ガーデンディナーコース

GARDEN DINNER COURSE

おひとり様 / 4,550[5,005]~

前菜 ＋ 選べるパスタ ＋ 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

鰤のカルパッチョ 昆布とオリーブのドレッシング

ガーデンブレッド４種



Pasta

下記よりおひとり様1品お選びください

・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

・淡路産ミディトマトと生ハムのポモドーロパスタ

・淡路島産シラスとフレッシュトマトのジェノベーゼ

・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

・牛ほほ肉と六甲マッシュルームのラグーソース
ポルチーニバター
+910[1,001]



・牡蠣と黒キャベツの柚子クリームパスタ
+910[1,001]

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

ガーデングルマンディナーコース

GARDEN GOURMAND DINNER COURSE

おひとり様 / 5,050[5,555]~

前菜 ＋ 選べるパスタ ＋ 選べるメイン ＋ 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

鰤のカルパッチョ 昆布とオリーブのドレッシング

ガーデンブレッド４種

Pasta

下記よりおひとり様1品お選びください



・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

・淡路産ミディトマトと生ハムのポモドーロパスタ

・淡路島産シラスとフレッシュトマトのジェノベーゼ

・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

・牛ほほ肉と六甲マッシュルームのラグーソース
ポルチーニバター
+550[605]



・牡蠣と黒キャベツの柚子クリームパスタ
+550[605]

Main

下記よりおひとり様1品お選びください

・丹波鶏のロースト 軽いクリームソース

・ノルウェーサーモンのチーズグリル
カリフラワーのクリームソース
+400[440]

・北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース
+1,500[1,650]

Dessert

本日のデザート

Cafe

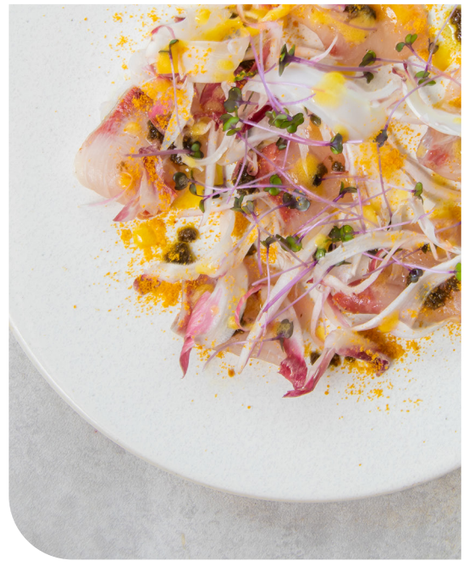
下記よりおひとり様1品お選びください

EVIANコーヒー / TOOTH TOOTHオリジナル紅茶



Charcuterie

ハモンセラーノ	840[924]
モルタデッラ	840[924]
神戸ポークのジャンボンブラン	970[1,067]
シャルキュトリー盛り合わせ	S 1,190[1,309] L 1,820[2,002]



Appetizer

鰤のカルパッチョ 昆布とオリーブのドレッシング	1,390[1,529]
フルティカトマトとリコッタチーズのマリネ	800[880]
六甲マッシュルームのアヒージョ	710[781]
淡路産シラスと神戸野菜のアヒージョ	800[880]



From the Bakery

カンパーニュ	300[330]
オリーブブレッド	300[330]
胡桃＆レーズン	300[330]
パン盛り合わせ（1名様分）	680[748]



Salad & Vegetable

神戸近郊野菜のガーデンレギュームバリエ	1,620[1,782]
ロメインレタスのグリルサラダ 半熟卵のタルタル添え	1,440[1,584]
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	1,290[1,419]
生ハムとリコッタチーズ、彩り野菜のサラダ	1,390[1,529]





Frites

フレンチフライ ローズマリーバター	720[792]
フレンチフライ トリュフ	810[891]



Main

丹波鶏のロースト 軽いクリームソース	1,820[2,002]
ノルウェーサーモンのチーズグリル カリフラワーのクリームソース	2,190[2,409]
但馬鴨のローストと季節野菜	3,620[3,982]
北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース	4,280[4,708]

Handmade Pasta

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	1,460[1,606]
淡路産ミディトマトと生ハムのポモドーロパスタ	1,460[1,606]
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	1,460[1,606]
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	1,590[1,749]
牛ほほ肉と六甲マッシュルームのラグーソース ポルチーニバター	2,550[2,805]
牡蠣と黒キャベツの柚子クリームパスタ	2,550[2,805]





Dessert

洋梨のチョコレートムース　640[704]





※写真はイメージです。

Cakes From PATISSERIE TOOTH TOOTH

パティスリートゥーストゥースのケーキ

別紙よりお選びください