

SALON15 CUISINE

요리와 케이크 세트



제철 브루스케타 & 수프

季節のブルスケッタ & スープ

+

크루아상 샌드위치 & 구르망 파스타 *여기에서 선택해 주세요

クロワッサンサンド or グルマンパスタ

+

PATISSERIE TOOTH TOOTH 케이크

PATISSERIE TOOTH TOOTH의 케이크

아래에서 한가지 선택해 주십시오

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| · 딸기 타르트
タルトフレーズ | · 사과 타르트
タルトボンム | · 몽블랑 타르트
タルトモンブラン |
| · 딸기 쇼트케이크
ガトーフレーズ | · 피스타치오 무스 케이크
ピスタチオパレ | · 몽블랑
モンブラン |
| · 딸기가 들어간 베이컨 치즈 케이크
シャペロン | · 오렌지 초콜릿 케이크
ショコラショコラ | · 쇼콜라 오랑주
サアレボン |
| · 밤과 포도 파르페(+600yen)
パルフェ ~栗とぶどう~ | | |

+

음료
ドリンク

세트 음료는 이 중에서 선택해 주십시오

- | | |
|--|--|
| · 핫 티 (홍차☐페이지에서☐선택해☐주십시오.) *여기를 탭
ホットティー
こちらをタップ | |
| · 아이스티 (우유/레몬/스트레이트)
アイ스티ー (ミルク/レモン/ストレート) | |
| · 커피 (Hot / Iced)
コーヒー | · 카페오레 (Hot / Iced) [+110yen]
カフェオレ |

