

LUNCH MENU

11:00-15:00

Garden Lunch Set

ガーデンランチセット

3080yen~



Bread

+



Soup

+



Pasta / Main

+



Dessert

+



Cafe

Soup

牛蒡浓汤
ゴボウのポタージュ

Choose a Pasta or Main Dish from Below

枪乌贼、九条葱佐海苔意式香辣面
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

神戸猪肉培根佐莲藕番茄酱意大利面
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

虾夷鹿肉意式香肠佐蘑菇奶油意大利面
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ
+550yen

香烤丹波鸡和冬季蔬菜 搭配柚子香白葡萄酒酱
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

今日香煎鲜鱼 搭配美式酱汁
本日の鮮魚のポワレ アメリケーヌソース
+660yen

烤黑毛和牛 搭配红酒酱
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース
+1800yen

Choose a Dessert from below

PATISSERIE TOOTH TOOTH的蛋糕
パティスリートゥーストゥースのカットケーキ
+660yen [※请从列表中选择](#)

反烤红玉苹果塔配焙茶冰淇淋
紅玉のタルトタタン ほうじ茶アイス添え

咖啡 or 红茶
コーヒー or 紅茶

Garden Lunch Course

ガーデンランチコース

4400yen~



Bread

+



Hors d'oeuvre

+



Pasta

+



Main

+



Dessert

+



Cafe

含面包不限量套餐

パン食べ放題付

Hors d'oeuvre

今日前菜
本日の前菜

Choose a Pasta Dish from Below

枪乌贼、九条葱佐海苔意式香辣面
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

神戸猪肉培根佐莲藕番茄酱意大利面
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

虾夷鹿肉意式香肠佐蘑菇奶油意大利面
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ
+330yen

Choose a Main Dish from Below

香烤丹波鸡和冬季蔬菜 搭配柚子香白葡萄酒酱
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

今日香煎鲜鱼 搭配美式酱汁
本日の鮮魚のポワレ アメリケーヌソース
+330yen

烤黑毛和牛 搭配红酒酱
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース
+1210yen

Choose a Dessert from below

PATISSERIE TOOTH TOOTH的蛋糕
パティスリートゥーストゥースのカットケーキ
+660yen [※请从列表中选择](#)

反烤红玉苹果塔配焙茶冰淇淋
紅玉のタルトタタン ほうじ茶アイス添え

咖啡 or 红茶
コーヒー or 紅茶

Pasta Dish Lunch

パスタランチ

土日祝は本日のデザートが付いて+330円になります

周六、周日、节假日附今日甜点，另加加330日元。

含面包不限量套餐

パン食べ放題付

Soup

牛蒡浓汤
ゴボウのポタージュ

Choose a Pasta Dish from Below

枪乌贼、九条葱佐海苔意式香辣面
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ
1980yen

神戸猪肉培根佐莲藕番茄酱意大利面
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ
1980yen

虾夷鹿肉意式香肠佐蘑菇奶油意大利面
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ
2530yen

Main Dish Lunch

メインランチ

土日祝は本日のデザートが付いて+330円になります

周六、周日、节假日附今日甜点，另加加330日元。

含面包不限量套餐

パン食べ放題付

Soup

牛蒡浓汤
ゴボウのポタージュ

Choose a Main Dish from Below

香烤丹波鸡和冬季蔬菜 搭配柚子香白葡萄酒酱
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース
2420yen

今日香煎鲜鱼 搭配美式酱汁
本日の鮮魚のポワレ アメリケーヌソース
3080yen

烤黑毛和牛 搭配红酒酱
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース
4400yen



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ
左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、
弊社の安全に関するお願いにご了承いただけたらスタッフへご希望をお申し付けください。

