

**DESSERT MENU**

**11:00~22:00**

# Cake Menu

パティスリー トゥーストゥースのケーキ



Gâteau Fraise

ガトーフレーズ

630

苺&しっとりジェノワーズの  
マリアージュをお楽しみください



Fraisier Pistache

タルトフレジェ ピスターシュ

600

ピスタチオ&アーモンドクリームと苺のクリスピー仕上げ  
マスカルポーネクリームを添えてどうぞ



Tarte chocolat aux "Yame-Matcha"

八女抹茶のタルトショコラ

600

茶葉には薫り高き 福岡県・八女産抹茶を選びました  
黒ごまガナッシュとショコラの濃厚仕上げです  
"Lady birdがお出迎え..."



Ruby chocolat Hat

ルビーショコラ・ハット

670

ショコラジェノワーズとクリームのカカオコントラストをどうぞ  
"ようこそお茶会へ..."



Chaperon

シャペロン

570

ブリゼ生地のタルトベースに甘酸っぱい苺と  
ミルクッシュなクリームをあわせて焼き上げました

Set Drink +250 円で下記ドリンクをお付けできます

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (HOT/ICE)

カフェオレ (HOT/ICE)

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

アップルジュース

**AFTERNOON MENU**

**15:00~17:00**

# Afternoon Set

アフタヌーンセット

**Set Menu**  
セットメニュー

SOUP  
スープ

BREAD 3 piece  
パンの盛り合わせ(3個)

DRINK  
ドリンク



写真はイメージです

季節野菜のペペロンチーノ

セット 1,350



海老と芽キャベツ、  
赤パプリカのカルボナーラ

セット 1,530



ビーフハンバーグステーキ  
デミグラスソース

セット 1,500



チーズハンバーグステーキ  
デミグラスソース

セット 1,600



ハンバーグステーキ  
フライドエッグのせ

セット 1,600

## Set Drink

右記からひとつお選びください

コーヒー (HOT/ICE)  
紅茶 (HOT/ICE)

オレンジジュース  
アップルジュース

グレープフルーツジュース  
ウーロン茶

## 単品メニュー

季節野菜のペペロンチーノ	1,200
海老と芽キャベツ、赤パプリカのカルボナーラ	1,380
ビーフハンバーグステーキ デミグラスソース	1,350
チーズハンバーグステーキ デミグラスソース	1,450
ハンバーグステーキ フライドエッグのせ	1,450
ミネストローネスープ	200
コーンスープ	200
フライドポテト(プレーン / ハーブの香り)	450
自家製鶏もも肉の唐揚げ	580
フライドポテトと鶏もも肉の唐揚げセット	650
パンの盛り合わせ(6個入)	300

**DINNER MENU**

**17:00~22:00**

# Dinner Menu

ディナーメニュー

## Seasonal Menu



フランス産豚ロース肉のマリネ  
キャベツのサラダ仕立て

1,380

*Recommend*

水分が多く、甘くて柔らかいキャベツと低温調理した豚ロース肉のマリネを合わせてサラダ仕立てでご用意。玉葱やまびき菜・グレープフルーツ・クルミなど一皿で季節を感じられるおすすめのお料理です。



マリネサーモンのスチームオーブン焼き

1,480

*Recommend*

シンプルに調理したお料理ですが、鮮やかな彩りで季節を表現しました。ソースはバセリ・パプリカ・バルサミコ、そしてオリーブオイルを使用。味はもちろん、見た目でもお楽しみください。



TOOTH TOOTH 総料理長  
松下平 監修

## Pasta パスタの大盛 +¥200



写真はイメージです

季節野菜のペペロンチーノ

1,200

お醤油と玉葱がベースのペペロンチーノです。さっぱりとお召し上がりいただける季節のおすすめパスタです。



海老と芽キャベツ、赤パプリカのカルボナーラ

1,380

ベースにパプリカとトマトを使ったパラダイスキッチン風カルボナーラです。たまごを崩して、パスタ・海老・芽キャベツとよく絡めてお召し上がりください。

価格は全て税別で表記しております。



# Hamburg

		
<p>ビーフハンバーグステーキ デミグラスソース</p> <p><b>1,350</b></p>	<p>チーズハンバーグステーキ デミグラスソース</p> <p><b>1,450</b></p>	<p>ハンバーグステーキ フライドエッグのせ</p> <p><b>1,450</b></p>
<p>肉汁溢れるボリュームたっぷりのハンバーグステーキはパラダイスキッチン人気の商品です。</p>	<p>ビーフハンバーグステーキにチーズを乗せて焼き上げました。シンプルに美味しいおすすめチーズハンバーグ。</p>	<p>人気のハンバーグステーキにフライドエッグをのせました。ふっくら半熟の卵と絡めてお召し上がりください。</p>

