

**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

All 650



Gâteau Figue

**国産いちじくのカトーフィグ**

しっとりジェノワーズとなめらかなクリームに  
優しい甘みの無花果をあしらって仕上げました



Tarte au Chocolat Violette

**タルトショコラ バイオレット**

スペイン産CHOCOVICのクーベルチュールを  
すっきりと深い香味の丁寧なガナッシュ仕立てに



Mont Blanc

**モンブラン**

シェフが選んだ各地の栗を絶妙にブレンド  
味わい深く濃厚なマロンクリームに仕上げました



Montélimar

**モンテリマル**

風味豊かなナッツクリームと  
アプリコットのマリージュ  
バランスを大切に仕上げたムースをどうぞ



Chaperon

**シャペロン**

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

+350 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

BREAD 4 piece  
パンの盛り合わせ (4個)

DRINK  
ドリンク



淡路産バジルとベビーホタテの  
ジェノベーゼパスタ

セット 1,300



大豆ミートと季節野菜の  
トマトソースパスタ

セット 1,450



ハンバーグステーキ  
デミグラスソース

セット 1,450



チーズハンバーグステーキ  
デミグラスソース

セット 1,550



ベーコン&エッグのせ  
ハンバーグステーキ

セット 1,580

## 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

淡路産バジルとベビーホタテのジェノベーゼパスタ	1,200
大豆ミートと季節野菜のトマトソースパスタ	1,350
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
ベーコン&エッグのせハンバーグステーキ	1,480
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

TOOTH TOOTH 総料理長  
松下平 監修



瀬戸内風ブイヤベーススープカレー

1,450

五種豆、五穀、セロリとズッキーニを入れ、シーフードと組み合わせたスープカレーです。ココナッツミルクとスパイスで、マイルドだけど少しピリ辛なスープに仕上がっています。



豚ローススライスのポツシエ

1,380

パイナップルにエピス(香辛料)を加えてコンポートして、豚しゃぶと合わせました。季節の野菜とシェフ特製のドレッシングでマリネしたさっぱりとしたサラダ仕立てでご用意しました。

## Pasta パスタの大盛 +¥200



淡路産バジルとベビーホタテの  
ジェノベーゼ

1,200

淡路のバジルペーストに大葉とパセリとベビーホタテを入れて仕上げたバジリコパスタです。香りとチーズの風味をお楽しみください。



写真はイメージです

大豆ミートと季節野菜の  
トマトソースパスタ

1,350

ギルトフリーと言われてお肉に比べると低カロリー、高たんぱく、低脂質で注目されている大豆ミートをトマトソースで合わせて季節の野菜と組み合わせたパスタです。

# Hamburg

		
ハンバーグステーキ デミグラスソース <b>1,350</b>	チーズハンバーグステーキ デミグラスソース <b>1,450</b>	ベーコン&エッグのせ ハンバーグステーキ <b>1,480</b>
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。	ハンバーグステーキにとろ〜りチーズを乗せて焼き上げました。シンプルに美味しい人気のチーズハンバーグ。	ハンバーグステーキにベーコンとふっくらフライドエッグをトッピングしました。おすすめの組み合わせです。

# Main

	
太刀魚のフリット マンゴーのタルタル添え <b>1,300</b>	コーベクイジーヌのステーキ 神戸市近郊野菜添え <b>2,680</b>
太刀魚をシンプルにフリットにしました。マンゴーの入ったさっぱりとしたタルタルソースでお召し上がりください。	黒毛和牛とアンガス主体の肉用種を配合した交雑種です。柔らかでジューシーな味わいある牛肉のステーキをご用意しました。レモンバターとグリーンペッパーのソース。 ※仕入れ状況によって野菜は一部変更になる場合がございます。

## 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。

<b>A. ドリンクセット</b> +480 パン食べ放題 + ドリンク		<b>B. サラダ or スープセット</b> +650 サラダ or スープ + パン食べ放題 + ドリンク	
<b>C. デザートセット</b> +750 サラダ or スープ + パン食べ放題 + デザート + ドリンク		<b>D. オードブル フルセット</b> +980 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	

## 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

# Dinner Menu

ディナーメニュー

## Seasonal Menu

TOOTH TOOTH 総料理長  
松下平 監修



瀬戸内風ブイヤベーススープカレー

1,450

五種豆、五穀、セロリとズッキーニを入れ、シーフードと組み合わせたスープカレーです。ココナッツミルクとスパイスで、マイルドだけど少しピリ辛なスープに仕上がっています。



豚ローススライスのポッシュェ

1,380

パイナップルにエピス(香辛料)を加えてコンポートして、豚しゃぶと合わせました。季節の野菜とシェフ特製のドレッシングでマリネしたさっぱりとしたサラダ仕立てでご用意しました。

## Pasta パスタの大盛 +¥200



淡路産バジルとベビーホタテの  
ジェノベーゼ

1,200

淡路のバジルペーストに大葉とパセリとベビーホタテを入れて仕上げたバジリコパスタです。香りとチーズの風味をお楽しみください。



写真はイメージです

大豆ミートと季節野菜の  
トマトソースパスタ

1,350

ギルトフリーと言われてお肉に比べると低カロリー、高たんぱく、低脂質で注目されている大豆ミートをトマトソースで合わせて季節の野菜と組み合わせたパスタです。



# Hamburg

		
ハンバーグステーキ デミグラスソース <b>1,350</b>	チーズハンバーグステーキ デミグラスソース <b>1,450</b>	ベーコン&エッグのせ ハンバーグステーキ <b>1,480</b>
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。	ハンバーグステーキにとろ〜りチーズを乗せて焼き上げました。シンプルに美味しい人気のチーズハンバーグ。	ハンバーグステーキにベーコンとふっくらフライドエッグをトッピングしました。おすすめの組み合わせです。

# Main

	
太刀魚のフリット マンゴーのタルタル添え <b>1,300</b>	コーベクイジヌのステーキ 神戸市近郊野菜添え <b>2,680</b>
太刀魚をシンプルにフリットにしました。マンゴーの入ったさっぱりとしたタルタルソースでお召し上がりください。	黒毛和牛とアンガス主体の肉用種を配合した交雑種です。柔らかでジューシーな味わいある牛肉のステーキをご用意しました。レモンバターとグリーンペッパーのソース。 ※仕入れ状況によって野菜は一部変更になる場合がございます。

## 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> <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> <b>+900</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 / Grill



エビとアボカドのシーザーサラダ  
温泉卵添え

650



ソーセージのグリル  
粒マスタードを添えて

580

## Soup



ミネストローネスープ

200



コーンスープ

200

## 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

*Moscow Mule*

・モスコミュール

### 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 Orange*

・ライチオレンジ

*Litchi and Ginger*

・ライチジンジャー

### 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

### 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、複雑で豊富な赤ワイン。[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		