



LUNCH MENU

TOOTH TOOTH
maison **15TH**
KYU KOBE KYORYUCHI **15TH**®



TOOTH TOOTH maison15th

移りゆく季節の素材、香りを大切に
神戸を楽しんでいただく料理の品々。
当時の趣のある空間で、素敵な時間をお過ごしください。

大切な方のご会食、記念日、ご家族、ご親族でのお集まり
歓送迎会や同窓会、結婚のお集まりお顔合わせ、
ご接待などにもご利用くださいませ。
ご人数に合わせた、個室もご利用いただけます。

旧神戸居留地十五番館

旧神戸外国人居留地に唯一現存する明治時代の洋館。
1880年（明治13年）頃に完成。
約10年間、米国領事館として役目を果たしました。
1989年に国の重要文化財に指定され
震災の倒壊なども乗り越え、再建され今にいらいます。

SEASONAL COURSE

シーズナルコース / ¥4,400 (4,840)

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

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 ラタトゥイユとクスクスのタブレ ソースヴィネーグル

Main

丹波鶏 バジルのヴィエノワーズ 夏野菜のロースト添え

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 / ¥6,900 (7,590)

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

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

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

Pâtes

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

GOURMAND COURSE

グルマンコース / ¥3,600 (3,960)

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

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

Main

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

or

丹波鶏 バジルのヴィエノワーズ 夏野菜のロースト添え

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

KOBE BEEF LUNCH COURSE

神戸牛ランチコース / ¥11,820(13,000)

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

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

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