DINNER MENU

TOOTH TOOTH
BISTRO&CAFE

NEWoMan
TAKANAWA

Appetizer 前菜

季節のスープ 800-
Seasonal Soup

パテ・ド・カンパーニュ 1,200-
Pâté de Campagne

スモークサーモントラウトのマリネ レモンのソルベ　フェンネル 1,500-
Marinated Smoked Salmon Trout with Lemon Sorbet and Fennel

ブルーチーズとアンディーブ、トマトのサラダ 1,200-
Blue cheese and Endives, Tomato salad

赤海老のタルタル 根セロリ、りんごのレムラード 1,600-
Red Shrimp Tartare with Celeriac and Apple Remoulade

サラダ・ニソワーズ 1,500-
Salade Niçoise

フレンチフライ 900-
French Fries

From the bakery パン

バゲット・コカ 400-
Baguette Coca

ブリオッシュ・リュクス 450-
Brioche Luxe

クロワッサン 500-
Croissant

PLANT BASED こちらのマークが付いたメニューは植物由来の食材を中心にした動物性原料不使用のメニューです。

Galette ガレット

ガレット・コンプレット 1,600-
神戸ポークジャンボン / 卵 / チーズ
Complete Kobe Pork Jambon / Egg / Cheese

ガレット・プロヴァンサル 1,700-
トマト / アンチョビ / 卵 / チーズ / オレガノ
Provincale Tomato / Anchovy / Egg / Cheese / Oregano

ガレット・ルレヴェール 2,100-
グリーンサラダ / スモークサーモン / トマト / サワークリーム
Roulé Vert Green Salad / Smoked Salmon / Tomato / Sour Cream

ガレット・オセアーヌ SEASONAL 2,500-
海老 / 白ねぎのクリーム / タラマ
Galette Océane Shrimp / Creamed Japanese Leek / Tarama

Pasta パスタ

サルシッチャと舟形マッシュルーム、ハーブのオイルソースパスタ 手打ちリングイネ 1,600-
Salsiccia, Funagata Mushrooms & Herbs in Olive Oil Sauce

生ハムとラタトゥイユのトマトソースパスタ ピストゥー風味 手打ちリングイネ 1,800-
Prosciutto and Ratatouille in Tomato Sauce "Pistou" Style

海老とケールのカルボナーラ 手打ちリングイネ 2,100-
Carbonara with Shrimp and Kale

Main メイン

国産鶏ムネ肉のカツレツ ウフ・マヨとハーブサラダ添え 1,700-
Breaded Japanese Chicken Breast Cutlet with Oeuf Mayo and Herb Salad

レギューム・ヴァリエ PLANT BASED 2,100-
季節野菜のロースト ブールブランソース マドラススパイス
Legumes Variés Roasted Seasonal Vegetables with Beurre Blanc Sauce and Madras Spice

カジキマグロのポワレ 2,200-
アンティボワーズソース キャビア・ド・オーベルジーヌ添え
Pan-Seared Swordfish with Antiboise Sauce and Aubergine Caviar

和牛イチボのビーフステーキ 3,400-
ソース・オ・ポワーヴル
Wagyu Ichibo Beef Steak Sauce au Poivre

Crepe クレープ

季節のコンフィチュールと発酵バターのクレープ・シュクレ 1,100-
Crêpe Sucrée with Seasonal Jam and Cultured Butter

クレープ・ショコラ 1,100-
自家製ガナッシュ / オレンジキャラメルソース / ヘーゼルナッツ
Chocolate Crepe Homemade Ganache / Orange Caramel Sauce / Hazelnuts

オレンジとクリームチーズアイスのクレープ・オランジェ 1,400-
Crepe Orange with Orange and Cream Cheese Ice Cream

シャインマスカットのミルクレープ　紅茶のアイス添え 1,800-
Shine Muscat Mille Crêpe with Tea Ice Cream

Dessert デザート

ジャスミン香るクレームブリュレ ライチのソルベ添え 1,200-
Jasmine-scented Crème Brûlée with Lychee Sorbet

本日の焼菓子プレート 1,200-
マロンフィナンシェ / ガレットブルトンヌ / 季節のパウンドケーキ
Today's Assorted Baked Sweets Plate Marrons Financier/ Galette Bretonne / Seasonal Pound Cake

Tart タルト

タルトシャインマスカット 1,600-
Tarte au Shine Muscat

シャペロン〔いちごのベイクドチーズケーキ〕 1,200-
Chaperon

タルトマロン 1,300-
Tarte aux Marrons

タルト ジムノペティ〔ダックワーズとチェリーの焼き込みタルト〕 1,200-
Tarte Gymnopédie

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御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。

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。

Menu Bistro

ビストロコース

お一人様 4,500~

Bread

自家製パン3種
〔 バケット・コカ、ブリオッシュ・リュクス、クロワッサン 〕

Hors d'oeuvres

本日のオードブル

Main

ガレット or パスタ or メインから1品

ガレット・コンプレット〔 神戸ポークジャンボン / 卵 / チーズ 〕
ガレット・プロヴァンサル 〔 トマト / アンチョビ / 卵 / チーズ / オレガノ 〕
ガレット・ルレヴェール〔 グリーンサラダ / スモークサーモン / トマト / サワークリーム 〕 [+400]
ガレット・オセアーヌ〔 海老 / 白ねぎのクリーム / タラマ 〕[+800]

サルシッチャと舟形マッシュルーム、ハーブのオイルソースパスタ〔 手打ちリングイネ 〕
生ハムとラタトゥイユのトマトソースパスタ ピストゥー風味〔 手打ちリングイネ 〕
海老とケールのカルボナーラ〔 手打ちリングイネ 〕[+400]

国産鶏ムネ肉のカツレツ ウフ・マヨとハーブサラダ添え
レギューム・ヴァリエ 季節野菜のロースト ブールブランソース マドラススパイス [+400]
カジキマグロのポワレ アンティボワーズソース キャビア・ド・オーベルジーヌ添え [+500]
和牛イチボのビーフステーキ ソース・オ・ポワーヴル [+1,200]

Dessert

デザートから1品

季節のコンフィチュールと発酵バターのクレープ・シュクレ
クレープ・ショコラ / タルト ジムノペティ〔 ダックワーズとチェリーの焼き込みタルト 〕
シャペロン〔 いちごのベイクドチーズケーキ 〕/ タルトマロン / タルトシャインマスカット [+400]
ジャスミン香るクレームブリュレ ライチのソルベ添え
本日の焼菓子プレート〔 マロンフィナンシェ / ガレットブルトンヌ / 季節のパウンドケーキ 〕

Drink

お飲み物

お好きな紅茶〔 ポットサービス 〕 / アイスティー / コーヒー〔 H/I 〕