

CREPE & GALETTE

TOOTH TOOTH



GALETTE

Galettes are traditional local specialties of Brittany, France. The word galette means something thin and round.

It is said that galettes made of buckwheat flour became a staple

because Brittany is a region with much rainfall, located by the sea, and this made it difficult to grow wheat.

As buckwheat is healthier and more nutritious than wheat, the French love to consume meal with crepes on a daily basis.

- ◆ TOOTH TOOTH's original galette dough made with carefully selected fragrant buckwheat flour, salt from Akou, Hyogo Prefecture, cider made in France, and eggs
- ◆ Cooked at high-temperature on an iron plate, it's crispy on the outside, but it takes on a chewy texture as the temperature changes
- ◆ Galettes made with quality ingredients, carefully cooked one by one, are combined with various toppings in ways that enhance the flavor of each topping
- ◆ TOOTH TOOTH places value on local production and consumption. Eight types of galettes are made with ingredients of Hyogo Prefecture, sourced mainly from Kobe, with focus on the use of vegetables



CREPE

- ◆ Appealing, quality crepes only TOOTH TOOTH can offer
- ◆ TOOTH TOOTH's original dough made with French flour, eggs, milk, sugar, salt, and butter
- ◆ The crepes feature distinctive sweet fragrance of freshly cooked crepes and chewy yet light texture
- ◆ Seven kinds of crepes let you enjoy both the crepe itself and its toppings

RECOMMEND GALETTE



生ハムと苺のサラダガレット
発酵柚子ヴィネグレット

Galette with Prosciutto, Strawberry,
and Fermented Yuzu Citrus Vinaigrette Dressing

¥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

Kobe Beef Stew Galette Served
with Sour Cream and Mushrooms

¥2,992

A drink set is available for 440 yen on weekdays only.

Choose a tea of your choice from the menu (tea is served in a pot) / coffee (H/I) / icetea / non-alcoholic cider

コーヒー アイ스티ー ノンアルコールシールド



Accompanying Salad +¥380



Accompanying Soup +¥270

★Buckwheat flour is used for galettes.

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

Galette Complete with Kobe Pork Ham,
Kitasaka Egg, and Rokko Mushrooms

¥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

Cheese Galette with Kobe Tomato, Anchovy,
and Kitasaka Egg

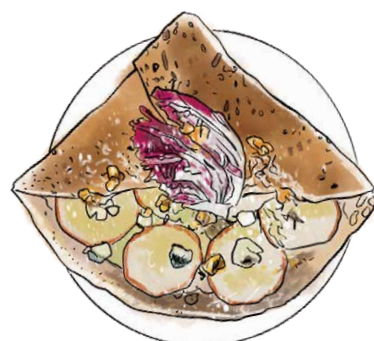
¥1,397



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

Salad Galette with Smoked Salmon, Zucchini,
Herb Cream Sauce, and Raspberry Vinaigrette Dressing

¥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

Gorgonzola Cheese, Apple Slices,
and Treviso Lettuce, Served with Rokko Honey

¥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

Cheese Galette with Keema Curry,
Eggs, and Mashed Potatoes

¥1,650



海老とケールのシードルクリーム煮込み ガレット

Galette with Shrimps and Kale
Stewed in Cider Cream Sauce

¥1,815

A drink set is available for 440 yen on weekdays only.

Choose a tea of your choice from the menu (tea is served in a pot) / coffee (H/I) / icetea / non-alcoholic cider

