

# DINNER COURSE

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



# GOURMAND COURSE

グルマンコース / ¥7,000 (7,700)

## *Amuse*

神戸ポークの生ハムとスモモ  
スモークしたクリームチーズのタルティーン

焼ナスのムースとマグロのタルタル コンソメジュレ

## *Hors d'oeuvres*

カンパチのグリエ オリーブとビーツ・西京味噌のピューレ ハーブのサラダ

## *Pates*

兵庫県産鱧とみょうが 大葉のオイルパスタ

## *Poisson*

鮮魚のポワレ ラタトウイユとクスクスのタブレ ソースヴィネーグル

## *Main*

但馬鴨のロースト 夏野菜添え

## *Dessert*

本日のデザート

## *Tea*

コーヒー/アールグレイ/カモミール ダージリン



## MAISON 15TH COURSE

メゾン15コース / ¥10,000 (11,000)

### *Amuse*

神戸ポークの生ハムとスモモ  
スモークしたクリームチーズのタルティエヌ

焼ナスのムースとマグロのタルタル コンソメジュレ

### *Hors d'oeuvres I*

カンパチのグリエ オリーブとビーツ・西京味噌のピューレ ハーブのサラダ

### *Hors d'oeuvres II*

オマール海老のポワレ

### *Poisson*

鮮魚のポワレ ラタトゥイユとクスクスのタブレ ソースヴィネーグル

### *Main*

黒毛和牛サーロインのロースト 夏野菜添え

### *Pates*

北海道産ホタテとみょうが 大葉の冷製カッペリーニ

### *Dessert*

本日のデザート

### *Tea*

コーヒー/アールグレー/カモミール ダージリン



# KOBE BEEF DINNER COURSE

メゾン15コース / ¥16,370 (18,000)

## *Amuse*

神戸ポークの生ハムとスモモ  
スモークしたクリームチーズのタルティーンヌ

焼ナスのムースとマグロのタルタル コンソメジュレ

## *Hors d'oeuvres I*

カンパチのグリエ オリーブとビーツ・西京味噌のピューレ ハーブのサラダ

## *Hors d'oeuvres II*

オマール海老のポワレ

## *Poisson*

鮮魚のポワレ ラタトゥイユとクスクスのタブレ ソースヴィネーグル

## *Main*

神戸牛のロースト 夏野菜添え

## *Pates*

北海道産ホタテとみょうが 大葉の冷製カッペリーニ

## *Dessert*

本日のデザート

## *Tea*

コーヒー/アールグレイ/カモミール ダージリン