

About Sora garden



新しく生まれ変わった屋上庭園を眺めながら
KOBE CUISINEを提唱する
トゥーストゥースならではのお食事を。
庭園は、プラントハンターとして国内外で
注目を集めている「西島清順氏」がプロデュース。
大空に抱かれた都会の楽園で
スペシャルな時をお楽しみください。



そら植物園代表 プラントハンター
西島清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋
の5代目。21歳より日本各地・世界
各国を旅し、さまざまな植物を収集
するプラントハンターとしてキャリアを
スタートさせ、今では年間250トンもの
植物を輸出入し、日本はもとより海外
の貴族や王族、植物園、政府機関、企業
などに届けている。2012年より、人の
心に植物を植える活動〈そら植物園〉
をスタート。植物に関するさまざまな
プロジェクトを各地で展開、日本の植物
界の革命児として反響を呼んでいる。



TOOTH TOOTH
GARDEN
GRILL & WINE
RESTAURANT

Dinner Menu



Spring Color

TOOTH TOOTH GARDEN RESTAURANT

3 share plan

6 pasta set

7 full course

9 à la carte

Seasonable Share plan

色彩豊かなお料理を少しずつ楽しむ、

シーズンブルシェアプラン

{ お料理 12品 }

おひとり様 / 3,500-



Hors d'œuvre ・鯛と季節の果実のカルパッチョ
 ・にんじんのムース ミモレットチーズ添え
 ・小さなバーニャカウダ オリーブのソース
 ・イタリア産ホエー豚のリエットと紫キャベツのマリネ
 ・季節のポタージュ

Salad ・花とハーブのグリーンサラダ
 淡路みかんのドレッシング

Pasta ・神戸市西区産しろ菜とムール貝、ホタテのオイルパスタ

Choose Main ・淡路産鶏のsteamグリル
 - 選べるメイン - アサリとトマトのリゾット クリームソース
 or
 ・鹿児島産もち豚のグリル
 神戸市西区野菜のロースト添え あめ色玉ねぎのソース

Bread ・自家製 TOOTH TOOTH ブレッド

Dessert ・季節デザートとの盛り合わせ
 例：・オレンジのコンポート カモミールのジュレ
 ・フロマージュブランのムース 苺のソース
 ・季節の焼きたてフィナンシェ

Cafe ・コーヒー / 紅茶 / ハーブティー



Spring Color

Free drink option

ビールをはじめ、
ワインやカクテルが
90分飲み放題

おひとり様 / 1,500-

[プラスメニュー]
スパークリングワイン
キールロワイヤル / ミモザ
焼酎 (麦・芋)

[時間延長]
30 min.

各 / +500-

※こちらのプランは2~10名様より承っております。※価格は全て税別表記となっております。※写真はイメージです。

à la carte

アラカルト



Hors d'oeuvre

神戸市西区野菜のロースト くるみとアーモンドのソースで	1,100-
鯛と季節の果実のカルパッチョ 菊葉のタブナードソース	930-
サーモンのマリネ 赤玉ねぎのフレンチドレッシング	890-
本日のオードブル盛り合わせ (内容はスタッフまで)	おひとり様 / 890-
淡路産玉ねぎとじゃがいものグラタン	850-
神戸市西区野菜のポタージュ	750-
自家製 TOOTH TOOTH ブレッドのガーリックトースト	650-
自家製 TOOTH TOOTH ブレッド	400-
チーズ3種の盛り合わせ	980-

Salad

花とハーブのグリーンサラダ 淡路みかんのドレッシング	890-
淡路産鶏むね肉の低温調理と、 ロメインレタスのシーザーサラダ	1,100-



Pasta

神戸市西区産しる菜とムール貝、ホタテのオイルパスタ	1,300-
神戸ポークベーコンと玉ねぎ、 マッシュルームのクリームパスタ	1,300-
オマールミンチとアスパラのスパゲッティーニ	1,500-
本日のパスタ (内容はスタッフまで)	1,800-

Grill

淡路産鶏のスチームグリル アサリとトマトのリゾット クリームソース	1,600-
鹿児島産もち豚のグリル 神戸市西区野菜のロースト添え あめ色玉ねぎのソース	1,600-
鯖のスチームグリル 甲殻類のフラン アメリカーナソース	1,800-
本日の肉料理 (内容はスタッフまで)	2,300-
中山牛のグリル 神戸市西区野菜のロースト 赤ワインのソース	3,800-
神戸牛のグリル 神戸市西区野菜のロースト 赤ワインのソース	5,600-

※価格は全て税別表記となっております。※写真はイメージです。

Griller Share plan

牛と豚の2種のメインが味わえる少し贅沢なグリエシェアプラン
※2~10名様まで

おひとり様/ 4,000-



Hors d'oeuvre ・鯛と季節の果実のカルパッチョ

Salad ・花とハーブのグリーンサラダ
イタリア産ホエー豚のロースハム添え

Pasta ・オマールミンチとアスパラのスパゲッティーニ

Roasted ・季節野菜のロースト

Griller ・アンガス牛肩ロースともち豚のオープン焼き
フォンドヴォーと粒マスタードソース

Dessert ・季節のコンポート

Cafe ・コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

Free drink
option

ビールをはじめ、
ワインやカクテルが
90分飲み放題

おひとり様/ 1,500-

[プラスメニュー]
スパークリングワイン
キールロワイヤル / ミモザ
焼酎 (麦・芋)

[時間延長]
30 min.

各/ +500-

Pasta Set

オードブルシェアプレートが付いた選べるパスタセット
※2名様~

おひとり様/ 2,500-

Hors d'oeuvre

鯛と季節の果実のカルパッチョ

小さなバーニャカウダ オリーブのソース

季節のポタージュ

イタリア産ホエー豚のリエットと紫キャベツのマリネ

Pasta

(下記より1種お選び下さい)



a. 神戸市西区産しる菜とムール貝、ホタテのオイルパスタ

b. 神戸ポークベーコンと玉ねぎ、マッシュルームのクリームパスタ

c. オマールミンチとアスパラのスパゲッティーニ

Bread

自家製 TOOTH TOOTH ブレッド

Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

Option

本日のデザート (+400yen)

パティスリーとウーストウースのケーキ (+ケーキメニューより-100yen)

※価格は全て税別表記となっております。※写真はイメージです。

Full course

ひと皿ずつ、ゆったりと食事を楽しめるフルコース

おひとり様/ 4,600-

Amuse

ひとくちのお楽しみ

Hors d'oeuvre

鯛と季節の果実のカルパッチョ 菊菜のタブナードソース

Soup

ベルギー産グリーンピースのポタージュ

Poisson

鯖のポアレと甲殻類のフラン アメリカヌソース

Meat

(下記より1種お選び下さい)

淡路産鶏のスチームグリル
アサリとトマトのリゾット クリームソース

鹿児島産もち豚のグリル
神戸市西区野菜のロースト添え あめ色玉ねぎのソース

本日の肉料理
(+800yen)

中山牛のグリル 赤ワインソース
(+1200yen)

神戸牛のグリル 赤ワインソース
(+2300yen)

Bread

自家製 TOOTH TOOTH ブレッド

Dessert

フロマージュブランのムース 苺のソース

パティスリートゥーストゥースのケーキに変更 (+ケーキメニューより-100yen)

Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー



※価格は全て税別表記となっております。※写真はイメージです。