

CREPE & GALETTE

TOOTH TOOTH



GALETTE

갈레트는 프랑스 브르타뉴 지방에서 탄생한 전통적인 향토 요리. 갈레트라는 단어는 둥글고 얇다는 의미를 갖고 있습니다.
바다와 접해 있어 비가 잦은 브르타뉴 지방에서는 밀가루 재배가 어려워
메밀가루를 사용한 갈레트를 자주 먹게 되었다고 합니다.
밀가루에 비해 몸에 좋고 영양가도 높아서 프랑스에서 일상적으로 사랑받는 식사 크레이프입니다.

- ◆엄선한 향이 뛰어난 메밀가루와 효고현 아코산 소금, 프랑스산 시드르, 달걀을 사용한 오리지널 반죽
- ◆뜨거운 철판에 구워 표면은 바삭하고 온도 변화로 쫄득한 식감

◆엄선한 소재를 사용해 한 장 한 장 정성 들여 구운 갈레트는 다양한 식재료와 조화시켜 각 소재의 맛이 돋보입니다.

◆지산지소 (현지에서 생산된 식재료를 현지에서 소비)를 위해 고베를 중심으로 한 효고현의 식재료와 야채의 존재감을 고집한 8가지 메뉴



CREPE

크레이프는 프랑스 북서부 브르타뉴 지방의 향토 요리인 갈레트를 바탕으로 만든 프랑스에서 사랑받고 있는 과자.

- ◆TOOTH TOOTH만의 화려하고 고급스러운 크레이프
- ◆프랑스산 밀가루, 달걀과 우유, 설탕, 소금, 버터를 사용한 오리지널 반죽
- ◆막 구워낸 달콤한 향과 쫄득하고 가벼운 식감이 특징
- ◆반죽과 식재료를 모두 즐길 수 있는 7가지 메뉴

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

생 햄과 딸기 샐러드 갈레트
발효유자 비네그레트

¥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

샤와크림과 버섯을 곁들인
고베산 소고기 비프스튜 갈레트

¥2,992

평일에만 음료 세트가 440엔으로 추가된다.

원하는 홍차 (포트 서비스) 메뉴에서 선택하실 수 있습니다. / 커피(H/I) / 아이스티 / 논알코올 시드르
コーヒー アイ스티ー ノンアルコールシールド



세트 샐러드

+¥380



세트 수프

+¥270

★갈레트는 메밀가루를 사용하고 있습니다.

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
고베산 돼지고기 햄과 기타사카 달걀,
롯데 양송이버섯 갈레트 콤플레트
¥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
고베산 토마토와 앤초비,
기타사카 달걀 치즈 갈레트
¥1,397



스모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
훈제 연어와 애호박 샐러드 갈레트
허브 크림과 프랑부아즈 비네그레트
¥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
롯데 벌꿀을 고르곤줄라 치즈 사과,
붉은 치커리 갈레트
¥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
드라이 카레와 달걀
매시드 포테이토 치즈 갈레트
¥1,650



海老とケールのシードルクリーム煮込み ガレット
새우와 케일
시드르 크림 조림 갈레트
¥1,815

평일에만 음료 세트가 440엔으로 추가된다.

원하는 홍차 (포트 서비스) 메뉴에서 선택하실 수 있습니다. / 커피 (H / I) / 아이스티 / non알코올 시드르
코히어 아이스티어 non알코올시드르



세트 샐러드

+¥380



세트 수프

+¥270

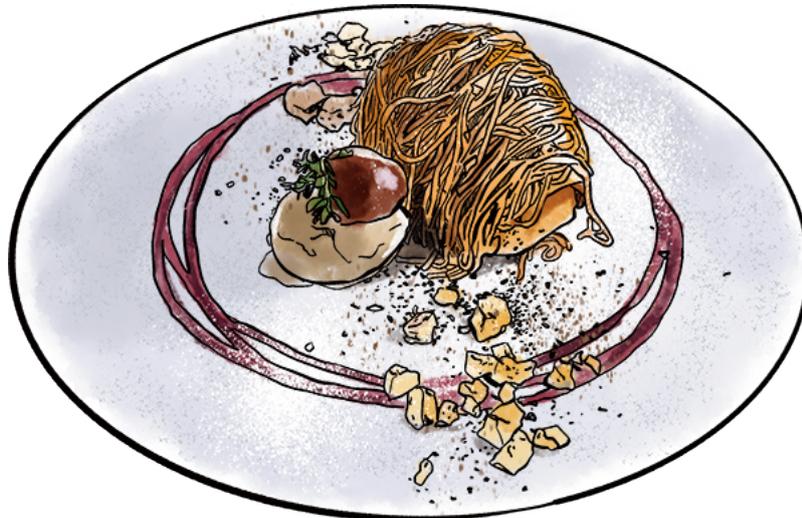
★갈레트는 메밀가루를 사용하고 있습니다.

RECOMMEND CREPE



クレープ・フローズ ピスタチオのアイスを添えて
피스타치오 아이스크림을 곁들인 크레이프 프레이즈

¥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
크레이프 몽블랑 쇼콜라
호지차 아이스크림과 흰깨와 호두 크런치

¥1,650

평일에만 음료 세트가 440엔으로 추가된다.

원하는 홍차 (포트 서비스) 메뉴에서 선택하실 수 있습니다. / 커피(H/I) / 아이스티 / non알코올 시드르
코ーヒー アイ스티ー ノンアルコールシードル

★갈레트는 메밀가루를 사용하고 있습니다.

