

DINNER COURSE

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



GOURMAND COURSE

グルマンコース / ¥7,000 (7,700)

Amuse

帆立、菜の花のタップナード、カラスミのタルティーヌ

人参ムースとズワイガニのマリネ コンソメジュレ

Hors d'oeuvres

白さぎサーモンのマリネ スモークモッツアレラのソース バジルオイル

Pates

兵庫県産ホタルイカ 春キャベツのオイルパスタ

Poisson

鮮魚のポワレ グリーンピースの軽い煮込み

クリュスタッセソース マーガオの香り

Main

但馬鴨のロースト 春野菜添え

Dessert

本日のデザート

Tea

コーヒー / 本日の紅茶 / カモミールダーズリン



MAISON 15TH COURSE

メゾン15コース / ¥10,000 (11,000)

Amuse

帆立、菜の花のタブナード、カラスミのタルティーヌ

人参ムースとズワイガニのマリネ コンソメジュレ

Hors d'oeuvres I

白さぎサーモンのマリネ スモークモツツアレラのソース バジルオイル

Hors d'oeuvres II

オマール海老のポワレ

Risotto

兵庫県産ホタルイカとアスパラのチーズリゾット

Poisson

鮮魚のポワレ グリーンピースの軽い煮込み
クリュスタッセソース マーガオの香り

Main

黒毛和牛サーロインのロースト 春野菜添え

Dessert

本日のデザート

Tea

コーヒー / 本日の紅茶 / カモミールダーズリン



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



KOBE BEEF DINNER COURSE

メゾン15コース / ¥16,370 (18,000)

Amuse

帆立、菜の花のタップナード、カラスミのタルティーンヌ

人参ムースとズワイガニのマリネ コンソメジュレ

Hors d'oeuvres I

白さぎサーモンのマリネ スモークモツツアレラのソース バジルオイル

Hors d'oeuvres II

オマール海老のポワレ

Risotto

兵庫県産ホタルイカとアスパラのチーズリゾット

Poisson

鮮魚のポワレ グリーンピースの軽い煮込み
クリュスタッセソース マーガオの香り

Main

神戸牛のロースト 春野菜添え

Dessert

本日のデザート

Tea

コーヒー / 本日の紅茶 / カモミールダーズリン