

## 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*

# *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* ・サーモンマリネの瞬間スモーク 菊の花のソース  
 ・鴨ロースの薫焼き オレンジピール  
 ・グリーンピースのポターージュ ハーブの泡  
 ・カリフラワーのムース 燻製パプリカのサブレスレ  
 ・バーニャカウダのエスプーマ

*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

・淡路島産しらすと生海苔、九条ネギのオイルパスタ  
 or  
 ・グアンチャーレと和ハーブのトマトパスタ  
 or  
 ・ホタルイカのクリームソース  
 ほうれん草を練りこんだタリアテッレ (+400yen)

*Choose Main*  
 ・選べるメイン

・淡路島産鶏もも肉と新玉ねぎのスチームグリル  
 マッシュルームのクリームソース  
 or  
 ・豚ロースのグリル 筍のカダイフ巻き  
 菜の花のラヴィゴットソース  
 or  
 ・本日のお肉料理 (+500円)

*Dessert* ・季節デザート of 盛り合わせ  
 例: ・ミントのジュレ  
 ・オレンジのアシェットクレープ  
 ・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*

サーモンマリネの瞬間スモーク 菊の花のソース

鴨ロースの薫焼き オレンジピール

グリーンピースのポタージュ ハーブの泡

バーニャカウダのエスプーマ

## *Pasta*

(下記より1種お選び下さい)

淡路島産しらすと生海苔、九条ネギのオイルパスタ

グアンチャーレと和ハーブのトマトパスタ

ホタルイカのクリームソース  
ほうれん草を練りこんだタリアテッレ (+400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・ストゥースのケーキ (+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、ゆったりとお食事を  
楽しめるフルコース

おひとり様/ 6,000-

*Amuse*  
ひとくちのお楽しみ

*Hors d'oeuvre*  
サーモンのマリネ 瞬間スモーク

*Pasta*  
本日のパスタ

*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 神戸西区野菜のグリル添え

*Dessert*  
オレンジのアシェットクレープ  
※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'œuvre

神戸市西区野菜のロースト かわばた味噌のディップソース	1,200-
紅芯大根とサクラマスのテリーヌ	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-
本日のスープ	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-
チーズの盛り合わせ	980-

## Salad

神戸西区野菜のグリーンサラダ 花とハーブの庭園風	890-
--------------------------	------



## Pasta

淡路島産しらすと生海苔、九条ネギのオイルパスタ	1,300-
グアンチャーレと和ハーブのトマトパスタ	1,300-
ホタルイカのクリームソースパスタ ほうれん草を練りこんだタリアテッレ	1,600-

## Grill

淡路島産鶏もも肉と新玉ねぎのスチームグリル マッシュルームのクリームソース	1,600-
豚ロースのグリル 筍のカダイフ巻き 菜の花のラヴィゴットソース	1,600-
葉焼きした鱈のパビヨット ハーブのソース	1,800-
本日のお肉料理 (内容はスタッフまで)	2,000-
中山牛のグリル 神戸市西区野菜のロースト添え 粒マスタードソース	3,800-
神戸牛のグリル 神戸市西区野菜のロースト添え 粒マスタードソース	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。