

9:00-11:00 MORNING MENU



VIENNOISERIE

- Fermented butter croissant seasonal confiture 500 (550)
発酵バターのカロワッサン 季節のコンフィチュール
- croissant damande 550 (605)
クロワッサンダマンド
- whole wheat bread 350 (385)
全粒粉ブレッド

SCRAMBLED EGGS



Scrambled eggs with Jamon Serrano and ratatouille
生ハムとラタトゥイユのスクランブルエッグ
(全粒粉ブレッド付き) 1,100(1,210)



Roast chicken and Rokko mushroom scrambled eggs
ローストチキンと六甲マッシュルームのスクランブルエッグ
(全粒粉ブレッド付き) 1,100(1,210)



SALADES

- Homemade tuna confit nicoise salad 1,000(1,100)
自家製マグロコンフィのニース風サラダ
(全粒粉ブレッド付き)

FRENCH TOAST

ブランチにもぴったり、フレンチトースト



Jamon Serrano And Eggs
French Toast

生ハムと卵のフレンチトースト

1,200 (1,320)



Caesar Salad French Toast
with Smoked Salmon and Avocado

スモークサーモンとアボカドの
シーザー風フレンチトースト

1,527 (1,680)



Brulee French Toast
with Rokko Honey

ブリュレフレンチトースト
六甲はちみつ添え

980 (1,078)



French Toast with Brown Cheese
and Caramel Banana

ブラウンチーズとキャラメルバナナの
フレンチトースト

1,280 (1,408)



Peach French Toast

桃のフレンチトースト

1,500 (1,650)

SET DRINK

セットドリンク +300 (330)

コーヒー (H/I)

紅茶 (H/I)

カフェラテ (H/I) +60(66)

ジュース (アップル / オレンジ / グレープフルーツ)

DELI & TAPAS

Pickled Purple Cabbage

紫キャベツのピクルス

500 (550)

Spice Marinated Olives

オリーブのスパイスマリネ

400 (440)

Pâté De Campagne

パテドカンパーニュ

650 (715)

Jamon Serrano

切りたて生ハム

750 (825)

LUNCH MENU

LUNCH SET 11:00-15:00

おかわりできる自家製2種のパン + アボカドのフムス + サラダ or スープ + 選べるパスタ or メイン

PASTA LUNCH SET



With fresh tomatoes from Kobe
Basil Pomodoro
神戸産フレッシュトマトと
バジリコのポモドーロ
1,800 (1,980)



Homemade tuna confit and
fried eggplant genovese
自家製マグロコンフィと
揚げ茄子のジェノベーゼ
1,900 (2,090)



Rokko mushrooms and bacon
TOOTHTOOTH carbonara
六甲マッシュルームとベーコンの
TOOTHTOOTH カルボナーラ
2,100 (2,310)

MAIN LUNCH SET



Kiln-roasted domestic chicken
rotisserie chicken
国産鶏の窯焼き
ロティサリーチキン
2,200 (2,420)



Today's fresh fish grilled in a stone oven
with yuzu flavor beurre blanc sauce
本日鮮魚の石窯グリル
檸檬のヴァンプランソース
2,400 (2,640)



Wagyu roast beef
和牛のローストビーフ
2,800 (3,080)

LIGHT MEAL

Scrambled eggs with prosciutto and ratatouille
生ハムとラタトゥイユのスクランブルエッグ

(全粒粉ブレッド + サラダ or スープ付き)
(Comes with whole wheat bread + salad or soup)

1,400 (1,540)



FRENCH TOAST 11:00-15:00

11:00-15:00



French Toast with Prosciutto,
Sour Cream, and Salad

切り立て生ハムとサワークリームの
フレンチトースト サラダ 添え

1,500 (1,650)



Caesar Salad French Toast
with Smoked Salmon and Avocado

スモークサーモンとアボカドの
シーザー風 フレンチトースト

1,527 (1,680)



Brulee French Toast
with Rokko Honey

ブリュレフレンチトースト
六甲はちみつ 添え

980 (1,078)



French Toast with Brown Cheese
and Caramel Banana

ブラウンチーズとキャラメルバナナの
フレンチトースト

1,280 (1,408)



Peach French Toast

桃のフレンチトースト

1,500 (1,650)

SET DRINK

セットドリンク ☞

+300 (330)

コーヒー (H/I)

カフェラテ (H/I) +60(66)

紅茶 (H/I)

ジュース (アップル / オレンジ / グレープフルーツ)

セットアルコールドリンク ☞

+500 (550)

生ビール

スパークリングワイン

ワイン 赤/白

ハイボール

DELI & TAPAS

Pickled Purple Cabbage

紫キャベツのピクルス

500 (550)

Spice Marinated Olives

オリーブのスパイスマリネ

400 (440)

French Fries -Salt&Pepper-

フレンチフライ ソルト & ベッパー

650 (715)

French Fries -Truffle-

フレンチフライ トリュフ

900 (990)

