

# DINNER COURSE

**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 / ¥8,000 (8,800)

AMUSE

本日のアミューズ

SEASONAL APETTIZER

季節のオードブル

HOT APETTIZER

オマール海老のロースト アメリカーナソース

SOUP

季節野菜のスープ

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

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

BARBARY DUCK ROAST WITH SEASONAL VEGETABLES

バルバリー鴨ロースト 季節野菜添え

or

KUROGE BEEF ROAST RED WINE SAUCE

黒毛和牛のロースト 赤ワインソース

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

上記価格は税込み表記となっております。



# GOURMAND COURSE

グルメンコース / ¥5,400 (5940)

AMUSE  
アミューズ

APETTIER  
本日のオードブル

SOUP  
季節野菜のスープ

CONGER AND BASIL WALNUT GENOVESE PASTA  
鱧とバジル くるみのジェノベーゼ

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

# 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 gelée de mandarine

夏みかんのジュレタルト

コンポートした甘夏と夏みかみを  
すっきり爽やかなジュレに仕立てました



### 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  
ミルクィでリッチなクリームとご一緒に



### Chaperon

シャベロン

ブリゼ生地のタルトベースに甘酸っぱい苺と  
ミルクィ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

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



### Savarin

せとうち八朔のサバラン

ほろ苦くて爽やかな八朔と  
ラム酒香るブリオッシュと  
バイクドチーズケーキをご一緒に

※お酒を効かせておりますので、  
お子様やアルコールに弱い方、  
妊娠・授乳期の方、運転時などはご遠慮ください。



### Pistache été

ピスタチオエテ

ピスタチオとレモンが香る  
爽やかでなめらかなガトー