# Main

	
<p>鶏モモ肉のスチームオープン焼き 淡路玉葱のチーズ焼き添え</p> <p><b>1,300</b></p>	<p>アンガス牛のグリルステーキ 粒マスタードソース</p> <p><b>2,100</b></p>
<p>お店で定番の鶏料理をトマトとにんにくを使ったマレンゴソースでパラダイスキッチン風に仕上げました。</p>	<p>牛の肩肉の中でも特に柔らかい部位のミスジをステーキで。季節の野菜と合わせてお楽しみください。</p>

## Dinner Set

左記・上記のメイン料理にお付けすることができます。

<p><b>A. ドリンクセット</b> +480</p> <p>パン食べ放題 + ドリンク</p>		<p><b>B. サラダ or スープセット</b> +650</p> <p>サラダ or スープ + パン食べ放題 + ドリンク</p>	
<p><b>C. デザートセット</b> +750</p> <p>サラダ or スープ + パン食べ放題 + デザート + ドリンク</p>	 <small>写真はイメージです。</small>	<p><b>D. オードブル フルセット</b> +980</p> <p>オードブル盛り合わせ + パン食べ放題 + スープ + デザート + ドリンク</p>	 <small>写真はイメージです。</small>

## Set Drink

右記からひとつお選びください

- |                |          |              |
|----------------|----------|--------------|
| コーヒー (HOT・ICE) | オレンジジュース | グレープフルーツジュース |
| 紅茶 (HOT・ICE)   | アップルジュース | ウーロン茶        |

生ビール・グラスワイン(赤/白) +200円で変更できます

# Hamburg

		
<p>ビーフハンバーグステーキ デミグラスソース</p> <p><b>1,350</b></p>	<p>チーズハンバーグステーキ デミグラスソース</p> <p><b>1,450</b></p>	<p>ハンバーグステーキ フライドエッグのせ</p> <p><b>1,450</b></p>
<p>肉汁溢れるボリュームたっぷりのハンバーグステーキはパラダイスキッチン人気の商品です。</p>	<p>ビーフハンバーグステーキにチーズを乗せて焼き上げました。シンプルに美味しいおすすめチーズハンバーグ。</p>	<p>人気のハンバーグステーキにフライドエッグをのせました。ふっくら半熟の卵と絡めてお召し上がりください。</p>

# Main

	
<p>鶏モモ肉のスチームオープン焼き 淡路玉葱のチーズ焼き添え</p> <p><b>1,300</b></p>	<p>アンガス牛のグリルステーキ 粒マスタードソース</p> <p><b>2,100</b></p>
<p>お店で定番の鶏料理をトマトとにんにくを使ったマレンゴソースでパラダイスキッチン風に仕上げました。</p>	<p>牛の肩肉の中でも特に柔らかい部位のミスジをステーキで。季節の野菜と合わせてお楽しみください。</p>

## Dinner Set

左記・上記のメイン料理にお付けすることができます。

<p><b>A. ビュッフェセット</b></p> <p><b>+760</b></p> <hr/> <p>パン食べ放題 + デザートビュッフェ + ドリンク</p>		<p>＼サラダ or スープ付きの／ <b>B. フルセット</b></p> <p><b>+920</b></p> <hr/> <p>パン食べ放題 + デザートビュッフェ + サラダ or スープ + ドリンク</p>	
			

## Set Drink

右記からひとつお選びください

コーヒー (HOT・ICE)    オレンジジュース    グレープフルーツジュース  
 紅茶 (HOT・ICE)        アップルジュース    ウーロン茶

生ビール・グラスワイン(赤/白) +200円で変更できます



# A la Carte アラカルトメニュー

## Salad



エビとアボカドのシーザーサラダ  
温泉卵添え

650



サーモンと貝類のサラダ  
フレンチドレッシング

720

## Soup / Grill



ミネストローネスープ

200



コーンスープ

200



ソーセージのグリル  
粒マスタードを添えて

580

## Frit



フライドポテト  
(プレーン / ハーブ)

450



自家製鶏もも肉の唐揚げ

580



フライドポテトと  
鶏もも肉の唐揚げセット

650

<b>DRINK MENU</b>	<b>11:00~22:00</b>
-------------------	--------------------

# Alcohol

アルコールメニュー

## Beer

*Beer*

アサヒスーパードライ(生)

550

*NON-ALCOHOL Beer*

アサヒドライゼロ(ノンアルコールビール)

