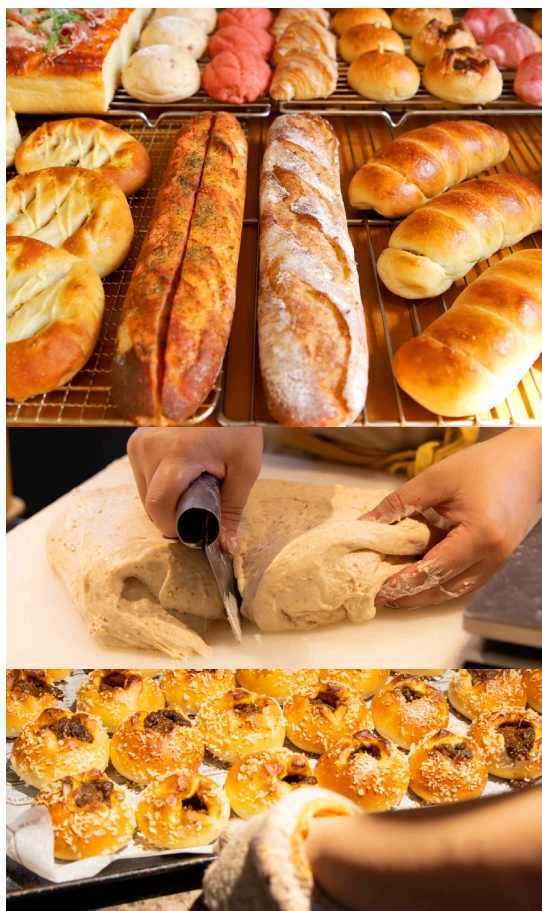




LAGOON TOOTH TOOTH

Patisserie & Bakery Restaurant



TOOTH MADE -1- Breads baked in our in-store bakery

店内ベーカリー製造のこだわりパン

店内併設のベーカリー工房で毎日焼き上げるパンは、
日々の食事に寄り添う親しみやすさと、
一口ごとに広がる「少し特別な味わい」を大切にしています。
厳選した粉の配合から、温度・湿度に合わせた細やかな発酵、
そして生地ごとに追求した食感がこだわり。
一つひとつに想いを込め、丁寧に焼き上げています。

TOOTH TOOTH パケット

低温長時間発酵で小麦本来の旨みをじっくり引き出し、
湯種製法を取り入れることで外は香ばしく、
中はモチモチとした食感に焼き上げています。



TOOTH MADE -2- Original Tarte

タルトのこだわり

TOOTH TOOTH創業時から大切にしているタルトは、
低温でじっくりと焼き込んだシュクレ生地のベースに、
バターをきかせたアーモンドクリームを、時間や温度を調節しながら、
香ばしさや風味を惹き出すように丁寧に焼き上げています。



TOOTH MADE -3- Original Tea

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。

< ALCOHOL DRINK >

アルコール ドリンク

BEER/SOUR/HIGHBALL

Beer

アサヒスーパードライ (樽生)

680 [748]

Beer

ペローニナストロアズーロ (瓶)

880 [968]

Non Alcohol beer

ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ瓶)

600 [660]

Lemon sour

レモンサワー

600 [660]

High Ball

ハイボール

600 [660]

SPIRITS

ALL 680 [748]

Gin / Ram / vodka / Tequila

ジン ラム ウォッカ テキーラ

LIQUEUR

ALL 680 [748]

Casiss / Coconuts / Yohgurt / Passion fruit
Lychee / Campari / Pineapple / Franboise / Tea

カシス ココナッツ ヨーグルト

パッションフルーツ ライチ

カンパリ パイナップル

フランボワーズ ティー

RESOAT COCKTAILS



Piña Colada

ピニャコラーダ

1,000 [1,100]

ラム+パインジュース+ミルク

Lovers Holiday

ラヴァーズホリデー

1,000 [1,100]

ラム+パインジュース+グレナデン

< WINE >

ワイン

SPARKRING WINE

Itinera Blanc de Noir Spumante Brut NV Mondo del

イティネラ ブラン・ド・ノワール ブリュットNVモンドデル (イタリア)

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。

Glass 818 [900]

Bottle 5,000 [5,500]

700 slm Brut / Cusumano

セッテチェント ブリュット / クズマーノ (イタリア)

シチリア島の海拔700mの畑から。力強さとエレガントを究極のバランスで表現。

Bottle 8,000 [8,800]

WINE / WHITE

Hidden Pearl Semillon Sauvignon Blanc / Berton Vineyards

ヒドゥン・パール セミヨン・ソーヴィニヨン・ブラン / バートン・ヴィンヤーズ (オーストラリア)

