

TOOTH TOOTH GARDEN RESTAURANT



ガーデンディナーコース

GARDEN DINNER COURSE

おひとり様 / 4,800

前菜 + パスタ or メイン + パン盛り合わせ + デザート&カフェ



※1名様からご注文いただけます

Appetizer / Bread

兵庫県産野菜のバーニャカウダ 黒ニンニクのかわばた味噌のディップとキヌア
ガーデンブレッド4種



Pasta or Main

Pasta

- ・リコッタチーズとバジリコのシンプルなポモドーロ
- ・淡路島産シラスとフレッシュトマトのジェノベーゼ
- ・国産鶏のサルシッチャと蕪のハーブオイルソースパスタ
- ・庭園のカルボナーラ
深燻しベーコン、六甲マッシュルーム、春菊、ベビーリーフ、季節の食用花
+300
- ・有頭海老のトマトクリームパスタ
+300

Main

- ・神戸近郊野菜のガーデンレギュームバリエ
+300
- ・丹波鶏のロースト 軽いクリームソース
+500
- ・サーモンのスチームグリル
春菊と黒人参のリゾット添え ハーブバターソース
+700
- ・但馬鴨のローストと季節野菜
+1,800
- ・北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース
+2,500

Dessert

本日のデザート

Cafe

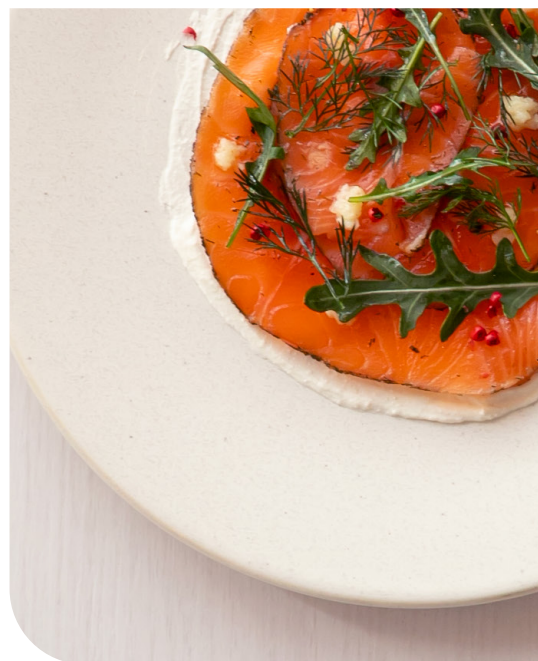
下記よりおひとり様1品お選びください

EVIANコーヒー / TOOTH TOOTHオリジナル紅茶



Charcuterie

パテ・ド・カンパーニュ	1,100
ハモンセラーノ	920
モルタデッラ	920
神戸ポークのジャンボンブラン	1,060
シャルキュトリー盛り合わせ	S 1,200 / L 1,980



Appetizer

マリネサーモン リコッタチーズとレモンのコンディマン	1,420
フルティカトマトとリコッタチーズのマリネ	880
六甲マッシュルームのアヒージョ	780
淡路産シラスと神戸野菜のアヒージョ	820



From the Bakery

カンパーニュ	320
オリーブブレッド	320
胡桃 & レーズン	320
パン盛り合わせ	560

Salad & Vegetable



神戸近郊野菜のガーデンレギュームバリエ	1,680
ロメインレタスのグリルサラダ 半熟卵のタルタル添え	1,480
カリフラワーのスチームグリル レモンとスパイスのサルサソース	1,320
生ハムとリコッタチーズ、彩り野菜のサラダ	1,430





Frites

フレンチフライ ローズマリーバター	780
フレンチフライ トリュフ	870
エビと神戸野菜のフリット スイートチリアイヨリ	980



Handmade Pasta

リコッタチーズとバジリコのシンプルなポモドーロ	1,520
淡路産シラスとフレッシュトマトのバジルクリームパスタ	1,580
国産鶏のサルシッチャと蕪のハーブオイルソースパスタ	1,480
庭園のカルボナーラ 深燻しベーコン、六甲マッシュルーム、春菊、ベビーリーフ、季節の食用花	1,640
有頭海老のトマトクリームパスタ	1,640



Main

丹波鶏のロースト 軽いクリームソース	1,980
サーモンのスチームグリル 春菊と黒人参のリゾット添え ハーブバターソース	2,300
但馬鴨のローストと季節野菜	3,850
北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース	4,400



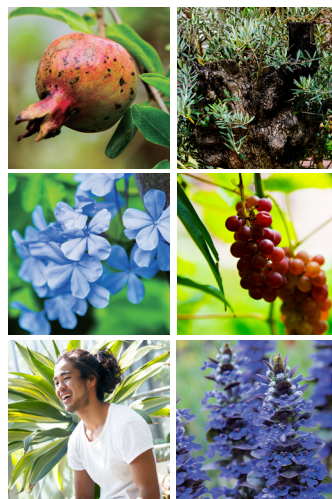
※価格はすべて税込みです。

About SORA GARDEN そらガーデンとは

店内から一望できる庭園は、プラントハンターとして国内外で注目を集めている「西畠清順氏」がプロデュース。大空に抱かれた都会の楽園でスペシャルな時をお楽しみください。

そら植物園代表 プラントハンター
西畠清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを各地で展開、反響を呼んでいる。



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご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