

CREPE & GALETTE

TOOTH TOOTH



GALETTE

法式煎饼是一种诞生于布列塔尼的传统乡土美食。法式煎饼词义为又圆又薄的东西。

布列塔尼临海，降雨量大，不利于小麦的种植。

因此使用荞麦粉做成的法式煎饼成为当地人的主要食品之一。

与小麦相比营养价值更高，因此法式煎饼成为法国人日常生活中喜爱的食物。

- ◆ 严选香味浓厚的荞麦粉、兵库赤穗的盐、法国产的苹果酒，加入鸡蛋的独家面饼
- ◆ 在高温铁板上将表面烤得酥脆，为了保证温度变化也能保留良好的嚼劲
- ◆ 精心挑选食材，认真地烤制每一张法式煎饼。并重视自产自销，选用以神户为主的兵库县食材，或蔬菜感满满的食材，打造了8种口味的产品
- ◆ 通过将薄饼与各种食材融合在一起，发挥所有食材的美味



CREPE

“小麦可丽饼”是在法国西北部布列塔尼的地方乡土美食“法式煎饼”的基础上衍生出的面点，在法国十分受欢迎。

- ◆ T00TH T00TH独有的豪华优质可丽饼
- ◆ 采用法国产小麦、鸡蛋、牛奶、砂糖、盐、黄油等制作的独家面饼
- ◆ 拥有烧烤的香甜气味，以及充满嚼劲的口感
- ◆ 一共7种口味，不论面饼及搭配的食材都能让人大快朵颐