CROISSANT SANDWICH 크루아상 샌드위치



가리비와 새우 푸알레와 케일 크로아상 샌드위치 아메리켄 소스

クロワッサン・ラ・メール

SET 3,850yen



일본 소고기 구이 크로아상 샌드위치 페리그 소스

和牛ローストビーフのクロワッサンサンド

SET 4,400yen

GOURMAND PASTA 구르망 파스타



싱싱한 생선찜 구운 토마토와 순무 봉골레 파스타 황유자와 갑각류 향기

鮮魚のヴァブール ローストトマトと蕪のボンゴレパスタ
黄柚子と甲殻類の香り

SET 4,510yen



고베 소고기 뷔프 부르기뇽과 제철 채소 파스타 파파르델레

神戸牛のブッフ・ブルギニョンと季節野菜のグルマンパスタ

SET 4,840yen

DRESS CAKE

デザートプレート



PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキにプティフルを添えた、当店限定のケーキプレートです

すべてのケーキに下記が付きます ※内容は変更になる場合がございます

・ほじち 카놀레
ほうじ茶のカヌレ

・피스타치오 마들렌
ピスタチオのマドレーヌ

・바닐라 아이스크림과 제철 그라니테
バニラアイスと季節のグラニテ

※1인 1잔 주문해 주시기 바랍니다

※お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております



딸기 타르트
タルトフリーズ
1,650yen



사과 타르트
タルトボンム
1,595yen



딸기 쇼트케이크
ガトーフリーズ
1,620yen



고구마 타르트
タルトモンブラン
1,650yen



딸기가 들어간 베이컨드 치즈 케이크
シャペロン
1,507yen



몽블랑
モンブラン
1,628yen



피스타치오 무스 케이크
ピスタチオパレ
1,595yen



오렌지 초콜릿 케이크
ショコラショコラ
1,507yen



오렌지 초콜릿 케이크
サレボン
1,540yen



밤과 포도 파르페
バルフェ ~栗とぶどう~
2,200yen

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH

パティスリートゥーストゥースは、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。

四季の移ろいをあしらった果実たっぷりのタルトやガトー、しっかり焼きこんだ素朴なお菓子たちをお楽しみください。



TEA COLLECTION

홍차 컬렉션

STANDARD 스탠다드

茶葉の持つ特性を飲み比べてください。どんなお菓子にも良く合うスタンダードティーです。



TOOTH TOOTH 블렌드
TOOTH TOOTH 블렌드
770yen



아삼
アッサム
770yen



닐기리
ニルギリ
770yen



다르질링
ダージリン
770yen



일본 홍차 베니후키
風海木 (ふうぎ)
770yen

FLAVOR フレーバー

紅茶の味わいとともにお楽しみいただくフレーバーティーです。



얼그레이
アールグレイ
770yen



레몬 풍미의 다르질링&기문
シトロンシュブリーム
770yen



바닐라 풍미의 아삼
アマンド バニユ
770yen



오렌지 풍미의 우롱차
フルールド オランジェ
770yen



기문 얼 그레이
アールグレイの肖像
770yen



녹차 얼 그레이
アールグレイジャポネ
770yen

HERB·SPICE BLEND 허브·스파이스블렌드

ハーブやスパイスなどをブレンドしたオリジナルティーです。



장미와 오렌지 우롱차
花花 (ホアホア)
770yen



생강이 들어간 홍차
ジンジャー
770yen



장미 홍차
ブリアンローズ
770yen



캐모마일 다르질링
カモミールダージリン
770yen



카더멈 아삼
ベルシアンクイーン
770yen



카더멈 호지차
ゴージャンの森
770yen

CAFFEINE FREE 카페인프리

リラックスタイムにぴったりなカフェインフリーのブレンドティーです。



루이보스 얼 그레이
ステラバイアールグレイ
770yen



레몬 그라스 얼 그레이
グレイグラス
770yen

紅茶のこだわり

TOOTH TOOTH オリジナルティーは、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。

スタンダード / フレーバー / ハーブ・スパイスブレンド / カフェインフリーなどそれぞれ香る水色と味わいをごゆっくりお楽しみください。



ALCOHOL

알콜

TOOTH TOOTH Private Wine / Chardonnay

TOOTH TOOTH 프라이ベート 와인 / 샤ルド네

< 드라이 / 트리 > 果実味があり、ほんのり樽香のある酸味が料理と良く合う白ワイン。

Bottle 4,950yen Glass 935yen

TOOTH TOOTH Private Wine / Cabernet Sauvignon

TOOTH TOOTH 프라이ベート 와인 / 카벨네ソーヴィニ옹

< 풀보디 / 트리 > 스파이シーな香りとしっかりとしたコクのある赤ワイン。

Bottle 4,950yen Glass 935yen

Opéra Brut

オペラ ブリュット

< 프랑스 > フレッシュでキレのある飲み口が魅力の本格的スパークリングワイン。

Half Bottle 1,320yen Glass 880yen

Brut Premier Cru

ブリュット プルミエークリュ

< 프랑스 > 爽やかな泡が心地よく、すっきりした味わいで、
シャルドネの特徴が非常にきれいに良く出ています。

Half Bottle 6,050yen Glass 1,300yen

아와지 맥주 필스너

아와지비어 필스너

くせのない味わいが特徴で、すっきり爽快な喉ごしが楽しめます。2018年IBC 金賞受賞。

880yen

NON-ALCOHOLIC

논알콜



TOOTH TOOTH 레모네이드

TOOTH TOOTH 레모네드 (ICE)

715yen

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。

허브 레모네이드

허브레모네드 (ICE)

715yen

すっきり爽やかなレモネードにマスカット風味のハーブ、エルダーフラワーを加えました。

포도 주스 (레드/화이트)

ドイツ産ぶどうジュース (赤/白)

858yen

산펠레그리노

サンペレグリノ

770yen

CAFE

카페

커피 (Hot /Iced)

커피 (HOT / ICE)

715yen

카페오레 (Hot /Iced)

카페오레 (HOT / ICE)

828yen

아이스티(스트레이트/우유)

アイ스티ー〔ストレート / ミルク〕

660yen

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스티ー。



특정 성분 제거 정책

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