Policy of the removal of specified ingredient
關於去除特定食物的政策

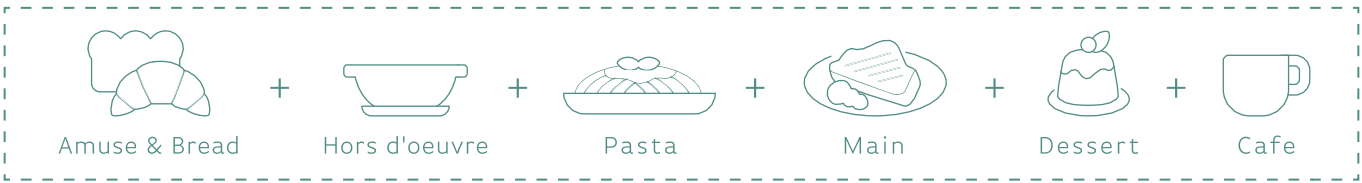
DINNER MENU

11:00-15:00

GARDEN DINNER COURSE

ガーデンディナーコース

5500yen~



Amuse & Bread

鷹嘴豆泥和面包
ひよこ豆のフムスとオリジナルブレッド

Hors d'oeuvre

冷盤3拼
オードブル3種盛り合わせ

Choose a Pasta Dish from Below

乳清干酪和青紫的苏简单番茄意大利面
リコッタチーズとバジリコのシンプルなボモードロ

沙丁鱼、香草佐莲藕的酸橘香油醋意大利面
ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペロンチーノ

意式香肠佐炸茄子的蔬菜炖肉意大利酱
神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

烟熏挪威三文鱼佐六甲蘑菇的培根蛋意大利面
蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ
+330yen

带头鲜虾佐时令蔬菜番茄奶油意大利面
有頭海老と季節野菜のトマトクリームパスタ
+330yen

Choose a Main Dish from Below

烤丹波鸡和秋季蔬菜 白葡萄酒香奶油酱
丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

今日烤鲜鱼 核桃焦黄油酱
本日の鮮魚のポワレ アメリケーヌソース
+660yen

烤但马鸭和时令蔬菜 温科托醋酱
但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース
+880yen

烤黑毛和牛 烤无花果 黑蒜泥拌的巴萨米克醋
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース
+1200yen

Choose a Dessert from below

PATISSERIE TOOTH TOOTH的蛋糕
パティスリートウーストウースのカットケーキ
+660yen [※請从列表中選擇](#)

苹果磅蛋糕 红茶和香料风味 搭配香草冰淇淋
紅玉のタルトタン ほうじ茶アイス添え

Cafe

咖啡 or 红茶
コーヒー or 紅茶

A LA CARTE

鷹嘴豆泥 时令蔬菜

ひよこ豆のフムス 季節のお野菜
980-

法式白火腿 鷹嘴豆泥和坚果

ジャンボンフラン ひよこ豆のフムスとナッツ
980-

红春香红薯佐黑芝麻的浓汤

ゴボウのポタージュ
770-

带壳扇贝和六甲蘑菇的勃艮第红酒炖牛肉

殻付き帆立貝と六甲マッシュルームのブルギニョン
980-

但马鸭乡村风味肉派

但馬鴨のバテドカンバーニユ 紫キャベツのマリネ
1210-

香草炸虾和意大利猪肉辣肠

有頭海老とンドウイヤの香草パン粉
1200-

鲜切生火腿和乳清干酪、时令蔬菜沙拉

切りたて生ハムとリコッタチーズ、季節のお野菜のサラダ
1380-

香料和香草腌制的三文鱼

スパイスとハーブでマリネしたサーモン リコッタチーズとレモンのヴィネグレット
1400-

面包拼盘

パン盛り合わせ
550-



PASTA



乳清干酪和青紫的苏简单番茄意大利面

リコッタチーズとバジリコのシンプルなボモードロ
1430-

枪乌贼、九条葱佐海苔意式香辣面

ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペロンチーノ
1540-

神户猪肉培根佐莲藕番茄酱意大利面

神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ
1540-

虾夷鹿肉意式香肠佐蘑菇奶油意大利面

蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ
1650-

烟熏挪威三文鱼佐六甲蘑菇的培根蛋意大利面

有頭海老と季節野菜のトマトクリームパスタ
1870-

MAIN



香烤丹波鸡和冬季蔬菜 搭配柚子香白葡萄酒酱

丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース
1980-

今日香煎鲜鱼 搭配美式酱汁

本日の鮮魚のポワレ アメリケーヌソース
2200-

烤但马鸭和时令蔬菜 温科托醋酱

但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース
3850-

烤黑毛和牛 搭配红酒酱

黒毛和牛のグリル 赤ワインソース
4400-



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ

左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、
弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。

