

# 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)

・アイスティー

・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

*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 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 ¥1,430



*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 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 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 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

¥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〕  
**¥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〕  
**¥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〕  
**¥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〕  
**¥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〕  
**¥980**

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 + ダーズリン  
+ ベルガモット香料



Fleur de Orange  
**フルール ド オランジュ**  
〔ストレート〕  
**¥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〕  
**¥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〕  
**¥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〕  
**¥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〕  
¥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



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〕  
¥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



Persian Queen  
ペルシアンクイーン  
〔ストレート / ミルク〕  
¥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



La Forêt de Gauguin  
ゴーギャンの森  
〔ストレート / ミルク〕  
¥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

## 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〕  
¥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〕  
¥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



Grey Grass  
グレイグラス  
〔ストレート〕  
¥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

## 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  
タ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  
+ タンデライオン + 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。