コーヒー アイスティー ノンアルコールシードル



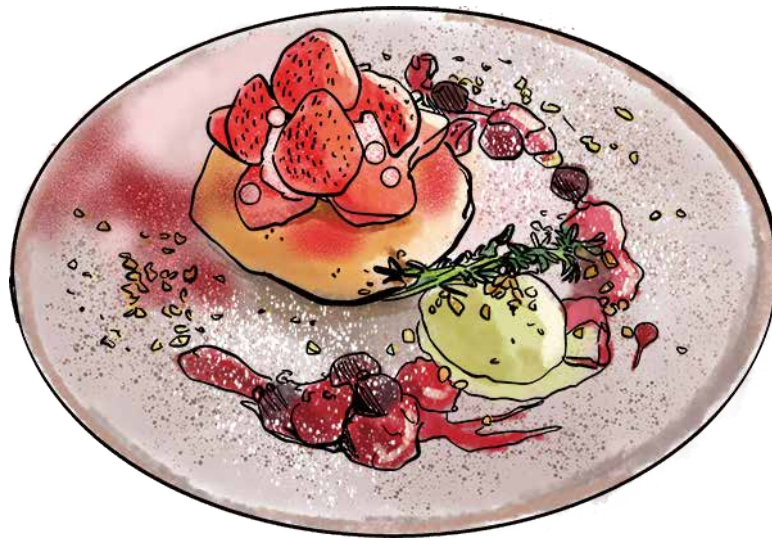
Accompanying Salad +¥380



Accompanying Soup +¥270

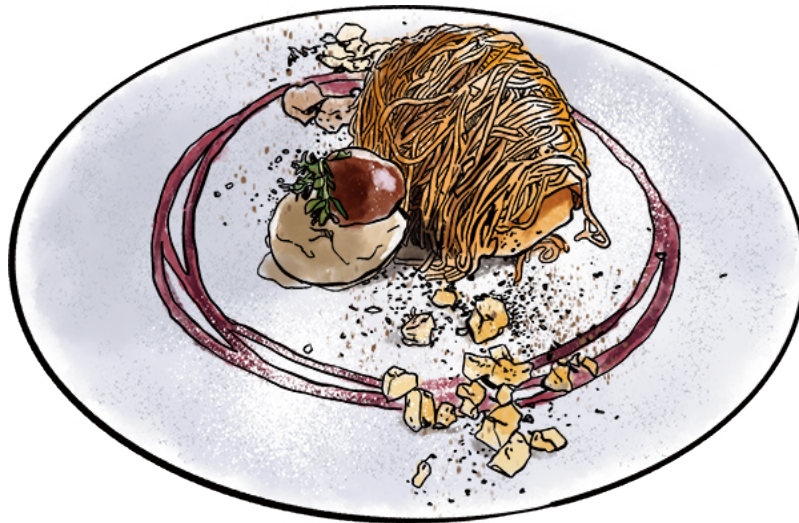
★Buckwheat flour is used for galettes.

RECOMMEND CREPE



クレープ・フローズ ピスタチオのアイスを添えて
Strawberry Crepe with Pistachio Ice Cream

¥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
Mont Blanc Chocolate Crepe with Roasted
GreenTea Ice Cream, White Sesame, and Walnut Crunch

¥1,650

A drink set is available for 440 yen on weekdays only.

Choose a tea of your choice from the menu (tea is served in a pot) / coffee (H/I) / icetea / non-alcoholic cider

コーヒー アイスティー ノンアルコールシールド

★Buckwheat flour is used for galettes.

CREPE



キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン

Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices and Black Tea Ice Cream

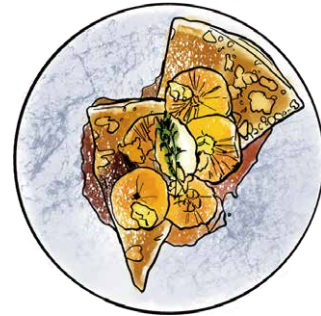
¥1,562



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

Strawberry Confiture and Rokko Honey Crepe
with Fromage Blanc Cheese Spread

¥1,342



オレンジとクリームチーズの
クレープ・キャラメル

Caramel Crepe with
Orange Slices and Cream Cheese

¥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

Chocolate Crepe with Caramelized
Banana and Hazel Nuts

¥1,397



抹茶ショコラと
クレームブリュレのクレープ

Crepe with Matcha Green Tea
Chocolate and Creme Brulee

¥1,287

A drink set is available for 440 yen on weekdays only.

Choose a tea of your choice from the menu (tea is served in a pot) / coffee (H/I) / icetea / non-alcoholic cider

コーヒー アイ스티ー ノンアルコールシールド

★Buckwheat flour is used for galettes.

PASTA



淡路産トマトとハーブバターのパモドーロソース

Pasta Pomodoro with Awaji Tomato
and Herb Butter

¥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

Smoked Salmon and Kale
with Cider Cream Sauce

¥1,650

A drink set is available for 440 yen on weekdays only.

Choose a tea of your choice from the menu (tea is served in a pot) / coffee (H/I) / icetea / non-alcoholic cider

コーヒー アイスティー ノンアルコールシードル



Accompanying Salad +¥380



Accompanying Soup +¥270

★Buckwheat flour is used for galettes.



