

TOOTH TOOTH

*Holiday
Lunch Menu*

Bread Buffet Lunch Menu

店内で焼き上げる焼きたてのパンビュッフェランチ

The following set is included with all lunch menu items.
Please help yourself to bread and drinks from the buffet area.

すべてのランチにパンビュッフェとドリンクビュッフェがつきます
(パンとドリンクはビュッフェスペースからご自由にお取りください)

Bread Buffet パンビュッフェ

+

Drink Buffet ドリンクビュッフェ

+

Seasonal Soup 季節のスープ

+

Main Dish メインディッシュ

下記メニューよりお好きな 1 皿をお選びください

Peperoncino Pasta with Grilled Corn and Homemade Salsiccia 焼きとうもろこしと自家製サルシッチャのペペロンチーノ	1,800 (1,980)
Salmon and Avocado Genovese Pasta with Salted Lemon サーモンとアボカド、塩レモンのジェノベーゼパスタ	1,900 (2,090)
Tomato Sauce Pasta with Shrimp and Mozzarella Cheese 海老とモッツァレラチーズのトマトソースパスタ	2,100 (2,310)
Cheese Omelet with Seasonal Sauce チーズオムレツ 季節のソース	1,850 (2,035)
Niçoise Salad with Farm-Fresh Vegetables and Pâté de Campagne 農園野菜のニース風サラダとパテドカンパーニュ	2,000 (2,200)
Japanese Beef Hamburger Steak with Soft-Boiled Egg and Gravy Sauce 国産牛ハンバーグステーキと半熟卵 グレービーソース	2,400 (2,640)
Today' s Fresh Fish Meunière with Brown Butter Sauce 本日鮮魚のムニエル 焦がしバターソース	2,500 (2,750)
Japanese Beef Steak & Frites 国産牛のステーキ & フリット	3,700 (4,070)

Lunch Set

This menu is available only to guests ordering from the lunch menu.

※ランチメニューご注文のお客様に限ります

Option Appetizer 前菜

Awaji Herb Green Salad	
淡路産 ハーブのグリーンサラダ	550
	(605)
Truffle Cream Dip	
トリュフのクリームディップ	550
	(605)
Prosciutto and Seasonal Vegetable Pickles	
生ハムと旬野菜のピクルス	680
	(748)

Half Dessert ハーフデザート + 500 (550)

Seasonal Fruit Compote
季節果実のコンポート

Cheesecake
チーズケーキ

Chocolate Terrine
テリーヌショコラ

Enjoy Your Time
at Tooth Tooth Tokyo

食物アレルギーまた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きましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

【Policy of the removal of specified ingredient】

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客請掃描 QRCode, 並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。

A La Carte

アラカルトメニュー

first Plates 小皿料理

Farm-Fresh Tomato Marinade

農園トマトのマリネ

700
(770)

Chilled Charred Cauliflower with Tonnato Sauce

焦がしカリフラワーの冷製 トンナートソース

750
(825)

Potato Salad with Anchovy and Bottarga

アンチョビとカラスミのポテトサラダ

780
(858)

Jambon Blanc with Homemade Tartar Sauce

ジャンボンブランと自家製タルタル

950
(1,045)

Appetizer / frit 前菜・フリット

Smoked Mackerel and Mushroom Ajillo

いろいろ木ノ子のアヒージョ

950
(1,045)

Sautéed Squid with Brown Butter

ヤリイカの焦がしバターソテー

1,250
(1,375)

Sanriku Mussels Steamed in White Wine

三陸産 ムール貝の白ワイン蒸し

2,000
(2,200)

Plain French Fries

フライドポテト プレーン

750
(825)

Herb French Fries

フライドポテト ハーブ

850
(935)

Truffle French Fries

フライドポテト トリュフ

900
(990)

Burrata Cheese with Seasonal Fruits

ブラータチーズと季節のフルーツ

2,200
(2,420)