ガレット＆クレープセット

GALETTE AND CREPE SET　2,970~



セット内容　|　スープ ＋ ガレット ＋ ハーフクレープ ＋ ドリンク

GALETTE ガレットをお選びください

a. 神戸ポークハムと北坂たまご、チーズのガレット・コンプレ　サラダ添え

b. 神戸産トマトとアンチョビ、北坂たまごのプロヴァンス・ガレット（+200）

c. 淡路産牛入りキーマカレーと北坂たまごのチーズガレット（+200）

d. 鶏のシードル煮込みとマッシュルーム、ブルーチーズのガレット（+300）

e. 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（+450）

f. 海老のソテーとケールのクリームソースガレット（+450）

g. トラウトサーモンと白ねぎのクリームガレット タラモ添え（+450）

h. 牛ほほ肉のビーフシチューガレット ハーブークリームとキノコ添え（+1,200）

HALF CREPE クレープをお選びください

a. 苺のコンフィチュールと六甲はちみつのクレープ・フロマージュ

b. クレープ・ショコラ
(アールグレイ風味のガナッシュ、オレンジキャラメルソース、ヘーゼルナッツ)

c. 抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ

d.キャラメルバナナとヘーゼルナッツ、バニラアイスのクレープ

e.オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル バニラアイス添え

f.キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン

g.ブール・シュクレ　温かいシュガーバタークレープ

h.ショコラ・フォンデュ　温かいチョコレートクレープ

DRINK ドリンクをお選びください

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）

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。

CREPE&GALETTE

TOOTH TOOTH



GALETTE

ガレットはフランスのブルターニュ地方生まれの伝統的な郷土料理。
ガレットという言葉は、まるく薄いものを意味しています。
海に面して雨の多いブルターニュ地方では、小麦の栽培が難しかったことから、
蕎麦粉を使用したガレットがよく食べられるようになったそうです。
小麦に比べてヘルシーで栄養価も高いので、フランスで日常的に愛されるお食事クレープです。

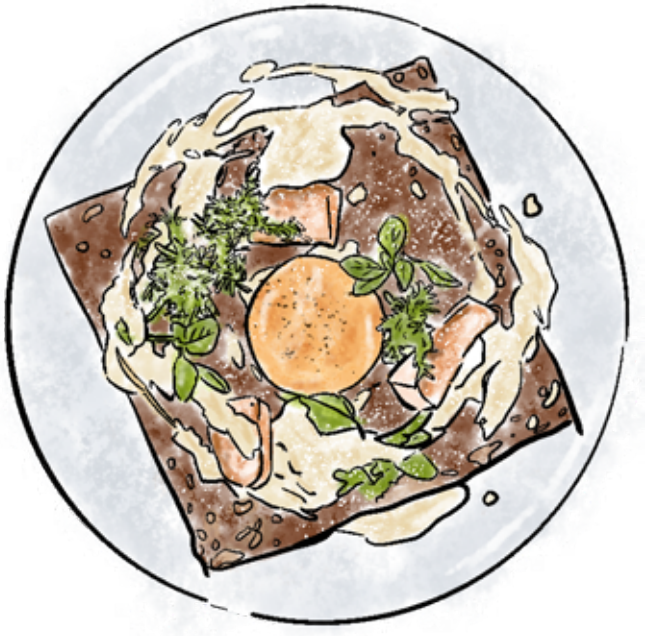
◆ガレットに使用するそば粉は、兵庫県姫路市の製粉所【寺尾製粉所】から厳選したそば粉を使用
◆そば粉は挽きたてのものを仕入れ、季節でオリジナルの配合でブレンドしたガレット生地
◆高温の鉄板で一枚一枚丁寧に焼き上げるガレットは、表面はパリッと香ばしいクリスピーな食感
そばの風味と食感を追い求めたどり着いた、ここだけのオリジナルガレット
◆地産地消を大切に、神戸を中心とした兵庫県の食材や、野菜感にこだわったラインナップ



CREPE

◆TOOTH　TOOTHならではの「ハレノニチジョウ」を感じる上質なクレープ
◆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
◆焼きたての甘い香りと、もちもち食感
◆生地も、フルーツもどちらも愉しめるラインナップ

