



# LUNCH MENU

**TOOTH TOOTH**  
*maison* **15<sup>TH</sup>**  
KYU KOBE KYORYUCHI **15<sup>TH</sup>**®

## TOOTH TOOTH maison15th RECOMMEND



**TOOTH TOOTH maison 15th**  
Kyu kobe kyoryuchi 15bankan  
15 naniwa-cho, chuo-ku, kobe 650-0035  
[www.toothtooth.com](http://www.toothtooth.com)



# MAISON 15TH COURSE

メゾン15コース / ¥5,400 (5,940)

AMUSE

アミューズ

SEASONAL APETTIZER

季節のオードブル

SOUP

季節野菜のコンソメスープ

TODAYS FISH POERE、SHRIMP AND WALNUT SCORCHED BUTTER SAUCE

鮮魚のポワレ 桜えびとくるみの焦がしバターソース

KUROGE BEEF ROAST

黒毛和牛のロースト マデラソース

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

# GOURMAND COURSE

ゲルマンコース / ¥3600 (3,960)

3 KINDS OF SEASONAL APETTIZER

季節の3種のオードブル

SMOKED FIREFLY SQUID、CABBAGE、CREAM PASTA

スモークしたホタルイカと春キャベツのクリームパスタ ミモレットとレモンの香り

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 VIENNOISE WITH SEASONAL VEGETABLES ROAST

丹波鶏のロティ ヴィエノワーズ 季節野菜と新玉ねぎのロースト

or

TODAYS FISH POERE、SHRIMP AND WALNUT SCORCHED BUTTER SAUCE

鮮魚のポワレ 桜えびとくるみの焦がしバターソース

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

# SEASONAL LUNCH

SMOKED FIREFLY SQUID、CABBAGE、CREAM PASTA

スモークしたホタルイカと春キャベツのクリームパスタ ミモレットとレモンの香り

¥1800(1,980)

TANBA CHICKEN VIENNOISE WITH SEASOAL VEGETABLES ROAST

丹波鶏のロティ ヴィエノワーズ 季節野菜と新玉ねぎのロースト

¥2300(2,530)

TODAYS FISH POERE、SHRIMP AND WALNUT SCORCHED BUTTER SAUCE

鮮魚のポワレ 桜えびとくるみの焦がしバターソース

¥2300(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

# 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 les Cerises

国産さくらんぼのタルト

¥560 (616)

大粒に実ったさくらんぼの濃厚な味わいと  
ピスタチオをきかせた  
アーモンドクリームのマリージュ。



### Tarte aux agrumes

柑橘のタルト

¥580 (638)

白果皮に包まれた瑞々しい果実と香ばしく  
焼き込んだアーモンドクリームをごいっしょに



### Gâteau Le Melon

マスクメロンのショートケーキ

¥630 (693)

果物の王様、香しいマスクメロンを  
しっとり生地となめらかなクリームをごいっしょに



### Chaperon

シャペロン

¥560 (616)

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



### Ruby cube chocolat

ルビーキューブショコラ

¥560 (616)

スペイン産クーベルチュールの香りと  
ジェノワーズショコラの  
カカオコントラストをどうぞ



### Gâteau Franboise

ガトーフランボワーズ

¥580 (638)

クリーミーなフランボワーズのバタークリームと  
アーモンド生地で作った層を成した  
上品な味わいのケーキ



### Pistache été

ピスタチオエテ

¥580 (638)

ピスタチオとレモンが香る  
爽やかでなめらかなガトー



**TOOTH TOOTH maison 15th**  
Kyu kobe kyoryuchi 15bankan  
15 naniwa-cho, chuo-ku, kobe 650-0035  
[www.toothtooth.com](http://www.toothtooth.com)