Policy of the removal of specified ingredient
關於去除特定食物的政策

DRINK MENU

GLASS WINE

グラスワイン

Montes Sparkling Angel Brut [Spakling]	980-
モンテス・スパークリング・エンジェル・ブリュット	
Baron Philippe De Rothchild Chardonney [White]	800-
バロンフィリップデロスチャイルド シャルドネ	
VINA ERRAZURIZ ESTATE SAUVIGNONBLANC [White]	930-
ヴィーニャ エラスリス エステート ソーヴィニヨンブラン	
Baron Philippe De Rothchild Cabernet Sauvignon [Red]	800-
バロンフィリップデロスチャイルド カベルネソーヴィニヨン	
VINA ERRAZURIZ ESTATE PINOT NOIR [Red]	930-
ヴィーニャ エラスリス エステート ピノ・ノワール	

WINE COCKTAIL

ワインカクテル

Kir Imperial -Sparkling Wine × Raspberry-	All 792-
キール・インペリアル [スパークリング × フランボワズリキュール]	
Kir Royal -Sparkling Wine × Blackcurrant-	
キール・ロワイヤル [スパークリング × カシスリキュール]	
Mimosa -Sparkling Wine × Orange-	
ミモザ [スパークリング × オレンジジュース]	
Bellini -Sparkling Wine × Peach-	
ベリーニ [スパークリング × 桃ジュース]	
Sangria -Orange & Cranberries and more-	
自家製サングリア [オレンジ & クランベリー etc...]	

FRUITS COCKTAIL

フルーツカクテル

Lemon and Flowers	770-	Orange and Herbs	792-
檸檬と花		甘橙と葉草	

BEER & BEER COCKTAIL

ビール&ビアカクテル

Glass Beer	748-	Non Alcohol Beer [Non-Alcoholic Beer]	715-
キリン一番搾り		キリン零 (ノンアルコールビール)	
Shandy Gaff	748-	Cassis Beer	770-
シャンディガフ [ビール×ジンジャエール]		カシスビア [ビール×カシスリキュール]	

WHISKEY

ウィスキー

Dewar's White Label	660-	Wild Turkey 8yers	770-
デュワーズ ホワイトラベル		ワイルドターキー8年	
Dewar's 12 Years	715-	Jack Daniel's	715-
デュワーズ12年		ジャックダニエル	
Jhonnie Walker Red Label	770-	Talisker 10yers	935-
ジョニーウォーカー レッドラベル		タリスカー10年	
Jhonnie Walker Double Black	825-	Glenmorangie	990-
ジョニーウォーカー ダブルブラック		グレンモーレンジィ	
Old Parr 12yers	880-	Laphroaig 10yers	990-
オールドパー		ラフロイグ10年	
Maker's Mark	715-	Caol Ila 12yers	990-
メーカーズマーク		カリラ12年	

SPIRITS

スピリッツ

Bombay Sapphire	600-	Absolut	600-
ボンベイサファイヤ		アブソルート	
Tanqueray No. TEN	800-	Grey Goose	800-
タンカレー・TEN		グレイグース	

VERMOUTH

ベルモット

Cinzano Dry	600-	Cinzano Rosso	600-
チンザノ ドライ		チンザノ ロッソ	
Cinzano Orancio	600-		
チンザノ オランチョ			

SPLIT TIMBER

+110-

Soda	Orange Juice	Apple Juice
・ソーダ	・オレンジジュース	・アップルジュース
Ginger Ale	Cola	Grapefruit Juice
・ジンジャエール	・コーラ	・グレープフルーツ

OPTION

+60-

Lemon
・レモン
Lime
・ライム

DRINK MENU

NON-ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

ノンアルスパークリング

Purpom Sparkling White Grape Juice 715-

ピュアボム ホワイトグレープフルーツ [ノンアルコールスパークリング]

NON-ALCOHOLIC SANGRIA

ノンアルサングリア

Homemade Sangria [Non-Alcoholic] 693-

自家製サングリア [ノンアルコール]

FRUITS MOCKTAIL [Non-Alcoholic]