RECOMMEND GALETTE



生ハムと莓のサラダガレット
発酵柚子ヴィネグレット

生火腿和草莓的法式煎饼
发酵柚子醋汁

¥1,870



神戸牛のビーフシチューガレット
サワークリームとキノコ添え

神戸牛炖你肉法式煎饼
佐酸奶油和蘑菇

¥2,992

仅在平日, 还可加收饮料套餐 440 日元

您可以从喜欢的红茶(茶壶冲泡)菜单中选择 / 咖啡(热/冰) / 冰茶 / 无酒精苹果酒
コーヒー アイスティー ノンアルコールシードル



套餐沙拉

+¥380



套餐例汤

+¥270

★法式煎饼原材料采用荞麦粉

GALETTE



神戸ポークハムと北坂たまご、
六甲マッシュルームのガレット・コンプレ

神戸猪肉火腿和北坂鸡蛋、
六甲蘑菇法式煎饼

¥1,353



神戸産トマトとアンチョビ、
北坂たまごのチーズガレット

神戸産番茄、凤尾鱼、
北坂鸡蛋法式煎饼

¥1,397



スモークサーモンとズッキーニのサラダガレット
ハーブクリームとフランボワーズヴィネグレット

烟熏三文鱼、密生西葫芦沙拉法式煎饼
佐香草奶油和香醋

¥1,650



ゴルゴンゾーラチーズとリンゴ、トレヴィスのガレット
六甲はちみつ添え

戈贡佐拉奶酪、苹果、红菊苣法式煎饼
佐六甲蜂蜜

¥1,540



淡路産牛キーマカレーと北坂たまご・
マッシュポテトのチーズガレット

肉末咖喱，鸡蛋和土豆泥的
奶酪法式煎饼

¥1,650



海老とケールのシードルクリーム煮込み ガレット

苹果酒奶油炖鲜虾羽衣甘蓝法式煎饼

¥1,815

仅在平日，还可加收饮料套餐 440 日元

您可以从喜欢的红茶（茶壶冲泡）菜单中选择 / 咖啡(热/冰) / 冰茶 / 无酒精苹果酒
コーヒー アイスティー ノンアルコールシードル



套餐沙拉

+¥380



套餐例汤

+¥270

★法式煎饼原材料采用荞麦粉

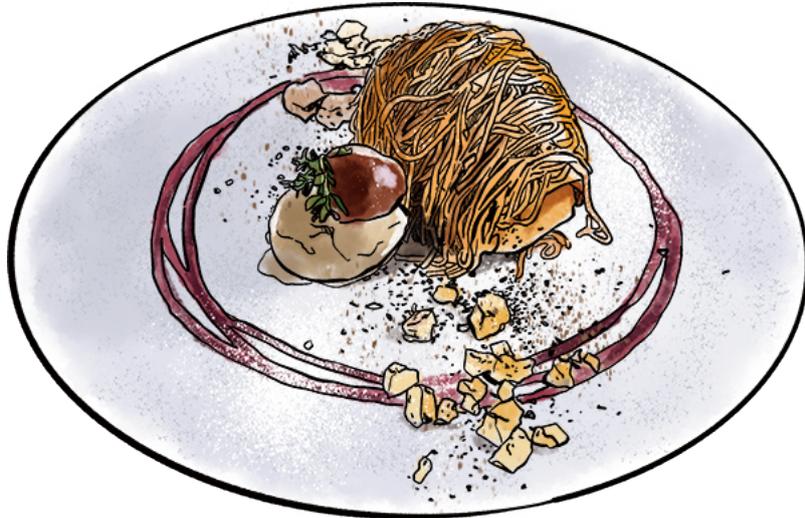
RECOMMEND CREPE



クレープ・フローズ ピスタチオのアイスを添えて

草莓可丽饼
搭配开心果冰激凌

¥2,420



クレープ・モンブラン ショコラ ほうじ茶アイスと白ごまとクルミのクランチを添えて

巧克力奶油可丽饼栗子蛋糕
佐焙茶冰淇淋和白芝麻核桃碎

¥1,650

仅在平日, 还可加收饮料套餐 440 日元

您可以从喜欢的红茶(茶壶冲泡)菜单中选择 / 咖啡(热/冰) / 冰茶 / 无酒精苹果酒

コーヒー アイスティー ノンアルコールシードル

★法式煎饼原材料采用荞麦粉

CREPE



キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン

焦糖苹果红茶冰激凌塔丁可丽饼

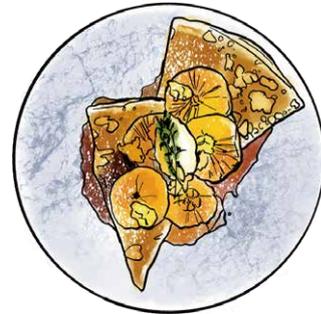
¥1,562



莓のコンフィチュールと
六甲はちみつのクレープフロマージュ

草莓果酱和六甲蜂蜜可丽饼 佐奶酪

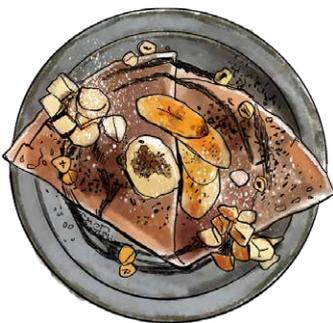
¥1,342



オレンジとクリームチーズの
クレープ・キャラメル

橙子奶油芝士焦糖可丽饼

¥1,463



キャラメルバナナとヘーゼルナッツの
クレープ・ショコラ

焦糖香蕉榛子巧克力可丽饼

¥1,397



抹茶ショコラと
クレームブリュレのクレープ

抹茶巧克力和奶油布丁可丽饼

¥1,287

仅在平日, 还可加收饮料套餐 440 日元