RECOMMEND GALETTE



Trout Salmon and Japanese Leek,
Cream Galette served with Tarama

トラウトサーモンと白ねぎの
クリームガレット タラマ添え

1,980

香ばしく焼き上げたガレットに、明太子のマッシュポテトと
白ねぎのクリームソースを合わせました。
サーモンの旨味と白ねぎのやさしい風味が重なり、まろやかでコク深い味わい。



ガレットに合うおすすめ紅茶

ジンジャー

ブレンド内容　セイロン ＋ アッサム ＋
ドライジンジャー



Beef cheek Stew Galette Served
with Sour Cream and Mushrooms

牛ほほ肉のビーフシチューガレット
ハーブクリームとキノコ添え

2,990

ひと口食べた時に口の中に広がる上品な旨みにサワークリームがアクセント。
牛ほほ肉の美味しさをガレットに乗せて味わう、贅沢な一品です。



ガレットに合うおすすめ紅茶

ダージリン

ブレンド内容　ダージリンブレンド

★ガレットはそば粉を使用しております

GALETTE



Kobe Pork Ham, Kitasaka Eggs,
and Cheese Galette Complète with a Side Salad

神戸ポークハムと北坂たまご、
チーズのガレット・コンプレ サラダ添え

1,540



Provence Galette with Kobe Tomato, Anchovy,
and Kitasaka Egg

神戸産トマトとアンチョビ、
北坂たまごのプロヴァンス・ガレット

1,540



Keema Curry with Awaji Beef
and Kitazaka Eggs Cheese Galette

淡路産牛入りキーマカレーと
北坂たまごのチーズガレット

1,540



Cider-Braised Chicken
with Mushrooms and Blue Cheese Galette

鶏のシードル煮込みとマッシュルーム、
ブルーチーズのガレット

1,650



Smoked Salmon and Orange Salad Galette
with Herb Cream

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

1,760



Sautéed Shrimp and Kale
with Cream Sauce Galette

海老のソテーとケールの
クリームソースガレット

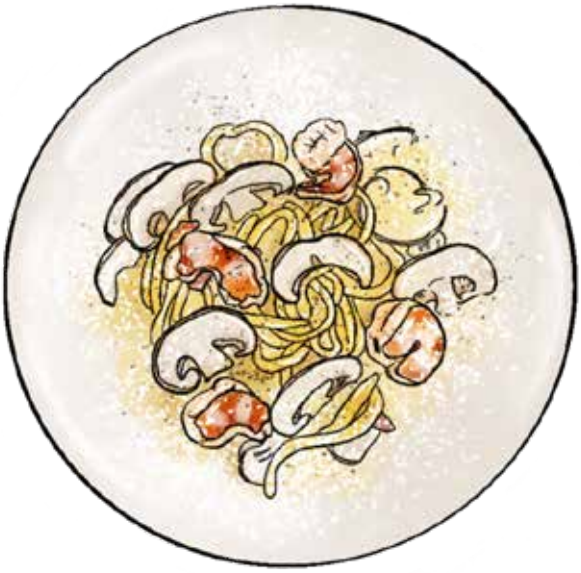
1,870

★ガレットはそば粉を使用しております

PASTA

TOOTH TOOTH こだわりの生パスタ

当店の生パスタはもちもち食感が特徴で、
こだわりの食材や上質なパスタソースと合わせたごちそうパスタです。



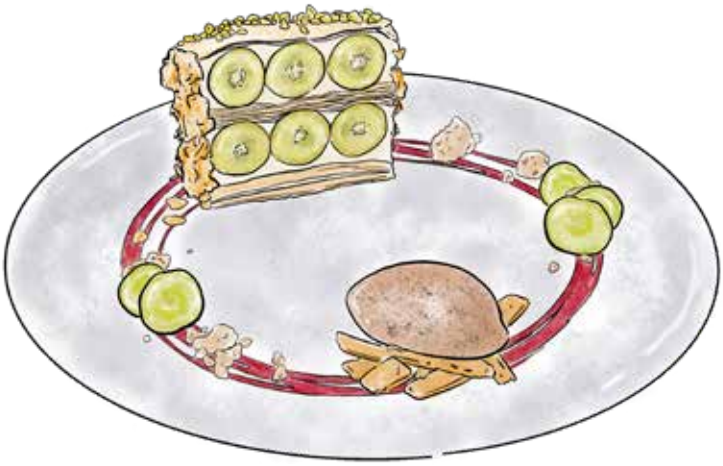
Truffle Scented Carbonara with Shrimp and Rokko Mushrooms

