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。
クラシックペアリング/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

ガレットには、兵庫県姫路市【寺尾製粉所】から仕入れる厳選された挽きたてのそば粉を使用。
季節に合わせた独自の配合でブレンドし、高温の鉄板で一枚一枚丁寧に焼き上げています。パリッと香ばしいクリスピーな食感と、蕎麦本来の豊かな風味を追求した、ここだけのオリジナルガレットです。



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

PATISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

当店おすすめ



サロンセット　パスタ or ガレット + デザート + ドリンク

¥2,350～（税込¥2,585～）

お好きなメイン料理 下記よりお選びください

淡路産牛のミートソースパスタ チーズフォンデュがけ TOOTHTOOTHリングイネ〔+¥400(税込¥440)〕
アサリと有機ベビーリーフのオイルソースパスタ
サルシッチャと六甲マッシュルーム 淡路産トマトソースのパスタ〔+¥150(税込¥165)〕
スモークサーモンとケールのレモンクリームパスタ〔+¥350(税込¥385)〕
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
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〔+¥350(税込¥385)〕
生ハムと六甲シャンピニオン、キャラメルオニオンのクリームガレット〔+¥350(税込¥385)〕

お好きなデザート 下記よりお選びください

六甲はちみつのバタークレープ ハーフサイズ
冬いちごとピスタチオクリームのクレープ ハーフサイズ〔+¥400(税込¥385)〕
TOOTH TOOTH のケーキ〔+¥260(税込¥286)〕P3 からお選びください

お好きなドリンク 下記よりお選びください

トゥーストゥースブレンド（HOT）★ティーポットでご提供 / アイスティー
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



サラダガレットセット　ロールガレット + パスタ or ガレット + ドリンク

¥2,200～（税込¥2,420～）

お好きなメイン料理 下記よりお選びください

淡路産牛のミートソースパスタ チーズフォンデュがけ TOOTHTOOTHリングイネ〔+¥400(税込¥440)〕
アサリと有機ベビーリーフのオイルソースパスタ
サルシッチャと六甲マッシュルーム 淡路産トマトソースのパスタ〔+¥150(税込¥165)〕
スモークサーモンとケールのレモンクリームパスタ〔+¥350(税込¥385)〕
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
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〔+¥350(税込¥385)〕
生ハムと六甲シャンピニオン、キャラメルオニオンのクリームガレット〔+¥350(税込¥385)〕

お好きなドリンク 下記よりお選びください

トゥーストゥースブレンド（HOT）★ティーポットでご提供 / アイスティー
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

Options

オプション ＋¥400（税込¥440）
ジャスミン香るクレーム・ブリュレ
〔ハーフサイズ〕



※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。

Menu du Repas

PATISSERIE TOOTH TOOTH のお食事



紅茶セット　パスタ or ガレット + ドリンク

¥1,680～（税込¥1,848～）

お好きなメイン料理 下記よりお選びください

淡路産牛のミートソースパスタ チーズフォンデュがけ TOOTHTOOTHリングイネ〔+¥400(税込¥440)〕
アサリと有機ベビーリーフのオイルソースパスタ
サルシッチャと六甲マッシュルーム 淡路産トマトソースのパスタ〔+¥150(税込¥165)〕
スモークサーモンとケールのレモンクリームパスタ〔+¥350(税込¥385)〕
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
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〔+¥350(税込¥385)〕
生ハムと六甲シャンピニオン、キャラメルオニオンのクリームガレット〔+¥350(税込¥385)〕

お好きなドリンク 下記よりお選びください

季節の紅茶（HOT）★ティーポットでご提供
アイスティー / 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

Options

オプション　+¥400（税込¥440）
ジャスミン香るクレーム・ブリュレ
〔ハーフサイズ〕



季節のおすすめ



Pâtes linguine TOOTHTOOTH
à la sauce bolognaise au bœuf d'Awaji,
nappées de fondue au fromage