レモンやグレープフルーツなどの柑橘果実と微かにハーブの風味が感じられます。

Glass 682 [750]

Bottle 5,000 [5,500]

Chardonnay / La Playa

シャルドネ / ラ・プラヤ (チリ)

トロピカルフルーツのアロマに、いきいきとした酸味とナッツのような香ばしい風味。果実味あふれる味わい。

Glass 1,091 [1,200]

Bottle 6,000 [6,600]

Ophalum / Cooperativa Vitivinicola Arousana SCG

オフアルム / コーペラティバ・ビティビニコラ・アロウサナ SCG (スペイン)

海のワインとよばれるリアスパイシャス、大西洋に面した畑から。フレッシュ感と豊かな果実味、酸味が絶妙なバランス。

Bottle 7,000 [7,700]

Freakshow Chardonnay / Michael David

フリークショー シャルドネ / マイケル・ディヴィッド (カリフォルニア)

ジューシーな果実味とバニラ、ナツメグ、バター の風味が口いっぱいに広がる。リッチなフルボディ。

Bottle 8,000 [8,800]

WINE / RED

Chaun Chaun / Pinot Noir

チャウンチャウン / ピノノワール (フランス)

南フランスのラングドッグ地方・リムー産のピノノワールを100%使用。

Glass 682 [750]

Bottle 5,000 [5,500]

Cabernet Sauvignon Reserva / La Playa

カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルバ / ラ・プラヤ (チリ)

豊かな果実香とスパイスの香り。なめらかな口当たりながら濃厚な果実味を楽しめるフルボディ。

Glass 1,091 [1,200]

Bottle 6,000 [6,600]

Cabernet Sauvignon Reserva / STEL+MAR

カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルバ / ステル＋マー (カリフォルニア)

畑とブドウにワインを語らせる哲学。パパ友で出会った2人からはじまったワインは高品質ながらフレンドリー。

Bottle 7,000 [7,700]

Barrua / Agricola Punica

バッルーア / アグリコーラ・プニカ (イタリア)

サルデーニャ島から巨匠たちが夢のコラボレーション。シルキーな舌触り、驚きの凝縮感、濃厚な旨味。

Bottle 8,000 [8,800]

< SOFT DRINK ・ CAFE >

ソフトドリンク ・ カフェ

SEASONAL DRINKS



Honey Apple Lemonade

ハニーアップルレモネード 850 [935]

りんごの優しい甘さに、六甲はちみつを合わせ、
レモンの爽やかな酸味ですっきりと仕上げた
季節のレモネード。

Shine Muscat Tea Soda

シャインマスカットのティーソーダ 880 [968]

爽やかなマスカットの甘みと紅茶の香り。
お食事とも合わせやすいすっきりとした後味の
ティーソーダです。

NON-ALCOHOL RESORT COCKTAILS



Sunset

サンセット 800 [880]

オレンジジュース+パインジュース+グレナデン



Virgin Breeze

バージンブリーズ 800 [880]

グレープフルーツジュース+克蘭ベリージュース

SOFT DRINK

TOOTH TOOTH Lemonade

トゥース トゥース レモネード 650 [715]

100%シチリアレモン果汁を使用した、
シュワッとすっきり爽やかなレモネードです。

TOOTH TOOTH Harb Lemonade

トゥース トゥース ハーブレモネード 680 [748]

すっきり爽やかなレモネードにマスカット風味の
ハーブ、エルダーフラワーを加えました。

Gingerale

ジンジャーエール 500 [550]

Orange Juice

オレンジジュース 500 [550]

Cola

コーラ 500 [550]

Clanberry Juice

克蘭ベリージュース 600 [660]

Oolong Tea

ウーロン茶 500 [550]

Pineapple Juice

パインジュース 600 [660]

CAFE

Coffee

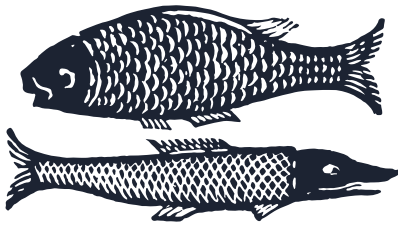
コーヒー (Hot/Ice) 600 [660]

Cafe la te

カフェラテ (Hot/Ice) 680 [748]

Iced Tea

アイ스티ー 600 [660]