海老と六甲マッシュルームのトリュフ香るカルボナーラ

1,870

もちもち食感の手打ちパスタに、チーズと卵の濃厚ソースを絡めた自慢のカルボナーラ。
兵庫県産のマッシュルームに平茸、トリュフの香りを合わせました。

RECOMMEND CREPE



Shine Muscat Grapes Mille Crêpe
Served with Black Tea Ice Cream

シャインマスカットのミルクレープ
紅茶のアイスクリーム添え

1,980

シャインマスカットの爽やかな甘みとみずみずしい味わいを、
白あんを合わせたやさしい甘みのクリームとクレープ生地に重ねたミルクレープ。
紅茶の香り豊かなアイスクリームを添えた、上品な味わいの季節の一皿です。



クレープに合うおすすめ紅茶

カモミールダージリン

ブレンド内容 *ダージリン + ドライカモミール*



Caramel Crepe with Orange Slices
and Cream Cheese

オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル
バニラアイス添え

1,490

クリームチーズを包みこんだクレープ生地に、フレッシュなオレンジと
バニラ香るクリーム、パッションフルーツを合わせました。
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。



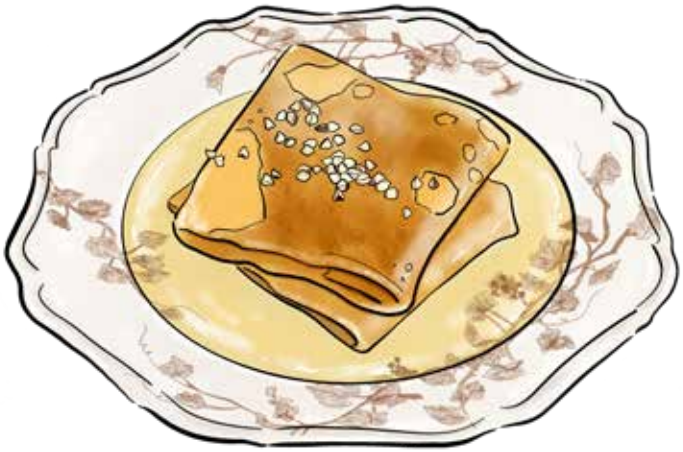
クレープに合うおすすめ紅茶

オルガパレード

ブレンド内容 *セイロンブレンド + ダージリン1st +*
マンダリン香料 + イランイラン香料

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。

HOT CREPE

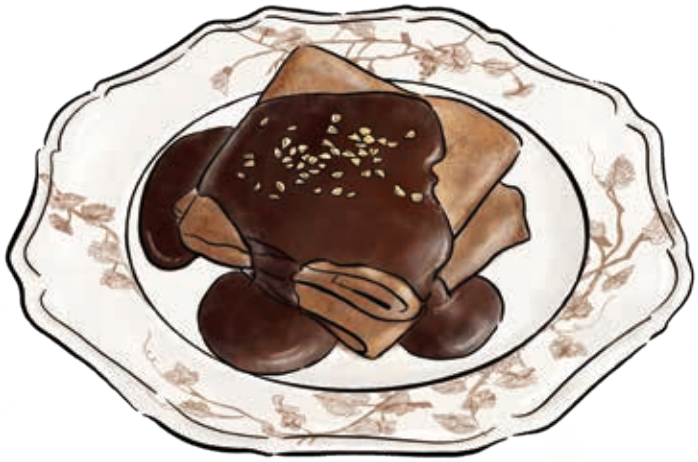


Beurre Sucré

ブール・シュクレ
温かいシュガーバタークレープ

2枚重ね 1,100

もちもち食感の生地にたっぷりのバターと蜂蜜が
じゅわっと染み込む香り高いシュガーバタークレープ。
食感のアクセントに蕎麦の実を添えて。



Fondue au Chocolat

ショコラ・フォンデュ
温かいチョコレートクレープ

2枚重ね 1,100

もちもち食感のショコラ生地に、
味のアクセントにラズベリーのコンフィチュールをはさみ仕上げました。
濃厚なショコラを感じることのできる、冬のご褒美クレープ。

おすすめ
クレープ生地
追加出来ます

1枚追加〔3枚重ね〕 +440
2枚追加〔4枚重ね〕 +880

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。

CREPE



Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices and Black Tea Ice Cream

