



# 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、再建され今にいらいます。

# SEASONAL COURSE

シーズナルコース / ¥5,000 (5,500)

## *Amuse*

帆立、菜の花のタップナード、カラスミのタルティース  
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*

丹波鶏のロースト 春野菜のロースト  
ビガラートソース 山椒オイル

## *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

# MAISON15TH COURSE

メゾン15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*

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

## *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

# GOURMAND COURSE

グルマンコース / ¥4,000 (4,400)

## *Amuse*

帆立、菜の花のタップナード、カラスミのタルティース  
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

## *Main*

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

*or*

丹波鶏のロースト 春野菜のロースト  
ビガラートソース 山椒オイル

## *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](http://www.toothtooth.com)