



# LUNCH MENU

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



#### **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、再建され今にいられます。

# SEASONAL COURSE

シーズナルコース / ¥5,000 (5,500)

## *Amuse*

神戸ポークの生ハムといちじく  
スモークしたクリームチーズのタルティーヌ

焼ナスのムースとイクラ トマトと昆布のジュレ

## *Hors d'oeuvres*

カツオ くるみとアーモンドのロメスコソース ビーツのマリネとセルバチコのサラダ

## *Pâtes*

オマール海老のラゲーパスタ

## *Poisson*

真鯛のポワレ シードルのクリームソース  
バターナッツカボチャのピューレ

## *Main*

丹波鶏のロティ  
六甲マッシュルームのヴルーテとフォンドヴォーのソース 紅はるかのバターロースト

## *Dessert*

本日のデザート

## *Tea*

コーヒー/アールグレイ/カモミールダーズリン

# MAISON 15TH COURSE

メゾン15コース / ¥7,000 (7,700)

## *Amuse*

神戸ポークの生ハムといちじく  
スモークしたクリームチーズのタルティエヌ

焼ナスのムースとイクラ トマトと昆布のジュレ

## *Hors d'oeuvres*

カツオ くるみとアーモンドのロメスコソース ビーツのマリネとセルバチコのサラダ

## *Risotto*

北海道産ホタテとキノコのチーズリゾット マデラソース

## *Poisson*

真鯛のポワレ シードルのクリームソース  
バターナッツカボチャのピューレ

## *Main*

黒毛和牛のロティ  
六甲マッシュルームのヴルーテとフォンドヴォーのソース 紅はるかのバターロースト

## *Dessert*

本日のデザート

## *Tea*

コーヒー/アールグレイ/カモミールダーズリン

# GOURMAND COURSE

グルマンコース / ¥4,000 (4,400)

## *Amuse*

神戸ポークの生ハムといちじく  
スモークしたクリームチーズのタルティーヌ

焼ナスのムースとイクラ トマトと昆布のジュレ

## *Hors d'oeuvres*

カツオ くるみとアーモンドのロメスコソース ビーツのマリネとセルバチコのサラダ

## *Pates*

オマール海老のラゲーパスタ

## *Main*

真鯛のポワレ シードルのクリームソース  
バターナッツカボチャのピューレ

*or*

丹波鶏のロティ  
六甲マッシュルームのヴルーテとフォンドヴォーのソース  
紅はるかのスパターロースト

## *Dessert*

本日のデザート

## *Tea*

コーヒー/アールグレイ/カモミールダーズリン

# 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いちじく  
スモークしたクリームチーズのタルティーヌ

焼ナスのムースとイクラ トマトと昆布のジュレ

## *Hors d'oeuvres*

カツオ くるみとアーモンドのロメスコソース ビーツのマリネとセルバチコのサラダ

## *Risotto*

北海道産ホタテとキノコのチーズリゾット マデラソース

## *Poisson*

真鯛のポワレ シードルのクリームソース  
バターナッツカボチャのピューレ

## *Main*

神戸牛のロティ  
六甲マッシュルームのヴルーテとフォンドヴォーのソース 紅はるかのバターロースト

## *Dessert*

本日のデザート

## *Tea*

コーヒー/アールグレイ/カモミールダーズリン