DINNER MENU

TOOTH TOOTH
BISTRO&CAFE

NEWoMan
TAKANAWA

Appetizer 前菜

季節のスープ
Seasonal Soup
730 [803]

パテ・ド・カンパーニュ
Pâté de Campagne
1,090 [1,199]

スモークサーモントラウトのマリネ
レモンのソルベ　フェンネル
Marinated Smoked Salmon Trout
with Lemon Sorbet and Fennel
1,380 [1,518]

ブルーチーズとアンディーブ、
トマトのサラダ
Blue cheese and Endives, Tomato salad
1,100 [1,210]

赤海老のタルタル
根セロリ、りんごのレムラード
Red Shrimp Tartare with Celeriac and
Apple Remoulade
1,460 [1,606]

サラダ・ニソワーズ
Salade Niçoise
1,450 [1,595]

フレンチフライ
French Fries
820 [902]

From the bakery パン

バゲット・コカ
Baguette Coca
380 [418]

ブリオッシュ・リュクス
Brioche Luxe
400 [440]

クロワッサン
Croissant
450 [495]

PLANT BASED
こちらのマークが付いたメニューは
植物由来の食材を中心にした
動物性原料不使用のメニューです。

Galette ガレット

ガレット・コンプレット
神戸ポークジャンボン / 卵 / チーズ
Complete Kobe Pork Jambon / Egg / Cheese
1,480 [1,628]

ガレット・プロヴァンサル
トマト / アンチョビ / 卵 / チーズ / オレガノ
Provençale Tomato / Anchovy / Egg / Cheese / Oregano
1,580 [1,738]

ガレット・ルレヴェール
グリーンサラダ / スモークサーモン / トマト / サワークリーム
Roulé Vert Green Salad / Smoked Salmon / Tomato / Sour Cream
1,930 [2,123]

ガレット・ブーケ リュビ
いちご / 生ハム / リーフ / フランボワーズドレッシング
Bouquet Rubis Strawberry / Prosciutto / Leaf Greens / Raspberry Dressing
SEASONAL
2,280 [2,508]

Pasta パスタ

サルシッチャと舟形マッシュルーム、
ハーブのオイルソースパスタ 手打ちリングイネ
Salsiccia, Funagata Mushrooms & Herbs in Olive Oil Sauce
1,500 [1,650]

生ハムとラタトゥイユのトマトソースパスタ
ピストゥー風味 手打ちリングイネ
Prosciutto and Ratatouille in Tomato Sauce "Pistou" Style
1,680 [1,848]

海老とケールのカルボナーラ 手打ちリングイネ
Carbonara with Shrimp and Kale
1,930 [2,123]

Main メイン

国産鶏ムネ肉のカツレツ ウフ・マヨとハーブサラダ添え
Breaded Japanese Chicken Breast Cutlet with Oeuf Mayo and Herb Salad
1,600 [1,760]

レギューム・ヴァリエ
季節野菜のロースト ブールブランソース マドラススパイス
Legumes Variés Roasted Seasonal Vegetables with Beurre Blanc Sauce and Madras Spice
PLANT BASED
1,950 [2,145]

カジキマグロのポワレ
アンティボワーズソース キャビア・ド・オーベルジーヌ添え
Pan-Seared Swordfish with Antiboise Sauce and Aubergine Caviar
2,100 [2,310]

和牛イチボのビーフステーキ
ソース・オ・ポワーヴル
Wagyu Ichibo Beef Steak Sauce au Poivre
3,200 [3,520]

Crepe クレープ

季節のコンフィチュールと発酵バターの
クレープ・シュクレ
Crêpe Sucrée with Seasonal Jam and Cultured Butter
1,000 [1,100]

クレープ・ショコラ
自家製ガナッシュ / オレンジキャラメルソース / ヘーゼルナッツ
Chocolate Crêpe Homemade Ganache / Orange Caramel Sauce / Hazelnuts
1,000 [1,100]

オレンジとクリームチーズアイスのクレープ・オランジェ
Crêpe Orange with Orange and Cream Cheese Ice Cream
1,280 [1,408]

いちごとロイヤルミルクティーのミルクレープ 紅茶のアイス添え
Strawberry Mille Crêpe & Royal Milk Tea Ice Cream
1,630 [1,793]

Dessert デザート

ジャスミン香るクレームブリュレ ライチのソルベ添え
Jasmine-scented Crème Brûlée with Lychee Sorbet
1,090 [1,199]

本日の焼菓子プレート
マロンフィナンシェ / ガレットブルトンヌ / 季節のパウンドケーキ
Today's Assorted Baked Sweets Plate Marrons Financier/ Galette Bretonne / Seasonal Pound Cake
1,090 [1,199]

Tart タルト

タルトフレーズ〔いちごのタルト〕
Tarte aux Fraises
1,450 [1,595]

シャペロン〔いちごのベイクドチーズケーキ〕
Chaperon
1,090 [1,199]

タルトマロン
Tarte aux Marrons
1,190 [1,309]

タルト ジムノペティ〔ダックワーズとチェリーの焼き込みタルト〕
Tarte Gymnopédie
1,090 [1,199]

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お願いしておりますので、ご了承のほどよろしくお願いいたします。

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。