Food

〈 TOOTH TOOTH SET 〉

トーストトースセット

TOOTH TOOTH のこだわりを全て楽しめるセットです。
食後のカフェまでごゆっくりお愉しみください。

パンビュッフェ

自家製パン食べ放題

+

スープ

季節のスープ

+

TOOTH TOOTH のタルト

選べるTOOTH TOOTHのタルト



〈 別紙より TOOTH TOOTH のタルトをお選びください 〉



TOOTH TOOTH のタルト

TOOTH TOOTH創業時から大切にしているタルトは、
低温でじっくりと焼き込んだシュクレ生地ベースに、
バターをきかせたアーモンドクリームを、時間や温度を調節しながら、
香ばしさや風味を惹きだすように丁寧に焼き上げています。

PASTA

Pasta with Chicken Salsiccia and Fried Fall Vegetables in an Oil-Based Sauce

鶏のサルシッチャと秋野菜フリットの
オイルソースパスタ

3,100 [3,410]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Amatriciana with Roasted Onion and Bacon

ローストしたオニオンとベーコンのアマトリチャーナ

3,100 [3,410]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Slowly Simmered Awaji Beef Bolognese with Cheese Fondue Sauce

じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ チーズフォンデュソース

3,630 [3,993]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Pasta with Roasted Shrimp and Turnips in a Cream Sauce



海老と蕪のローストのクリームソースパスタ

3,790 [4,169]

[Pasta : ほうれん草を練りこんだフェットチーネ]

MAIN

Roasted Sanyuan Pork Loin Organic Carrot Glace with Mustard Sauce

三元豚ロースのロースト
オーガニックニンジングラッセとマスタードソース

3,241 [3,565]

Chicken Fillet Cutletsherbal Salad with Uhu Mayonnaise

国産鶏むね肉のカツレツ ウフマヨネーズと香草サラダ

3,377 [3,715]

Roast Ribeye Beef with Red Wine Sauce

牛リブアイのローストビーフ 赤ワインソース

5,286 [5,815]

Option Menu 追加メニュー

お食事ご注文の方限定

Salad with Grilled Chicken and Seasonal Vegetables

グリルチキンと季節野菜のシーザーサラダ

600 [660]

Seasonal Soup

季節のスープ

500 [550]

Crème Brûlée

TOOTH TOOTH ブリュレ

636 [700]

Set Drink

セットドリンク

TOOTH TOOTHの紅茶 (HOT) ティーコレクションよりお選びください

ALL 500 [550]

< PASTA SET >

パスタセット

TOOTH TOOTH の自家製生パスタ
食べ応えのあるモチモチとした食感と歯切れの良さにこだわりました。
口の中に広がる小麦本来の香りをお楽しみください。

パンビュッフェ

自家製パン食べ放題

+

スープ

季節のスープ

+

パスタ

好きなパスタ

Pasta with Chicken Salsiccia and Fried Fall Vegetables in an Oil-Based Sauce

鶏のサルシッチャと秋野菜フリットの
オイルソースパスタ

〔 Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ 〕

2,300 [2,530]



Amatriciana with Roasted Onion and Bacon

ローストしたオニオンとベーコンのアマトリチャーナ

〔 Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ 〕

2,300 [2,530]



Slowly Simmered Awaji Beef Bolognese with Cheese Fondue Sauce

じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ
チーズフォンデュソース

〔 Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ 〕

2,830 [3,113]



Pasta with Roasted Shrimp and Turnips in a Cream Sauce

海老と蕪のローストのクリームソースパスタ

〔 Pasta : ほうれん草を練りこんだフェットチーネ 〕

2,990 [3,289]



< MAIN SET >

メインセット

パンビュッフェ

自家製パン食べ放題

+

スープ

季節のスープ

+

メイン

お好きなメイン

Roasted Sanyuan Pork Loin Organic Carrot Glace with Mustard Sauce

三元豚のローストポーク

粒マスタードソース キャロットグラッセ

2,441 [2,685]



Chicken Breast Cutlet With Oeuf Mayonnaise And Herb Salad.

国産鶏むね肉のカツレツ

ウフマヨネーズと香草サラダ

2,577 [2,835]



Roast Ribeye Beef with Red Wine Sauce

牛リブアイのローストビーフ

赤ワインソース

4,486 [4,935]



Option Menu 追加メニュー

お食事ご注文の方限定

Salad with Grilled Chicken and Seasonal Vegetables

グリルチキンと季節野菜のシーザーサラダ

600 [660]

Seasonal Soup

季節のスープ

500 [550]

Crème Brûlée

TOOTH TOOTH ブリュレ

636 [700]

Set Drink

セットドリンク

TOOTH TOOTHの紅茶 (HOT) ティーコレクションよりお選びください

ALL 500 [550]

