

DINNER COURSE



GOURMAND COURSE

グルマンコース / ¥5,500

3 KINDS OF SEASONAL APETTIZER

3種類のオードブル

SOUP

季節野菜のスープ

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 椎茸のデュクセル
紅はるかのスモークバター添え マデラソース

or

FRESH FISH POELE AND MILT BEIGNET ROASTED WINTER VEGETABLES
YUZU BOULES BLANC SAUCE

鮮魚のポワレと白子のベニエ 冬野菜のロースト 柚子のブルブランソース

or

KUROGE BEEF ROAST

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 / ¥7,480

3 KINDS OF SEASONAL APETIZER

3種類のオードブル

SOUP

季節野菜のスープ

FRESH FISH POELE AND MILT BEIGNET ROASTED WINTER VEGETABLES

YUZU BOULES BLANC SAUCE

鮮魚のポワレと白子のベニエ 冬野菜のロースト 柚子のブルブランソース

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

DUCK ROAST, VEGETABLES

鴨のロティ 季節野菜のロースト添え

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

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。

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 fraise

タルトフレーズ

真っ赤に実った苺とシュクレタルト&ダイヤモンドクリームは
トゥーストゥースの王様タルト



Tarte aux pommes

タルトボンム

爽やかなりんごをタルト生地と
香ばしいナッツと一緒に焼き込んだ、風味豊かな逸品



Tarte aux chateigne

タルトシャテーニュ

まろやかで味わい深い栗のムースに
カシスの酸味をほんのり効かせた
絶妙な味わい



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



Gateau aux fraise

ガトーフレーズ

真っ赤に実った苺&しっとりジェノワーズ
ミルクィーでリッチなクリームとご一緒に



Ruby cube chocolat

ルビーキューブショコラ

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



TOOTH TOOTH maison 15th
Kyu kobe kyoryuchi 15bankan
15 naniwa-cho, chuo-ku, kobe 650-0035
www.toothtooth.com