您可以从喜欢的红茶(茶壶冲泡)菜单中选择 / 咖啡(热/冰) / 冰茶 / 无酒精苹果酒

コーヒー

アイスティー

ノンアルコールシードル

★法式煎饼原材料采用荞麦粉

PASTA



淡路産トマトとハーブバターのパモドーロソース

淡路産番茄和香草黄油的番茄酱意大利面

¥1,298



スモークサーモンとケールのシードルクリームソース

烟熏三文鱼佐羽衣甘蓝的苹果酒奶油酱

¥1,650

仅在平日, 还可加收饮料套餐 440 日元

您可以从喜欢的红茶(茶壶冲泡)菜单中选择 / 咖啡(热/冰) / 冰茶 / 无酒精苹果酒
コーヒー アイスティー ノンアルコールシードル



套餐沙拉

+¥380



套餐例汤

+¥270

★法式煎饼原材料采用荞麦粉



例汤 スープ

请选择法式煎饼

ガレットをお選びください

- a. 神戸猪肉火腿和北坂鸡蛋、六甲蘑菇法式煎饼
ガレット・コンプレ
- b. 神戸产番茄、凤尾鱼、北坂鸡蛋法式煎饼
トマトとアンチョビのガレット
- c. 戈贡佐拉奶酪、苹果、红菊苣法式煎饼佐六甲蜂蜜
ゴルゴンゾーラチーズとリンゴ、トレヴィスのガレット
- d. 肉末咖喱，鸡蛋和土豆泥的奶酪法式煎饼 (+300yen)
淡路産牛キーマカレーのガレット
- e. 烟熏三文鱼、密生西葫芦沙拉法式煎饼佐香草奶油和香醋 (+300yen)
スモークサーモンのサラダガレット
- f. 苹果酒奶油炖鲜虾羽衣甘蓝法式煎饼 (+500yen)
海老とケールのシードルクリーム煮込みガレット
- g. 生火腿和草莓的法式煎饼 发酵柚子醋汁 (+500yen)
生ハムと莓のサラダガレット 発酵柚子ヴィネグレット
- h. 神戸牛炖你肉法式煎饼佐酸奶油和蘑菇 (+1500yen)
神戸牛のビーフシチューガレット

请选择可丽饼

クレープをお選びください

- a. 草莓果酱和六甲蜂蜜可丽饼 佐奶酪
莓のコンフィチュールと六甲はちみつクレープフロマージュ
- b. 焦糖苹果红茶冰激凌塔丁可丽饼
キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タン
- c. 橙子奶油芝士焦糖可丽饼
オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル
- d. 焦糖香蕉榛子巧克力可丽饼
キャラメルバナナとヘーゼルナッツのクレープ・ショコラ

请选择饮料

ドリンクをお選びください

咖啡(热/冰) / 冰茶 / 无酒精苹果酒
コーヒー アイ스티ー ノンアルコールシードル

您可以从喜欢的红茶(茶壶冲泡)菜单中选择

开放时间至 17:00

意大利面套餐 パスタコース

¥2,530~



例汤 スープ

请选择意大利面

パスタをお選びください

- a. 淡路产番茄和香草黄油的番茄酱意大利面
淡路産トマトとハーブバターのポモドーロソース
- b. 烟熏三文鱼佐羽衣甘蓝的苹果酒奶油酱 (+200yen)
スモークサーモンとケールのシードルクリームソース

请选择可丽饼

クレープをお選びください

- a. 草莓果酱和六甲蜂蜜可丽饼 佐奶酪
莓のコンフィチュールと六甲はちみつのかレープフロマージュ
- b. 焦糖苹果红茶冰激凌塔丁可丽饼
キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン
- c. 橙子奶油芝士焦糖可丽饼
オレンジとクリームチーズのかレープ・キャラメル
- d. 焦糖香蕉榛子巧克力可丽饼
キャラメルバナナとヘーゼルナッツのかレープ・ショコラ

