TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT

LUNCH MENU
平日メニュー

ガーデンランチセット

GARDEN LUNCH SET

右記よりメインをお選びください

ガーデンブレッド４種（おかわりできます） ＋ スープ ＋ 自家製生パスタ OR メイン



Bread　ガーデンブレッド４種　オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド / クロワッサン / 胡桃＆レーズン

Soup　淡路島産人参と玉ねぎのポタージュ

Option Menu

ドリンク＆デザートセット　+800[880]
〈コーヒー or 紅茶 + 洋梨のチョコレートムース〉

ドリンクセット　+400[440]

・TOOTH Blend 365
〈+50[55] でオーレに変更できます〉
明るい香りと深みのあるコク、フルーティーな
エチオピアベースのオリジナルブレンド

・TOOTH オリジナル紅茶



パンをお召し上がりになられるお子様には、パンのお代金（おかわりできます）￥680[748] 頂戴しております。

Pasta or Main
自家製生パスタ or メインディッシュ



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
2,000[2,200]



淡路産ミディトマトと生ハムの
ポモドーロパスタ
2,090[2,299]



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
2,550[2,805]



丹波鶏のロースト
軽いクリームソース
2,410[2,651]



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
2,990[3,289]



北海道産サロマ黒牛のグリル
赤ワインソース
4,350[4,785]



Plant Baced

神戸近郊野菜の
ガーデンレギュームバリエ
2,500[2,750]

Plant Based Menu

季節のお野菜の美味しさを
楽しんでいただける、
動物性原料不使用のプレートです。

ガーデンランチコース

GARDEN LUNCH COURSE

右記よりメインをお選びください

ガーデン
ブレッド４種
（おかわりできます）
＋ スープ ＋ 前菜３種 ＋ 自家製生パスタ OR メイン ＋ 本日のデザート ＋ カフェ



Bread	ガーデンブレッド４種 オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド / クロワッサン / 胡桃＆レーズン
Soup	淡路島産人参と玉ねぎのポタージュ
Hors d'œuvre	前菜３種
Desert	洋梨のチョコレートムース



パンをお召し上がりになられるお子様には、パンのお代金（おかわりできます）￥680[748] 頂戴しております。

Pasta or Main

自家製生パスタ or メインディッシュ



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
3,800[4,180]



淡路産ミディトマトと生ハムの
ポモドーロパスタ
3,800[4,180]



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
4,390[4,829]



丹波鶏のロースト
軽いクリームソース
4,200[4,620]



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
4,690[5,159]



北海道産サロマ黒牛のグリル
赤ワインソース
5,820[6,402]



Plant Baced

神戸近郊野菜の
ガーデンレギュームバリエ
4,190[4,609]

Plant Based Menu

季節のお野菜の美味しさを
楽しんでいただける、
動物性原料不使用のプレートです。

NON-ALCOHOL SPRAKRING ノンアルコールスパークリング

Celeble
ノンアルコールスパークリング「セレブレ」 690[759]
パイナップルやアップルティーのような芳香が印象的。後味はさっぱり。

FRUITS MOCKTAIL フルーツモクテル

※各種アルコールでもご用意できます。+100[110]



Garden Lemonade
ガーデンレモネード［ノンアルコール］ 690[759]

Blackcurrant and Black Tea
カシスと紅茶［ノンアルコール］ 730[803]

Apple and Pear Sparkling
リンゴと洋梨のスパークリング［ノンアルコール］ 730[803]

SANGRIA サングリア

Homemade Sangria
自家製サングリア［ノンアルコール］ 690[759]
フランス産葡萄ジュースとオレンジ、クランベリーなどを使用した
ノンアルコールサングリア。

FRUIT JUICE フルーツジュース

Orange Juice
きよみ 730[803]
和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように優しく絞った、
混じりっ気のない 100% ピュアオレンジジュース。

Apple Juice
すりおろし林檎 730[803]
実の中に蜜が入った、格別に甘い信州林檎「ふじ」を使った果汁 100% ジュース。

Peach Juice
白桃 730[803]
世界の桃を味見し、選び抜いた国産の桃を使った、白桃ジュース。

GLASS WINE ワイン - グラス -

ALCOHOL

Sparkling
Itinera Blanc de Noir Spumante Brut
イティネラ　ブラン・ド・ノワールブリュット［スパークリング］ 900[990]
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。

Today's White Wine
本日の白ワイン 780[858]

Today's Red Wine
本日の赤ワイン 780[858]