フルーツモクテル



Lemon and Flowers

ガーデンレモネード

715-

Muscat Tea Soda

マスカットティーソーダ

737-

Cassis and Tea

カシスと紅茶

737-

FRUIT JUICE 国産フルーツジュース

Made with Domestic Produce

Orange Juice 750-

きよみ

Apple Juice 750-

すりおろし林檎

White Peach Juice 750-

白桃

DRINK MENU

SPARKLING & CHAMPAGNE

スパークリング&シャンパン

		Bottle
	Espace Of Limari Brut エスパス・オブ・リマリ・ブリュット [Chile]	3850-
	Markus Huber Rose Sparkling Hugo マルクス・フーバー・ロゼ・スパークリング・フーゴ [Austria]	6930-
	Veuve Angely Brut Champagne シャンパーニュ ヴーヴ・アンジュリー [France]	7480-
Vin-nature	Drappier Brut Nature ドラピエ ブリュット・ナチュール [France]	9680-
	Moet & Chandon Moet Imperial モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル [France]	11000-

WHITE WINE

白ワイン

		Bottle
	Pasqua Bianco Venet I.G.T バスクアビアンコ ヴェネト [Italy]	3080-
	Santa Ana Classic Torrontes サンタ・アナ クラシック トロンテス [Argentine]	3520-
	Villa Mura Soave ヴィッラ・ムーラ ソアヴェ [Italy]	4180-
	Domaine De Gras Estate Sauvignon Blanc ドメーヌ デグラス エステートソーヴィニヨンブラン [Chile]	4180-
Vin-nature	Chateau Des Eyssards Blanc シャトー デゼサル ブラン [France]	4180-
	Vina Esmeralda Limited Edition ヴィーニャ・エスメラルダ リミテッド・エディション [Spain]	4620-
	Allo Alvarinho & Lourerio アロ アルヴァリーニョ&ロウレイロ [Portugal]	5060-
Vin-nature	Robertoson Gewurztraminer ロバートソン ゲヴェルツトラミネール [South Africa]	5500-
TOOTH TOOTH Original	Errazuriz Estate Chardonnay エラスリス・シャルドネ [Chile]	5500-
	Loosen Dr.l Riesling Dry ローゼン"Dr.l" リースリング・ドライ [Germany]	5830-
	Cuvelier Blanc キュヴリエ ブラン [France]	5830-
	Mâcon-villages Chameroy Blanc マコン・ヴィラージュ シャムロワ ブラン [France]	6050-
	Riesling Trimbach リースリング トリンバック [France]	6050-
	Chablis La Pierrelee シャブリラピエレ [France]	8250-

RED WINE

赤ワイン

		Bottle
	Pasqua Rosso Veneto バスクアロッシ ヴェネト [Italy]	3080-
	Baron Philippe Syrah バロンフィリップ シラー [France]	3520-
Vin-nature	Borgo Scopeto Rosso Toscana ボルゴ・スコペート ロッシ・トスカーナ [France]	4180-
Vin-nature	Chateau des Eyssards Rouge シャトー デゼサルルージュ [France]	4180-
Vin-nature	Cape Heights Cabernet Sauvignon ケープ・ハイツ カベルネソーヴィニヨン [South Africa]	4180-
Vin-nature	Honoro Vera Organic オノロ・ベラ オーガニック [Spain]	4620-
Vin-nature	Cotes Du Rhone Vieilles Vignes コート・デュ・ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ [France]	5060-
Vin-nature	Fantini Montepulciano d'Abruzzo ファンティーニ モンテプルチアーノ ダブルッツォ [France]	5500-
TOOTH TOOTH Original	Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon エラスリス・カベルネソーヴィニヨン [Chile]	5500-
Vin-nature	Chateau Pineraie Cahors シャトー ピレネ カオール [France]	5830-
	Menhir Salento Quota29 Primitivo メンヒル クォーター29 プリミティーヴォ [Italy]	5830-
	Cotes Du Rhone Rouge コート・デュ・ローヌ ルージュ [France]	6050-
Vin-nature	Bogle Vineyards Pinot Noir ボーグル・ヴィンヤーズ ピノ・ノワール [California]	6050-
Vin-nature	Fleurie Domaine Des Terres Dorees フルーリー ドメーヌ・デ・テール・ドレ [France]	8250-