらかなカスタードクリームを包み、
渋皮栗の上品な甘みとバニラアイスを添えました。カシスの爽やかな酸味が栗の豊かな風味を引き立て、
クランチショコラとフィアンティーヌが軽やかな食感のアクセントを添えます。



Parfait au muscat shine et à la crème pralinée

シャインマスカットとプラリネクリームのパルフェ

単品 ¥1,870

シャインマスカットをふんだんに使用した季節限定のパルフェ。
香ばしいプラリネクリームとやさしい甘さの白あんクリームを重ね、カシスの爽やかな酸味、
白ワインジュレの上品な香りが調和した奥行きのある味わいに仕上げました。
食べ進めるたびに広がる味わいの変化とバトンマレシヨの香ばしい食感のアクセントを
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

単品 ¥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。
チョコクラんチのアクセントと共にどうぞお楽しみください。



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

単品 ¥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、ザクザクのクラんチを合わせました。
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し上がりください。

※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 クリーム・ブリュレ

単品 ¥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。

Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte au Shine Muscat

タルトシャインマスカット

¥997

シャインマスカットをふんだんにあしらった
爽やかさと芳醇さが重なるタルトです

Tarte aux Figues

タルトフィグ

¥997

旬の無花果がとろける
実りを味わう季節のご褒美タルト

販売期間 ~ 9月中旬

Tarte au Mont Blanc

タルトモンブラン

¥937

栗の奥深い味わいが広がる
上品なモンブランタルト

Tarte Earl Grey Chocolat

タルトアールグレイショコラ

¥937

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 9月中旬~

Tarte à la Patate Douce

タルトバタート

¥937

さつまいもの香ばしさと豊かな甘みが広がる
スイートポテタルト

Gâteau au Shine Muscat

ガトーシャインマスカット

¥997

みずみずしいシャインマスカットの
甘みが広がるショートケーキ

Chaperon

シャペロン

¥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

Menu des Boissons

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Thé au Miel, Pomme et Gingembre

アップルハニージンジャーティー

¥880

りんごのやさしい甘みにはちみつのまろやかなコクを重ね、
ほんのりスパイシーなジンジャーをあわせたフルーツティー



Thé Glacé Hôjicha aux Épices, parfumé à l'Orange

オレンジ香る、ほうじスパイスアイスティー

¥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の紅茶とフレッシュオレンジをあわせたドリンク

Menu des Boissons

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Thé Royal au Lait d'Avoine « Persian Queen »

ペルシアンクイーンの
オーツロイヤルミルクティー (HOT / ICE)

¥880

カルダモンをベースにしたブレンドティーに、
オーツミルクを合わせてロイヤルミルクティーに。
スパイスの香りがふわりと広がり、
紅茶とオーツミルクで深みがひろがります。



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。

Café

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ジリンを
ブレンドしたオリジナルのアイスティー。

¥660

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〕

¥1,010

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〕

¥980

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〕

¥940

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

Darjeeling

ダーズリン
〔ストレート〕

¥980

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〕

¥940

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〕

¥980

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〕

¥980

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〕

¥980

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 + スワラエリア +
レモン香料

Hoa-Hoa

花々 (ホアホア)
〔ストレート〕

¥940

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〕

¥980

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〕

¥1,010

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イバーティー

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〕
¥1,010

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〕
¥940

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 + スウラエリア +
カカオ香料 + バニラ香料



Ginger
ジンジャー
〔ストレート / ミルク〕
¥1,010

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〕
¥940

“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〕
¥980

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〕
¥940

「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 +
ローズペタル + 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〕
¥980

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 + ペルガモット香料



Stella by Earl Gray
ステラバイアールグレイ
〔ストレート〕
¥1,010

ルイボスベースのアールグレイ
ほのかな甘さとペルガモットの
フレッシュさがマッチした一杯

ブレンド内容 ルイボス + ペルガモット香料



Grey Grass
グレイグラス
〔ストレート〕
¥1,010

ハーブベースのフレーバーティー
レモングラスとペルガモットの
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 + ペルガモット香料

Seasonal Tea

季節のおすすめ紅茶



L'Allée de Millet
ミレーの散歩道
〔ストレート / ミルク〕
¥980

アッサムとダージリン1stにチコリと
ダンデライオンをブレンド。
コーヒー風の香ばしい味わい。

ブレンド内容

アッサム + ダージリン1st + チコリ
+ ダンデライオン + カカオ香料



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。