＊ボトルワインもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

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

TOOTH TOOTH
GARDEN
RESTAURANT

LUNCH MENU
土日祝メニュー

ガーデンランチセット

GARDEN LUNCH SET

右記よりメインをお選びください

ガーデンブレッド４種（おかわりできます） ＋ スープ ＋ 自家製生パスタ OR メイン



Bread　ガーデンブレッド４種　オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド / クロワッサン / 胡桃＆レーズン

Soup　淡路島産人参と玉ねぎのポタージュ

Option Menu

ドリンク＆デザートセット　+800[880]
〈コーヒー or 紅茶 + 洋梨のチョコレートムース〉

ドリンクセット　+400[440]

・TOOTH Blend 365
〈+50[55] でオーレに変更できます〉
明るい香りと深みのあるコク、フルーティーな
エチオピアベースのオリジナルブレンド

・TOOTH オリジナル紅茶



パンをお召し上がりになられるお子様には、パンのお代金（おかわりできます）￥680[748] 頂戴しております。

Pasta or Main
自家製生パスタ or メインディッシュ



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
2,110[2,321]



淡路産ミディトマトと生ハムの
ポモドーロパスタ
2,200[2,420]



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
2,660[2,926]



丹波鶏のロースト
軽いクリームソース
2,520[2,772]



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
3,100[3,410]



北海道産サロマ黒牛のグリル
赤ワインソース
4,460[4,906]



Plant Baced

神戸近郊野菜の
ガーデンレギュームバリエ
2,610[2,871]

Plant Based Menu

季節のお野菜の美味しさを
楽しんでいただける、
動物性原料不使用のプレートです。

ガーデンランチコース

GARDEN LUNCH COURSE

右記よりメインをお選びください

ガーデン
ブレッド４種
（おかわりできます）
＋ スープ ＋ 前菜３種 ＋ 自家製生パスタ OR メイン ＋ 本日のデザート ＋ カフェ



Bread	ガーデンブレッド４種 オリジナルカンパーニュ / オリーブブレッド / クロワッサン / 胡桃＆レーズン
Soup	淡路島産人参と玉ねぎのポタージュ
Hors d'œuvre	前菜３種
Desert	洋梨のチョコレートムース



パンをお召し上がりになられるお子様には、パンのお代金（おかわりできます）￥680[748] 頂戴しております。

Pasta or Main
自家製生パスタ or メインディッシュ



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
3,910[4,301]



淡路産ミディトマトと生ハムの
ポモドーロパスタ
3,910[4,301]



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
4,500[4,950]



丹波鶏のロースト
軽いクリームソース
4,310[4,741]



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
4,800[5,280]



北海道産サロマ黒牛のグリル
赤ワインソース
5,930[6,523]



Plant Baced

神戸近郊野菜の
ガーデンレギュームバリエ
4,300[4,730]

Plant Based Menu

季節のお野菜の美味しさを
楽しんでいただける、
動物性原料不使用のプレートです。

NON-ALCOHOL SPRAKRING ノンアルコールスパークリング

Celeble
ノンアルコールスパークリング「セレブレ」 690[759]
パイナップルやアップルティーのような芳香が印象的。後味はさっぱり。

FRUITS MOCKTAIL フルーツモクテル

※各種アルコールでもご用意できます。+100[110]



Garden Lemonade
ガーデンレモネード［ノンアルコール］ 690[759]

Blackcurrant and Black Tea
カシスと紅茶［ノンアルコール］ 730[803]

Apple and Pear Sparkling
リンゴと洋梨のスパークリング［ノンアルコール］ 730[803]

SANGRIA サングリア

Homemade Sangria
自家製サングリア［ノンアルコール］ 690[759]
フランス産葡萄ジュースとオレンジ、クランベリーなどを使用した
ノンアルコールサングリア。

FRUIT JUICE フルーツジュース

Orange Juice
きよみ 730[803]
和歌山で育った果実を皮や袋の苦味、アクが入らないように優しく絞った、
混じりっ気のない 100% ピュアオレンジジュース。

Apple Juice
すりおろし林檎 730[803]
実の中に蜜が入った、格別に甘い信州林檎「ふじ」を使った果汁 100% ジュース。

Peach Juice
白桃 730[803]
世界の桃を味見し、選び抜いた国産の桃を使った、白桃ジュース。

GLASS WINE ワイン - グラス -

Sparkling
Itinera Blanc de Noir Spumante Brut
イティネラ　ブラン・ド・ノワールブリュット［スパークリング］ 900[990]
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。

ALCOHOL

Today's White Wine
本日の白ワイン 780[858]

Today's Red Wine
本日の赤ワイン 780[858]

＊ボトルワインもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

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