Pâté De Campagne

パテドカンパーニュ

550 (605)

Iberico Pork Chorizo

イベリコ豚のチョリソー

700 (770)

Prosciutto

切りたて生ハム

750 (825)

Gorgonzola Basque Cheesecake

ゴルゴンゾーラのバスクチーズケーキ

600 (660)

CAFE SWEETS

15:00-17:00



Brulee French Toast
with Rokko Honey
ブリュレフレンチトースト
六甲はちみつ添え
980 (1,078)



French Toast with Brown Cheese
and Caramel Banana
ブラウンチーズとキャラメルバナナの
フレンチトースト
1,280 (1,408)



Peach French Toast
桃のフレンチトースト
1,500 (1,650)

セットドリンク ☞

+300 (330)

コーヒー (H/I) カフェラテ (H/I) +60(66)

紅茶 (H/I) ジュース (アップル / オレンジ / グレープフルーツ)

SET DRINK

セットアルコールドリンク ☞ +500 (550)

生ビール スパークリングワイン

ワイン 赤 / 白 ハイボール

COFFEE & TEA

Standard Coffee	スタンダードコーヒー	500 (550)
Iced Coffee	アイスコーヒー	500 (550)
Caffè latte	カフェラテ (H/I)	560 (616)
Espresso Single	エスプレッソ シングル	420 (462)
Espresso Double	エスプレッソ ダブル	560 (616)
Original Blended Tea	TOOTH TOOTH オリジナルブレンドティー (H)	500 (550)
Iced Earl Grey Tea	アイスアールグレイティー	500 (550)

FRENCH TOAST



French Toast
with Jamon Serrano,
Sour Cream, and Salad

切り立て生ハムとサワークリームの
フレンチトースト サラダ添え

1,500 (1,650)



Caesar Salad French Toast
with Smoked Salmon and Avocado

スモークサーモンとアボカドの
シーザー風フレンチトースト

1,527 (1,680)

DELI & TAPAS

Pickled Purple Cabbage	紫キャベツのピクルス	500 (550)	Pâté De Campagne	パテドカンパーニュ	550 (605)
Spice Marinated Olives	オリーブのスパイスマリネ	400 (440)	Iberico Pork Chorizo	イベリコ豚のチョリソー	700 (770)
French Fries - Salt & Pepper	フレンチフライ ソルト & ペッパー	650 (715)	Jamon Serrano	切りたて生ハム	750 (825)
French Fries - Truffle	フレンチフライ トリュフ	900 (990)	Gorgonzola Basque Cheesecake	ゴルゴンゾーラのバスクチーズケーキ	600 (660)

a la Carte MENU

AFTERNOON TEA NIGHT



夜のアフターヌーンティ 2,500
(チーズ、シャルキュトリー、デリ盛り合わせ) (2,750)

RECOMMEND!
NIGHT-TIME AFTERNOON TEA
(ASSORTMENT OF CHEESE, CHARCUTERIE, AND DELI PLATT)

ある日の一例
オリーブのスパイスマリネ/アボガドフムス
ムール貝の白ワイン蒸し サフランマヨネーズ
パテドカンパーニュ/チョリソー/切り立て生ハム/チーズ3種etc..
※内容は仕入れによって変わります

OVEN-ROASTED ROTISSERIE CHICKEN

『国産鶏の窯焼きロティサリーチキン』

RECOMMEND!
DOMESTIC ROTISSERIE CHICKEN GRILLED IN BRICK OVEN

朝一番に自家製スパイスで仕込み、じっくり時間をかけて火入れすることでふっくらと。特製のグネグレットで和えたお野菜と一緒にサラダ仕立てでお召し上がりいただく。オンザコーナー自慢の一皿です。じっくりとソテーし、甘みを最大限に引き出した赤玉ねぎのサルサと一緒に召し上がり下さい。

(1/4) (1/2)
2000 3800
(2200) (4180)



DELI&CHARCUTERIE

ROAST KOBE BEEF FROM USUNAGA RANCH 1200
うすなが牧場 神戸牛のローストビーフ (1320)

FRESHLY CUT PROSCIUTTO 750
切りたて生ハム (825)

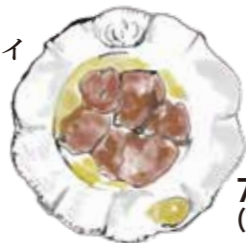
IBERICO PORK CHORIZO 700
イベリコ豚のチョリソー (770)

PATÉ DE CAMPAGNE 650
パテドカンパーニュ (715)

CHILLED CHICKEN LIVER CONFIT

鶏レバーの冷製コンフィ 700
(770)

国産鶏の肝を使用
シェフが丁寧に仕込んだ
ハツとレバーのコンフィ(オイル煮)です。



GORGONZOLA BASQUE CHEESECAKE 650
ゴルゴンゾーラのバスクチーズケーキ (715)