PASTA



淡路産トマトとハーブバターのパモドーロソース

아와지산 토마토와
허브 버터 포모도로

¥1,298



스모ークサーモンとケールのシードルクリームソース

훈제 연어와 케일 시드르 크림소스

¥1,650

평일에만 음료 세트가 440엔으로 추가된다.

원하는 홍차 (포트 서비스) 메뉴에서 선택하실 수 있습니다. / 커피(H/I) / 아이스티 / 논알코올 시드르
코히어 아이스티어 논알코올시드르



세트 샐러드

+¥380



세트 수프

+¥270

★갈레트는 메밀가루를 사용하고 있습니다.



수프 スープ

갈레트를 선택해 주십시오 ガレットをお選びください

- a. 고베산 돼지고기 햄과 기타사카 달걀, 룯코 양송이버섯 갈레트 콤플레트
ガレット・コンプレ
- b. 고베산 토마토와 앤초비, 기타사카 달걀 치즈 갈레트
トマトとアンチョビのガレット
- c. 룯코 벌꿀을 곁들인 고르곤졸라 치즈 사과, 붉은 치커리 갈레트
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. 드라이 카레와 달걀 매시드 포테이토 치즈 갈레트 (+¥300)
淡路産牛キーマカレーのガレット
- e. 훈제 연어와 애호박 샐러드 갈레트 허브 크림과 프랑부아즈 비네그레트 (+¥300)
スモークサーモンのサラダガレット
- f. 새우와 케일 시드르 크림 조림 갈레트 (+¥500)
海老とケールのシードルクリーム煮込みガレット
- g. 생 햄과 딸기 샐러드 갈레트 발효유자 비네그레트 (+¥500)
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. 사와크림과 버섯을 곁들인 고베산 소고기 비프스튜 갈레트 (+¥1500)
神戸牛のビーフシチューガレット

크레이프를 선택해 주십시오 クレープをお選びください

- a. 딸기 콩피튀르와 룯코 벌꿀 크레이프 프로마주
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. 캐러멜 사과와 홍차 아이스크림 크레이프 타탕
キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン
- c. 오렌지와 크림치즈 크레이프 캐러멜
オレンジとクリームチーズのかレープ・キャラメル
- d. 캐러멜 바나나와 헤이즐넛 크레이프 쇼콜라
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

음료를 선택해 주십시오 ドリンクをお選びください

커피(H / I) / 아이스티 / 논알코올 시드르
 コーヒー アイスティー ノンアルコールシードル

원하는 홍차 (포트 서비스) 메뉴에서 선택하실 수 있습니다.

★갈레트는 메밀가루를 사용하고 있습니다.

17:00까지 제공

파스타 코스 파스타코스

¥2,530~



수프 スープ

파스타를 선택해 주십시오 パスタをお選びください

- a. 아와지산 토마토와 허브 버터 포모도로
淡路産トマトとハーブバターのポモドーロソース
- b. 훈제 연어와 케일 시드르 크림소스 (+¥200)
スモークサーモンとケールのシールドクリームソース

크레이프를 선택해 주십시오

クレープをお選びください

- a. 달기 콩피튀르와 룯코 벌꿀 크레이프 프로마주
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. 캐러멜 사과와 홍차 아이스크림 크레이프 타탕
キャラメルリンゴと紅茶アイスのクレープ・タタン
- c. 오렌지와 크림치즈 크레이프 캐러멜
オレンジとクリームチーズのかレープ・キャラメル
- d. 캐러멜 바나나와 헤이즐넛 크레이프 쇼콜라
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

음료를 선택해 주십시오 ドリンクをお選びください

커피(H/I) / 아이스티 / 논알코올 시드르
コーヒー アイスティ ノンアルコールシールド

원하는 홍차 (포트 서비스) 메뉴에서 선택하실 수 있습니다.

★갈레트는 메밀가루를 사용하고 있습니다.

TEA

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なお茶です。



TOOTH TOOTH 블렌드
TOOTH TOOTH ブレンド
¥770



아삼
アッサム
¥770



닐기리
ニルギリ
¥770



다르질링
ダージリン
¥770



일본 홍차 베니후키
風海木 (ふうき)
¥770

FLAVOR フレーバー

紅茶の味わいとともに香りを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
¥770



레몬 풍미의 다르질링&기문
シロンシュブリーム
¥770



바닐라 풍미의 아삼
アマンド バニユ
¥770



오렌지 풍미의 우롱차
フルールド オランジェ
¥770



기문 얼 그레이
アールグレイの肖像
¥770



녹차 얼 그레이
アールグレイジャポネ
¥770

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)
¥770



생강이 들어간 홍차
ジンジャー
¥770



장미 홍차
ブリアンローズ
¥770



캐모마일 다르질링
カモミールダージリン
¥770



카더멈 아삼
ベルシアンクイーン
¥770



카더멈 호지차
ゴーギャンの森
¥770

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
¥770



레몬 그라스 얼 그레이
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

딸기와 믹스 베리 티 소다

¥800



オレンジピールティーソーダ

오렌지 티 소다

¥800



六甲はちみつと紅茶のレモネード

롯데 벌꿀과 홍차
레모네이드

¥800

Other

リッチロイヤルミルクティー

로얄 밀크티 (HOT/ICE)

¥780

コーヒー

커피 (HOT/ICE)

¥700

カフェオレ

카페오레 (HOT/ICE)

¥780

アイ스티ー

아이스티 (우유/레몬/스트레이트)

¥660

CIDER BAR



Cider Cocktail

アップルグラニテシードル

애플 그라니타 시드르

¥880

ティータイムシードル

홍차와 시드르 칵테일

¥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。

