



LUNCH MENU

TOOTH TOOTH maison15th RECOMMEND



GOURMAND COURSE

グルマンコース / ¥3,630

3 KINDS OF SEASONAL APETTIZER

季節の3種のオードブル

ROBSTER TOMATO CREAM PASTA

オマール海老のトマトクリームパスタ ブランデーの香り

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

TANBA CHICKEN ROAST、SWEET POTATO、MADERA SAUCE

丹波鶏のロースト 椎茸のデューセル
紅はるかのスモークバター添え マデラソース

or

TODAYS FISH POIRET CIDRE CREAM SAUCE WITH RISOTTE

鮮魚のポワレ シードルのクリームソース
そばの実と栗のリゾット 青りんごとタイムのピュレ (+¥330)

or

KUROGE BEEF ROAST, SAUCE MADERA

黒毛和牛のロースト 赤ワインソース(+¥1,650)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

DESSERT

パティスリー TOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE /TEA

珈琲 / 紅茶

上記価格は税込み表記となっております。

MAISON 15TH COURSE

メゾン15thコース / ¥5,940

SEASONAL APPETIZER

季節のオードブル

SOUP

季節野菜のスープ

TODAYS FISH POIRET CIDRE CREAM SAUCE WITH RISOTTE

鮮魚のポワレ シードルのクリームソース
そばの実と栗のリゾット 青りんごとタイムのピューレ

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

KUROGE BEEF ROAST

黒毛和牛のロースト 赤ワインのソース

or

KOBE BEEF GRILL WITH VEGETABLE ROAST

神戸牛のグリル 季節野菜のロースト(+¥2000)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

CAKE (PATISERIE TOOTH TOOTH)

パティスリー TOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE /TEA

珈琲 / 紅茶

上記価格は税込み表記となっております。

SEASONAL LUNCH

ROBSTER TOMATO CREAM PASTA

オマール海老のトマトクリームパスタ ブランデーの香り ¥1,980

TANBA CHICKEN ROAST、SWEET POTATO、MADERA SAUCE

丹波鶏のロースト 椎茸のデュクセル
紅はるかのスモークバター添え マデラソース ¥2,310

TODAYS FISH POIRET CIDRE CREAM SAUCE WITH RISOTTE

鮮魚のポワレ シードルのクリームソース
そばの実と栗のリゾット 青りんごとタイムのピューレ ¥2,530

SET MENU

+DESSERT

SALAD 季節のサラダオードブル
MAIN **メイン料理(上記よりお選びください)**
BREAD オリジナルブレッド
DRINK 珈琲 / 紅茶

パティスリー TOOTH TOOTH の
ケーキを食後にご注文いただけます

上記価格は税込み表記となっております。

GÂTEAU COLLECTION

TOOTH TOOTH maison15th

季節で移り変わるTOOTH TOOTH自慢のケーキをお召し上がりください。



Tarte aux Figues

タルトフィグ

¥638

しっかり焼き込んだダイヤモンド生地に瑞々しい旬のいちじくをたっぷり。



Tarte au Patate

安納芋のタルトパター

¥616

甘くてなめらかな安納芋と紅あずまのクリームと煮詰めたりんごのコンポートの重ね合わせ。



Mont Blanc

モンブラン

¥638

香り豊かな愛媛県産の和栗と洋栗のマロンをなめらかなクリームに仕上げました



Pistache Palais

ピスタチオパレ

¥616

ピスタチオのクリームでプリン風味のプリオッシュ生地を包み込みました。



Chaperon

シャペロン

¥572

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



Gâteau Figue

ガトーフィグ

¥638

自慢のジェノワーズと生クリームを旬のいちじくとともに。

上記価格は税込み表記となっております。