LUNCH MENU　平日ランチメニュー

TOOTH TOOTH BISTRO&CAFE

NEWoMan TAKANAWA

Lunch Set ランチセット

Galette Lunch ガレット

Soup スープ ＋ Galette 下記のガレット

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 — 1,660 [1,826]

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 — 1,760 [1,936]

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 — 2,110 [2,321]

SEASONAL 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 — 2,460 [2,706]

Pasta Lunch パスタ

Soup スープ ＋ Bread Plate 自家製パン3種のプレート ＋ Pasta 下記のパスタ

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 — 2,130 [2,343]

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 — 2,310 [2,541]

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 — 2,560 [2,816]

Main Lunch メイン

Soup スープ ＋ Bread Plate 自家製パン3種のプレート ＋ Main 下記のメイン

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 — 2,230 [2,453]

PLANT BASED 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 — 2,580 [2,838]

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 — 2,730 [3,003]

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 — 3,830 [4,213]

サラダ・ニソワーズ
Salade Niçoise — 2,080 [2,288]

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。

Lunch Course ランチコース

お一人様　3,500 [3,850]~

Soup 本日のスープ

Bread 自家製パン〔 バゲット・コカ / ブリオッシュ 〕

Main 全11種のメインの中から1品お選びいただけます

ガレット・コンプレット〔 神戸ポークジャンボン / 卵 / チーズ 〕
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 〕
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 〕[+380(418)]
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 〕[+750(825)]

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 〕
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 〕
海老とケールのカルボナーラ〔 手打ちリングイネ 〕[+380(418)]

国産鶏ムネ肉のカツレツ ウフ・マヨとハーブサラダ添え
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 [+380(418)]
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 [+460(506)]
和牛イチボのビーフステーキ ソース・オ・ポワーヴル [+1,100(1,210)]

Dessert TOOTH TOOTH自慢のデザート全8種の中から1品お選びいただけます

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
クレープ・ショコラ / 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 〕
シャペロン〔 いちごのベイクドチーズケーキ 〕/ タルトマロン / タルトフレーズ [+380(418)]
ジャスミン香るクレームブリュレ ライチのソルベ添え
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 〕

Drink TOOTH TOOTHオリジナル紅茶もお楽しみいただけます

お好きな紅茶〔 ポットサービス 〕 / アイスティー / コーヒー〔 H/I 〕
スパークリングワイン / 生ビール [+380(418)]

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。

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。