

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 Seijun

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



Dinner

TOOTH TOOTH GARDEN RESTAURANT

3 share plan

5 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'oeuvre ・林檎の木でスモークしたサーモンマリネ グリーンオリーブのソース
 ・人参のムース ミモレットチーズ添え
 ・キノコとお米のポタージュ 玄米茶の泡
 ・安納芋のハーブロースト
 ・炭火烧ローストビーフのタルタル 赤紫蘇の香り

Salad ・兵庫県産野菜のサラダ
 花とハーブの庭園風

Bread ・自家製 TOOTH TOOTH ブレッド

Choose Pasta
 - 選べるパスタ -

・秋刀魚と彩大根のペペロンチーノ スモークオイルの香り
 or
 ・栗豚とトマトのラゲーパスタ
 or
 ・有頭海老とキノコのカルボナーラ(+300yen)

Choose Main
 - 選べるメイン -

・淡路鶏と秋野菜のグリル
 ソースシャスール
 or
 ・フランス産豚ロースのチーズグリル
 林檎とバルサミコ酢のソース

Dessert ・季節デザート of 盛り合わせ
 例：・葡萄のスープ カベルネ・ソーヴィニヨンのソルベとエスプーマ
 ・神戸市西区産無花果と紅茶香るディプロマット
 ・焼き菓子2種

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/ 2,800-

Hors d'oeuvre

林檎の木でスモークしたサーモンマリネ グリーンオリーブのソース

キノコとお米のポタージュ 玄米茶の泡

安納芋のハーブロースト

炭火焼ローストビーフのタルタル 赤紫蘇の香り

Pasta

(下記より1種お選び下さい)

秋刀魚と彩大根のペペロンチーノ スモークオイルの香り

栗豚とトマトのラグーパスタ

有頭海老とキノコのカルボナーラ(+300円)

Bread

自家製 TOOTH TOOTH ブレッド

Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

Option

デザート追加

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。

Kobe Beef course



ひと皿ずつ、ゆったりと食事を楽しめる
神戸牛がメインのコース

おひとり様/ 6,000-

Amuse
ひとくちのお楽しみ

Hors d'oeuvre
林檎の木でスモークしたサーモンマリネ

Soup
神戸トマトと淡路島バジルのクリームスープ

Bread
自家製 TOOTH TOOTH ブレッド

Main
神戸牛のロースト
赤ワインのソース 神戸市西区野菜のグリル添え

Dessert
神戸市西区産無花果のコンポート・マリネ・ドライ
紅茶香るディプロマット添え

※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

à la carte

アラカルト

Hors d'oeuvre

神戸市西区野菜のスマークロースト かわばた味噌のディップソース	1,200-
林檎の木でスマークしたサーモンマリネ グリーンオリーブのソース	900-
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-
キノコのポタージュ	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

兵庫県産野菜のサラダ 花とハーブの庭園風	890-
----------------------	------



Pasta

秋刀魚と彩大根のペペロンチーノ スマークオイルの香り	1,300-
栗豚とトマトのラグーパスタ	1,300-
有頭海老とキノコのカルボナーラ	1,500-

Grill

淡路鶏と秋野菜のグリル ソースシャスール	1,600-
フランス産豚ロースのチーズグリル 林檎とバルサミコ酢のソース	1,600-
サーモンのポワレ キノコ香るマッシュポテト クリームソース	1,800-
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。