SPICE MARINATED OLIVES 400
オリーブのスパイスマリネ (440)

EGG & MAYONNAISE 400
ウフマヨ (440)

PICKLED PURPLE CABBAGE 500
紫キャベツのピクルス (550)

MARINATED BROCCOLI 550
ブロッコリーのマリネ (605)

CHEESE BOARD 1600
チーズボード (1760)

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD 1800
チーズ&シャルキュトリーボード (1980)

WHOLE WHEAT BREAD 350
全粒粉ブレッド (385)

SALAD&SOUP

LYONNAISE SALAD WITH KOBE PORK BACON, MUSHROOMS, AND CHICKEN LIVER

神戸ポークベーコン、キノコ、鶏レバーのサラダリヨネーズ 1400
(1540)



NICOISE SALAD WITH TUNA CONFIT 1500
マグロコンフィのニース風サラダ (1650)

FRESHLY CUT PROSCIUTTO AND ROKKO MUSHROOM SALAD 1600
切りたて生ハムと六甲マッシュルームのサラダ (1760)

ONION GRATIN SOUP 1200
オニオングラタンスープ (1320)

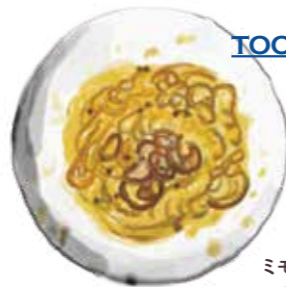
じっくりと甘みを引き出した玉ねぎ、ブイヨン、パンとチーズをオープンで焼き上げたごちそうスープ。

PASTA

TOOTH TOOTH STYLE CARBONARA WITH KOBE PORK BACON AND ROKKO MUSHROOMS 1600
(1760)

神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのTOOTH TOOTH カルボナーラ

ミモレットチーズがたっぷりとかかった
TOOTH TOOTH自慢のカルボナーラ。



KITA-AKARI POTATO GNOCCHI WITH POMODORO SAUCE 1300
北あかりポテトの自家製ニョッキ ポモドーロソース (1430)

HOMEMADE TUNA CONFIT AND FRIED EGGPLANT GENOVESE 1450
自家製マグロコンフィと揚げ茄子のジェノベーゼ (1595)

RAGU SAUCE RIGATONI WITH KOBE BEEF STEWED IN RED WINE 1700
赤ワインでじっくり煮込んだ神戸牛のラグー (1870)

PASTA PUTTANESCA WITH OCTOPUS AND CLAMS 1600
蛸とあさりのプッタネスカ (1760)

FRITTER

DEEP-FRIED ANCHOVY STUFFED OLIVES 600
アンチョビを詰めたオリーブのフリット (660)

SALT AND PEPPER FRENCH FRIES 700
フレンチフライポテト ソルト&ペッパー (770)

TRUFFLE FRENCH FRIES 900
フレンチフライポテト トリュフ (990)

PIZZA

高温の石窯で焼き上げる
カリッと香ばしく、もちっとした生地が
魅力的なオンザコーナーのピッツァ。



PIZZA WITH MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, AND BASIL 1400
モッツアレラとトマト、バジリコのピッツァ (1540)

PIZZA WITH FRESHLY CUT PROSCIUTTO, SMOKED MOZZARELLA CHEESE, AND 1700
切りたて生ハムと燻製モッツアレラ (1870)
半熟卵のスモーキーピッツァ

PIZZA WITH 3 TYPES HEESE, SERVED WITH ROKKO HONEY 1800
カマンベール、ブルーチーズ、マスカルポーネの (1980)
ピッツァ 六甲はちみつ添え

TOMATO PIZZA WITH WHITEBAIT SOURCED FROM AWAJI, OLIVES, GARLIC 1300
淡路産シラスとオリーブ、 (1430)
にんにくのトマトピッツァ

PIZZA WITH SMOKED CHICKEN AND JALAPENO 1600
スモークチキンとハラペーニョのピッツァ (1760)

MAIN

STEAK & FRITTO 3000
ステーキ&フリット (3300)

FISH DISH OF THE DAY 1800
本日のお魚料理 (内容はスタッフまで) (1980)

PROSCIUTTO AND CHEESE CORDON BLEU PORK CUTLET 2000
生ハムとチーズのポークカツレット コルドンブルー (2200)

グリユエールチーズを挟んだ豚肉に
生ハムを巻きつけたフランス風カツレット。

FRENCH TOAST

FRENCH TOAST WITH PEACH 1500
桃のフレンチトースト (1650)

桃をたっぷりを使い
仕上げに桃コンフィをソースを
添えた贅沢なフレンチトースト。

BRULEE FRENCH TOAST WITH ROKKO HONEY AND CULTURED BUTTER 980
ブリュレフレンチトースト 六甲はちみつと発酵バター 1078

FRENCH TOAST WITH CARAMEL BANANA 1280
キャラメルバナナのフレンチトースト 1408



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご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き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