淡路産牛のミートソースパスタ チーズフォンデュがけ TOOTHTOOTHリングイネ

生パスタ使用

単品 **¥1,700**（税込¥1,870）



アサリと有機ベビーリーフのオイルソースパスタ

単品 ¥1,350（税込¥1,485）



サルシッチャと六甲マッシュルーム 淡路産トマトソースのパスタ

単品 ¥1,400（税込¥1,540）



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 ¥1,550（税込¥1,705）



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 ¥1,350（税込¥1,485）



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 ¥1,600（税込¥1,760）



生ハムと六甲シャンピニオン、キャラメルオニオンのクリームガレット

単品 ¥1,700（税込¥1,870）

※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。

Liste de Gâteaux

PATISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



Tarte aux Fraises
タルトフレーズ
¥910（税込¥1,001）

香ばしいタルトにみずみずしいいちごを重ねて
果実の華やかさとタルトの味わいを楽しむ
愛されるひと品

Tarte Orange Chocolat
タルトオレンジショコラ
¥860（税込¥946）

オレンジの香りとショコラの深いコクが
重なり合う贅沢な味わい
なめらかな口どけとともに
余韻まで楽しんで

Tarte au Mont Blanc
タルトモンブラン
¥860（税込¥946）

栗の奥深い味わいが広がる
上品なモンブランタルト

Tarte à la Poire
タルトラフランス
¥910（税込¥1,001）

香ばしいシュクレダマンドに、
芳醇なラ・フランスとバニラムースを重ねて
やさしく広がる果実の香りを楽しんで

販売期間　～12 月 18 日

Tarte Earl Grey Chocolat
タルトアールグレイショコラ
¥860（税込¥946）

アールグレイ香るムースを香ばしいタルトに重ね
フランボワーズのコンフィチュールが
紅茶の気品ある香りを引き立てます

販売期間　12 月 26 日～

Gâteau au Fraises
ガトーフレーズ
¥910（税込¥1,001）

ふんわりとしたジェノワーズに
軽やかなシャンティといちごを重ねて
ひと口ごとに広がる、やさしく上品な味わい

Chaperon
シャペロン
¥860（税込¥946）

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

ケーキと紅茶のセット
¥1,700（税込¥1,870）

TOOTH TOOTH ティーコレクションから
お好きな紅茶をお選びください
P9 ～ 10



Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crêpe à la fraise et pistache au chocolat blanc parfumé à la cardamome

冬いちごとピスタチオクリームのクレープ

単品 **¥1,700**（税込¥1,870）

芳醇なピスタチオクリームと、旬を迎えた冬いちごを包み込んだ季節限定クレープ。
ピスタチオの濃厚なコクと、いちごの爽やかな酸味が織りなす冬だけの贅沢な
マリアージュ。香ばしいピスタチオの風味が、いちごの甘みをより一層引き立てます。

※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。

写真はイメージです。

Menu du Dessert

PATISSERIE 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 **¥980**（税込¥1,078）

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。
チョコクランチのアクセントと共にお楽しみください。

※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。

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



Crème brûlée parfumée au jasmin

ジャスミン香るTOOTH TOOTHクレーム・ブリュレ

単品 **¥800**（税込¥880）

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レーム・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。

Menu des Boissons

PATISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



Noël blanc royal

ノエル ブランロイヤル

¥870（税込¥957）

ノエル ブランをミルクでじっくり煮出したロイヤルミルクティー。
スパイス香る紅茶にホワイトチョコを合わせ、
やさしい甘みが広がります



Thé au Miel, Pomme et Gingembre

アップルハニージンジャーティー

¥870（税込¥957）

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 à la fraise et au romarin

いちごとローズマリーのティーエード

¥870（税込¥957）

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をベースに、いちごシロップを合わせた
フルーツティー

Menu des Boissons

PATISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTHレモネード（ICE）

¥780（税込¥858）

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。

Cafe

コーヒー(HOT/ICE)	¥650（税込¥715）
アメリカン(HOT)	¥650（税込¥715）
カフェラテ(HOT/ICE)	¥750（税込¥825）

Autres

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。	¥650（税込¥715）
トニックウォーター	¥650（税込¥715）

Jus

アップルジュース	¥650（税込¥715）
マンゴージュース	¥650（税込¥715）

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〕
¥920（税込 ¥1,012）

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〕
¥860（税込 ¥946）

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〕
¥860（税込 ¥946）

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
ダージリン
〔ストレート〕
¥920（税込 ¥1,012）

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



Fûki
風海木（ふうき）
〔ストレート〕
¥900（税込 ¥990）

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〕
¥900（税込 ¥990）

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



Fleur de Orange
フルール ド オランジェ
〔ストレート〕
¥920（税込 ¥1,012）

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〕
¥900（税込 ¥990）

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



Hoa-Hoa
花花（ホアホア）
〔ストレート〕
¥920（税込 ¥1,012）

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
カモミールダージリン
〔ストレート〕
¥920（税込 ¥1,012）

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



Olga Parade
オルガパレード
〔ストレート〕
¥900（税込 ¥990）

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

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〕
¥860（税込 ¥946）

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
カカオバニーユ
〔ストレート / ミルク〕
¥860（税込 ¥946）

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



Ginger
ジンジャー
〔ストレート / ミルク〕
¥860（税込 ¥946）

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〕
¥900（税込 ¥990）

“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〕
¥920（税込 ¥1,012）

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〕
¥920（税込 ¥1,012）

「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〕
¥900（税込 ¥990）

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



Stella by Earl Gray
ステラバイアールグレイ
〔ストレート〕
¥900（税込 ¥990）

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



Grey Grass
グレイグラス
〔ストレート〕
¥900（税込 ¥990）

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

Seasonal Tea
季節のおすすめ紅茶



Noël Blanc
ノエル ブラン
〔ストレート / ミルク〕
¥900（税込 ¥990）

アッサムにシナモンとバニラの香りをブレンド。
ホリデーシーズンにぴったりなスパイスティーで
素敵なホワイトクリスマスを。

ブレンド内容
アッサム + シナモン
+ バニラ + エルダーフラワー