キャラメルリンゴと
紅茶アイスのクレープ・タタン

1,650



Cheese Crepe with Strawberry Confiture and Rokko Honey

苺のコンフィチュールと
六甲はちみつのクレープ・フロマージュ

1,100



Earl Grey ganache, Orange Caramel Sauce, and Hazelnut Chocolate Crepes

クレープショコラ(アールグレイ風味のガナッシュ、
オレンジキャラメルソース、ヘーゼルナッツ)

1,100



Crepe with Caramelized Banana, Hazelnuts, and Vanilla ice cream

キャラメルバナナとヘーゼルナッツ、バニラアイスのクレープ

1,430



Crepe with Matcha Chocolate and Creme Brulee

抹茶ショコラとクレームブリュレのクレープ

1,210

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。

TEA

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



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



Fûki
風海木
〔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



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



Darjeeling
ダージリン
〔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　ダージリンブレンド

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
キー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　キームン + ダージリン
+ ベルガモット香料



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　ダージリン + ヌワラエリア +
レモン香料



Chamomile Darjeeling
カモミールダージリン
〔ストレート〕 1,010

ダージ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　ダージリン + ドライカモミール



Fleur de Orange
フルール ド オランジェ
〔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



Hoa-Hoa
花花（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



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ジリン 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 + ダージリン1st +
マンダリン香料 + イランイラン香料



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*

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レクション
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*



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*



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*



Cacao Vanille
カカオバニーユ
〔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 + ヌワラエリア + 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〕 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レクション
食後や夜のひとときに、心とからだにそっとなじみます



Brillant 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 *キームン + 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 / ミルク〕 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 + ベルガモット香料*



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〕 980

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

ブレンド内容 *ルイボス + ベルガモット香料*



カフェインフリー

Grey Grass
グレイグラス
〔ストレート〕 980

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

CAFE

Special Drink



Hojicha Orange Iced Tea

ほうじ茶オレンジアイスティー

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。



Oat Ginger Tea Latte

オーツジンジャーティーラテ

880

ジンジャーティーベースのシロップと
オーツミルクを合わせた、やさしい味わいのチャイラテ。
ふんわりとしたホイップに、かりんとうの軽やかな食感と
シナモンの豊かな香りを添えました。

Other

Iced Tea

アイスティー〔ストレート / レモン / ミルク〕 700

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。

Coffee

コーヒー　HOT / ICE 700

Caffè au Lait

カフェオレ　HOT / ICE 750

Whipped Café au Lait

ホイップカフェオーレ　HOT / ICE 770

Rich-Flavored Tea with Milk

リッチロイヤルミルクティー
HOT / ICE 790

Apple Juice

アップルジュース 700

Orange Juice

オレンジジュース 700

Mango Juice

マンゴージュース 730



CIDER

りんごを丁寧に発酵させて生まれるシードルは、
果実そのものの香りとやわらかな甘酸っぱさが心地よいフランスの伝統酒。
ブルターニュでは、そば粉のガレットやりんごの加工品とともに、
土地の恵みを味わう食文化の中心にあり、食卓に欠かせない存在として親しまれてきました。
料理の風味をそっと引き立てる、ふくよかでやさしい一杯です。

Val de Rance Cru Breton — Bottle / 1,930
ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口) / 250ml
りんごの芳香が豊かで、フレッシュな味わいが特徴

Le Paulmier Pommillon — Bottle / 1,930
ポミヨン 275 (ノンアルコール) / 275ml
繊細な泡とさわやかな甘酸っぱさが華やかに広がる一杯

WINE

Organic Rosso / Lamura — Glass / 1,100
オーガニック・ロッソ ラムーラ
【イタリア / ネロ・ダヴォラ 100%】 赤系果実の綺麗な酸味と軽快でフルーティーな味わいのテーブルワイン

Tokaji Furmint Dry White — Glass / 1,100
トカイ フルミント ドライ
【ハンガリー / フルミント . ハーシュレヴェルー】 柔らかい口当たり フルーティーな味わいが魅力

OTHER

Heartland — 700
ハートランド

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。