< À LA CARTE >

アラカルト

PASTA

Pasta with Chicken Salsiccia and Fried Fall Vegetables in an Oil-Based Sauce

鶏のサルシッチャと秋野菜フリットの
オイルソースパスタ

1,250 [1,375]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Amatriciana with Roasted Onion and Bacon

ローストしたオニオンとベーコンのアマトリチャーナ

1,250 [1,375]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Slowly Simmered Awaji Beef Bolognese with Cheese Fondue Sauce

じっくり煮込んだ淡路産牛のボロネーゼ チーズフォンデュソース

1,750 [1,925]

[Pasta : TOOTH TOOTHリングイネ]

Pasta with Roasted Shrimp and Turnips in a Cream Sauce



海老と蕪のローストのクリームソースパスタ

1,850 [2,035]

[Pasta : ほうれん草を練りこんだフェットチーネ]

MAIN

Roasted Sanyuan Pork Loin Organic Carrot Glace with Mustard Sauce

三元豚ロースのロースト

オーガニックニンジングラッセとマスタードソース

1,400 [1,540]

Chicken fillet cutletsHerbal salad with uhu mayonnaise

国産鶏むね肉のカツレツ ウフマヨネーズと香草サラダ

1,600 [1,760]

Roast Ribeye Beef With Red Wine Sauce

牛リブアイのローストビーフ 赤ワインソース

150g 3,900 [4,290]

300g 6,900 [7,590]

Bread

Bread Plate

自家製パン4種盛り合わせ

636 [700]

< KIDS MENU >

キッズメニュー 小学生以下のお子様対象

パンビュッフェ

+

ドリンク

+

ごちそうさまチャレンジ



ローストオニオンと
ベーコンのアマトリチャーナ

パンビュッフェ + ドリンク付

1,227 [1,350]



じっくり煮込んだ淡路産牛の
ボロネーゼ
チーズフォンデュソース

パンビュッフェ + ドリンク付

1,291 [1,420]



三元豚のローストポーク
季節野菜添え

パンビュッフェ + ドリンク付

1,345 [1,480]

ドリンク

下記からお選びください

オレンジジュース

アップルジュース

グレープフルーツジュース

キッズ限定
単品パンビュッフェ

600 [660]

みんなて #ごちそうさまチャレンジ しよう!



完食したお皿を
スタッフにお見せいただくと
デザートをプレゼント!



※対象商品はキッズメニューのお料理です
※デザートは通常アイスクリームをご用意しておりますが
予告なく変更する場合もございます



こどものためのTOOTH TOOTHの体験型イベント

KIDS KITCHEN

LAGOON TOOTH TOOTH ではお子様向けのスイーツやパン作り
イベント『KIDS KITCHEN』を定期的 to開催しております!
TOOTH TOOTH の制服を着て本格的なキッズシェフ体験で
お子様の頑張る姿を応援しませんか?

場所: LAGOON TOOTH TOOTH
(ラグーントゥーストゥース)

兵庫県神戸市垂水区海岸通 12-2
三井アウトレットパーク マリンピア神戸
1 階別棟 40000

詳細: スタッフにお尋ねください。



詳細・予約は
こちらから

< CAKE MENU >

パティスリー TOOTH TOOTH のタルト

※お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております

Please order one drink per person.



※写真はイメージです。

< 別紙より TOOTH TOOTH のタルトをお選びください >

< DESSERT MENU >



Crème Brûlée

TOOTH TOOTHブリュレ

727 [800]



*Tooth Tooth
Tea Collection*

< TEA COLLECTION >

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〕 919 [1,010]

産地ごとの特徴を活かした選りすぐりの
セイロント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 セイロントーブレンド



Earl Grey
アールグレイ
〔ストレート〕 855 [940]

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
自然で落ち着いた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〕 855 [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〕 919 [1,010]

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お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〕 891 [980]

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〕 891 [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〕 919 [1,010]

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
シトロシュプリーム
〔ストレート〕 891 [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
花花 (ホアホア)
〔ストレート〕 919 [1,010]

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



Chamomile Darjeeling
カモミールダーズリン
〔ストレート〕 919 [1,010]

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〕 891 [980]

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〕 855 [940]

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〕 855 [940]

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〕 919 [1,010]

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лью

〔ストレート / ミルク〕 855 [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〕 891 [980]

“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〕 919 [1,010]

「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 + ユーンフラワー



Earl Grey Japonais
アールグレイジャポネ

〔ストレート〕 891 [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



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〕 891 [980]

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



カフェイン
フリー

Grey Grass
グレイグラス

〔ストレート〕 891 [980]

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



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。