600

## Cocktail

All 580

### Gin -ジン-

*Gin And Tonic*

・ジントニック

*Gin Rickey*

・ジンリッキー

*Gin Buck*

・ジンバック

### Vodka -ウォッカ-

*Vodka Rickey*

・ウォッカリッキー

*Screw Driver*

・スクリュードライバー

*Vodka And Tonic*

・ウォッカトニック

### Litchi -ライチ-

*Litchi and Grapefruits*

・ライチグレープフルーツ

*Litchi and tonic*

・ライチトニック

*Litchi and soda*

・ライチソーダ

### Peach -ピーチ-

*Peach and soda*

・ピーチソーダ

*Fuzzy navel*

・ファジーネーブル

*Peach oolong*

・ピーチウーロン

### Campari -カンパリ-

*Campari and Soda*

・カンパリソーダ

*Campari and Orange*

・カンパリオレンジ

*Campari and Grapefruit*

・カンパリグレープフルーツ

*Spumoni*

・スプモーニ

### Whisky -ウイスキー-

*Highball*

・ハイボール

*Coke highball*

・コークハイ

*Ginger highball*

・ジンジャーハイ

メニューの他にも好みの飲み方がございましたら、お気軽にスタッフまで

## Glass Wine

Today's Glass Wine Red/white

本日のグラスワイン 赤/白

550

## Sparkring Wine

Espace Of Limari Brut Special

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット・スペシャル/チリ

柑橘系や青リンゴのフレッシュでエレガントなアロマが立ち上ります。

Bottle 2900

## White Wine

Terre Del Noce Pinot Grigio

ノシオ テッレ デル ピノグリージョ/イタリア

柑橘類や洋梨の香りで優しい酸味のバランスの良い味わいです。

Bottle 2900

Deakin Estate Moscato

ディーキンエステート モスカート/オーストラリア

マスカットの魅惑的な風味とほのかに甘さを感じる味わいです。

Bottle 3200

Montes Classic Series Sauvignon Blanc

モンテス クラシックシリーズ ソーヴィニヨンブラン/チリ

白桃や柑橘系の果実感あるキリッとした辛口の味わい。

Bottle 3500

Chateau Mercian Mariko Vineyard Chardonnay

ヴォーグル ヴィンヤード シャルドネ/アメリカ

パワフルで濃厚な味わいに木樽の風味、青リンゴや洋梨、レモンの香りも漂い、豊かな味わい。

Bottle 3900

## Red Wine

Terre Del Noce Merlot

テッレ・デル・ノーチェ メルロー/イタリア

熟した果実の旨みとバラやスミレの香り渋味は穏やかな味わい。[ミディアム]

Bottle 2900

Deakin Estate Shiraz

ディーキンエステート シラー/オーストラリア

スパイスやダークチョコの濃厚な味わい。[ミディアム]

Bottle 3200

Montes Classic Series Cabernet Sauvignon

モンテス クラシックシリーズ カベルネソーヴィニヨン/チリ

シナモンやアーモンド、イチジクの熟した濃厚な味わい。

ジャーミーなアロマに、複雑で豊かな赤ワイン。[フルボディ]

Bottle 3500

Stratum Pinot Noir

ストラタム ピノ・ノワール/NZ

赤いベリーのチャーミングな香り。柔らかな酸、滑らかなタンニンと

バランスのとれたピュアな果実味を持つワインです。[エレガント]

Bottle 3900

## Wine Cocktail

All 600

Kir

キール

(白ワイン×カシス)

Spritzer

スプリッツァー

(白ワイン×ソーダ)

Kitty

キティ

(赤ワイン×ジンジャール)



# SOFT DRINK

ソフトドリンク



## COFFEE

<i>Coffee</i> コーヒー	HOT/ICE	500
<i>American</i> アメリカン	HOT	500
<i>Cafe au lait</i> カフェオレ	HOT/ICE	550
<i>Cafe Mocha</i> カフェモカ	HOT/ICE	580
<i>Caramel au lait</i> キャラメルオーレ	HOT/ICE	580

## TEA

HOTはポットにてご用意しております

<i>Iced Tea</i> アイスティ	LEMON / MILK	500	<i>Amande Vanille</i> アマンドバニージュ	HOT	650
<i>Darjeeling</i> ダージリン	HOT	700	<i>TOOTH TOOTH Blend</i> TOOTH TOOTHブレンド	HOT	600
<i>Camomille Darjeeling</i> カモミールダージリン	HOT	650	<i>Ginger</i> ジンジャー	HOT	650
<i>Earl grey</i> アールグレイ	HOT	620	<i>Assam</i> アッサム	HOT	650

## JUICE

<i>Ginger ale</i> ジンジャーエール	500	<i>Orange juice</i> オレンジジュース	500
<i>Coke</i> コーラ	500	<i>Apple juice</i> アップルジュース	500
<i>Tonic Water</i> トニックウォーター	500	<i>Grapefruit juice</i> グレープフルーツジュース	500
<i>Milk</i> ミルク	HOT/ICE 400	<i>White peach juice</i> 国内産の白桃ジュース	630
<i>Oolong Tea</i> ウーロン茶	400		