



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

TOOTH TOOTH maison15th RECOMMEND



GR*ETS*
The
Masters from the National Galleries of Scotland

美の巨匠たち
スコットランド国立美術館

2022.7.16(土) - 9.25(日)

神戸市立博物館

Kobe City Museum

〒650-0034 神戸市中央区京町24番地
TEL:078-391-0035 FAX:078-392-7054
HP:<https://www.kobecitymuseum.jp>

MAISON 15TH COURSE

メゾン15コース / ¥5,400 (5,940)

【スコットランド国立美術館 THE GREATS 美の巨匠たち】
タイアップランチコース

ジョシュア・レノルズ《ウォルドグレイヴ家の貴婦人たち》にオマージュを込めて。
白いドレスで並ぶ3人の女性より、真っ白なオードブルをご用意しました。

AMUSE
アミューズ



3 KINDS OF SEASONAL APETTIZER

<ウォルドグレイヴ家の貴婦人たち>にオマージュした白いオードブル
アオリイカのマリネ/ヴィシソワーズ/ホワイトコーンのムース

TODAYS FISH POERE PARSLEY AND VERMOUTH SAUCE
鮮魚のポワレ パセリとヴェルモットの2種のソース 季節野菜添え

KUROGE BEEF ROAST MADERA SAUCE
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

グルマンコース / ¥3600 (3,960)

3 KINDS OF SEASONAL APETTIZER
季節の3種のオードブル

SEA EEL 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 HONEY ROAST DUKKAH TAST
丹波鶏のはちみつロースト デュカ風味 スモークパプリカピュール

or

TODAYS FISH POERE PARSLEY AND VERMOUTH SAUCE
鮮魚のポワレ パセリとヴェルモットの2種のソース 季節野菜添え

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

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

¥1800(1,980)

TANBA CHICKEN HONEY ROAST DUKKAH TASTE
丹波鶏のはちみつロースト デュカ風味 スモークパプリカピューレ

¥2300(2,530)

TODAYS FISH POERE PARSLEY AND VERMOUTH SAUCE
鮮魚のポワレ パセリとヴェルモットの2種のソース 季節野菜添え

¥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 au Citron

瀬戸内レモンのタルト

¥580(638)

愛媛県 岩城島から届くレモンをまるごと搾って
クリームの香りを引き立てた夏のスペシャリテ



Tarte Toropique

タルトトロピック

¥600(660)

なめらかなアップルマンゴーを
ココナッツのクレームダイヤモンドとごいっしょに



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とごいっしょに



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



Au miel citron

シトロンレア(レモンのレアチーズ)

¥580(638)

神戸・いなだ養蜂園で採られた
はちみつのレアチーズと
瀬戸内から届いたレモン果汁をごいっしょに



Pistache Bijou

ピスタチオビジュ(ピスタチオのガトー)

¥580(638)

爽やかに香るピスタチオと
レモンの風味を
煌めくジュレとごいっしょに