Soup スープ

Choose a galette

ガレットをお選びください

- a. Galette Complete with Kobe Pork Ham, Kitasaka Egg, and Rokko Mushrooms
ガレット・コンプレ
- b. Cheese Galette with Kobe Tomato, Anchovy, and Kitasaka Egg
トマトとアンチョビのガレット
- c. Galette with Gorgonzola, Apple Slices, and Treviso Lettuce, Served with Rokko Honey
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. Cheese Galette with Keema Curry, Eggs, and Mashed Potatoes (+¥300)
淡路産牛キーマカレーのガレット
- e. Salad Galette with Smoked Salmon, Zucchini, Herb Cream Sauce, and Raspberry Vinaigrette Dressing (+¥300)
スモークサーモンのサラダガレット
- f. Galette with Shrimps and Kale Stewed in Cider Cream Sauce (+¥500)
海老とケールのシードルクリーム煮込みガレット
- g. Galette with Prosciutto, Strawberry, and Fermented Yuzu Citrus Vinaigrette Dressing (+¥500)
生ハムと苺のサラダガレット 発酵柚子ヴィネグレット
- h. Kobe Beef Stew Galette Served with Sour Cream and Mushrooms (+¥1,500)
神戸牛のビーフシチューガレット

Choose a half-size crepe クレープをお選びください

- a. Strawberry Confiture and Rokko Honey Crepe with Fromage Blanc Cheese Spread
苺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. Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices and Black Tea Ice Cream
キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン
- c. Caramel Crepe with Orange Slices and Cream Cheese
オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル
- d. Chocolate Crepe with Caramelized Banana and Hazel Nuts
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

Choose a drink

ドリンクをお選びください

coffee (H/I) / tea (H/I) / non-alcoholic cider
 コーヒー アイ스티ー ノンアルコールシードル

Choose a tea of your choice from the menu (tea is served in a pot)

Available until 5:00 p.m.

PASTA COURSE パスタコース

¥2,530~



Soup スープ

Choose a pasta

パスタをお選びください

- a. Pasta Pomodoro with Awaji Tomato and Herb Butter
淡路産トマトとハーブバターのパモドーソース
- b. Smoked Salmon and Kale with Cider Cream Sauce (+¥200)
スモークサーモンとケールのシードルクリームソース

Choose a half-size crepe クレープをお選びください

- a. Strawberry Confiture and Rokko Honey Crepe with Fromage Blanc Cheese Spread
苺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
- b. Crepe Tatin with Caramelized Apple Slices and Black Tea Ice Cream
キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン
- c. Caramel Crepe with Orange Slices and Cream Cheese
オレンジとクリームチーズのクレープ・キャラメル
- d. Chocolate Crepe with Caramelized Banana and Hazel Nuts
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

Choose a drink

ドリンクをお選びください

coffee (H/I) / tea (H/I) / non-alcoholic cider
コーヒー アイスティー ノンアルコールシードル

Choose a tea of your choice from the menu (tea is served in a pot)

★Buckwheat flour is used for galettes.

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 Blend
TOOTH TOOTH ブレンド
¥770



Assam
アッサム
¥770



Nilgiri
ニルギリ
¥770



Darjeeling
ダーズリン
¥770



Japanese Black Tea Benifuki
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。



Earl Grey (B.O.P)
アールグレイ
¥770



Citron Supreme
シトロンシュブリーム
¥770



Amande Vanille
アマンド バニユ
¥770



Fleur de Orange
フルールド オランジェ
¥770



Keemun Earl Grey
アールグレイの肖像
¥770



Green Tea Earl Grey
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。



Hoa-Hoa
花花 (ホアホア)
¥770



Ginger
ジンジャー
¥770



Brillant Rose
ブリアンローズ
¥770



Chamomile Darjeeling
カモミールダーズリン
¥770



Cardamom & Assam
ベルシアンクイーン
¥770



Cardamom & Roasted Green Tea
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。



Rooibos Earl Grey
ステラバイアールグレイ
¥770



Lemongrass Earl Grey
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

Tea Soda with
Strawberries and Other Berries

¥800



オレンジルビーティーソーダ

Orange Tea Soda

¥800



六甲はちみつと紅茶のレモネード

Lemonade with
Rokko Honey and Black Tea

¥800

Other

リッチロイヤルミルクティー

Original Tea with Milk (HOT/ICE)

¥780

コーヒー

Coffee (HOT/ICE)

¥700

カフェオレ

Caffè au lait (HOT/ICE)

¥780

アイスティー

Iced Tea (With Milk/With Lemon/Plain)

¥660

CIDER BAR



Cider Cocktail

アップルグラニテシードル

Apple Cider Granité

¥880

ティータイムシードル

Tea & Cider Cocktail

¥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。