请选择饮料

ドリンクをお選びください

咖啡(热/冰) / 冰茶 / 无酒精苹果酒
コーヒー アイ스티ー ノンアルコールシードル

您可以从喜欢的红茶(茶壶冲泡)菜单中选择

★法式煎饼原材料采用荞麦粉

TEA

STANDARD スタンダード

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なお茶です。



TOOTH TOOTH 混合茶
TOOTH TOOTH ブレンド
¥770



阿萨姆
アッサム
¥770



尼尔吉里
ニルギリ
¥770



大吉岭红茶
ダーズリン
¥770



日式红茶 红富贵
風海木 (ふうき)
¥770

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。



格雷伯爵茶
アールグレイ
¥770



柠檬味大吉岭 & 祈门红茶
シトロンシュブリーム
¥770



香草味阿萨姆
アマンド バニユ
¥770



橙子味乌龙茶
フルールド オランジェ
¥770



祈门格雷伯爵茶
アールグレイの肖像
¥770



格雷伯爵绿茶
アールグレイジャポネ
¥770

HERB/SPICE BLEND ハーブ・スパイスブレンド

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。



玫瑰和橙子味乌龙茶
花花 (ホアホア)
¥770



生姜红茶
ジンジャー
¥770



玫瑰红茶
ブリアンローズ
¥770



洋甘菊大吉岭红茶
カモミールダーズリン
¥770



小豆蔻阿萨姆茶
ベルシアンクイーン
¥770



小豆蔻焙茶
ゴーギャンの森
¥770

CAFFEINE FREE カフェインフリー

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。



路易波士格雷伯爵茶
ステラバイアールグレイ
¥770



柠檬草格雷伯爵茶
グレイグラス
¥770

CAFE

Special Drink



莓とミックスベリーの
ティーソーダ

草莓和混合浆果的苏打果茶

¥800



オレンジルビーティーソーダ

香橙苏打水

¥800



六甲はちみつと紅茶のレモネード

六甲蜂蜜和红茶柠檬水

¥800

Other

リッチロイヤルミルクティー

皇家奶茶 (热 / 冰)

¥780

コーヒー

咖啡 (热 / 冰)

¥700

カフェオレ

白咖啡 (热 / 冰)

¥780

アイスティー

冰茶 (牛奶 / 柠檬 / 纯饮)

¥660

CIDER BAR



Cider Cocktail

アップルグラニテシードル

格蘭尼達苹果酒

¥880

ティータイムシードル

红茶苹果鸡尾酒

¥830

スリー・オークス・シードル

Three Oaks cider ¥780

オーストラリア産のプレミアムクラフトシードル。フルーティな香りで甘さを抑えた爽快な飲み心地。

エリック・ボルドレ シードル “ボワレ・オーセンティック”

Poire “Authentique” / Eric Bordelet ¥900

洋ナシ 100% 使用。琥珀色で強いアロマ。気軽に飲めるタイプですが、苦みと酸味も含む為飲み飽きしない、自然派タイプ。

エリック・ボルドレ シードル “ボワレ・グラニット”

Poire “Granit” / Eric Bordelet ¥1,200

洋ナシ 100%使用。芳醇な洋ナシの風味とさわやかな酸味のバランスが良い一杯。

ル・セリエ・ド・ポール “シードル フルミエ ブリュット”

Fermier Brut / Le Cellier de Bol ¥890

完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気、リンゴの皮の渋みが全体のバランスを整える。

ル・セリエ・ド・ポール “シードル フルミエ ドゥミ・セック”

Fermier Demi Sec / Le Cellier de Bol ¥890

バインやシナモン、ハニートーストのニュアンスも感じる心地よい甘みと泡立ち。

ラジャス ジュドポムルージュ ペティアン (ノンアルコール)

Jus de Pom Petillant Rouge / LUSCIOUS ¥780

リンゴストレート果汁の雑味のない瑞々しい味わいと酸味が絶妙なバランスのノンアルコールスパークリングワイン。

WINE

オーガニック・ロッシ ラムーラ

Organic Rosso / Lamura ¥1,000

【イタリア/ネロ・ダヴォラ 100%】 赤系果実の綺麗な酸味と軽快でフルーティーな味わいのテーブルワイン

ラス・エルマーナス オーガニック ボデガス・ルソン

Las Hermanas Organic / Bodegas Luzon ¥1,200

【スペイン/モナストレル 100%】 果実味豊かで赤系ベリーの香りとスマイレの花を思わせる。タンニンもしっかり感じられる

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シナルグ コンブ・ド・マール エステザルグ

Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare / Estezargues ¥1,300

【フランス/グルナッシュ、シラー】 十分に熟した芳醇な黒系果実の香り。スパイシーな辛口タイプ

トカイ フルミント ドライ

Tokaji furmint dry white ¥1,000

【ハンガリー/フルミント、ハーシュレヴェール】 柔らかい口当たり、フルーティーな味わいが魅力。温度を少しあげると華やかな香りと甘みが際立つ

ヴァル・ド・ロワール シャルドネ レ・ザスレット・デュ・ヴァン

Val De Loire Chardonnay / Les Athletes Du Vin ¥1,200

【フランス/シャルドネ 100%】 フルーティーで花の香りが漂うシャルドネ。ミネラル感が口いっぱいに広がる

リースリング トロッケン ロレンツ

Riesling trocken / Lorenz ¥1,300

【ドイツ/リースリング 100%】 熟した果実味に柑橘の爽やかさとピールのほろ苦い余韻を感じる

OTHER

ハートランド

Heartland ¥700

カルボール (リンゴのハイボール)

CALBALL(calvados high ball) ¥680

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。

