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



Menu Salon　サロンセット　¥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)〕
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)〕

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
アーモンドプラリネのバタークレープ ハーフサイズ〔+￥100(税込¥110)〕
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¥440)〕

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



Set de thé　紅茶セット　¥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)〕
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)〕

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

※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。

PÂTES
パスタ



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）



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 **¥1,550**（税込¥1,705）

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 **¥1,350**（税込¥1,485）



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 **¥1,600**（税込¥1,760）

※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



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。

Menu du Dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTH のデザート

当店限定



Crêpe au beurre et praliné dåmandes

アーモンドプラリネのバタークレープ

単品 **¥1,150**（税込¥1,265）

香ばしくキャラメリゼしたアーモンドプラリネと、芳醇なバターの香りが広がる贅沢なクレープ。



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 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



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
ご了承いただけ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・Engulish・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。