

Salon15  
**TOOTH TOOTH**  
Patisserie & Tea Boutique

## ❁ Welcome to TOOTH TOOTH ❁



1986年、神戸・トアウエスタの路地裏の片隅で開業した「TOOTH TOOTH」。  
手作りの小さなその店は、アートやモード、音楽を目指す若者たちのコミュニティでした。

神戸の街を愛するTOOTH TOOTHは、レストラン、カフェ、パティスリーなど、職人のエスプリと遊び心を表現した  
個性的なお店たちと共に、おしゃれ好きで美味しいもの好きの神戸っ子に愛され育まれてきました。

そんなTOOTH TOOTHが、皆さまに届けたい想い。『ハレノニチジョウ』毎日がハレの日のように輝いたライフスタイルを。

「Salon15 TOOTH TOOTH 旧神戸居留地十五番館」では、紅茶と洋菓子の新しい体験、  
ガストロミーな神戸キュイジーヌを通じて、日々を素敵に彩る“ハレノニチジョウ”の世界をお届けします。

## ❁ 旧神戸居留地十五番館 ❁



明治時代の十五番館



株式会社ノザワ 所有 神戸市教育委員会 協力

神戸に残る最も古い異人館で国の重要文化財でもある「旧神戸居留地十五番館」。

十五番館は、1880年（明治13年）頃に完成し、1891年からは約10年間、米国領事館として役目を果たし、  
その後、いくつかの企業を経て1966年より株式会社ノザワが所有し、  
本社事務所として使用、1989年に国の重要文化財として指定されました。

1995年の阪神・淡路大震災により全壊しましたが、国、県、市からの補助を受け再建され今に至ります。

建物の外観は、2階の南側にベランダを持つコロニアルスタイルで、  
店内の柱から装飾の飾りまで細部にわたり明治初期の外国商館の趣が伝わってきます。

「Salon15 TOOTH TOOTH 旧神戸居留地十五番館」でしか味わうことの出来ない、  
モダンでクラシカルな佇まいで趣溢れる空間の中、特別なひとときをお楽しみください。

# AFTERNOON TEA SET

アフタヌーンティーセット

ご予約  
限定

一皿ごとに紅茶とのペアリングを楽しめるアフタヌーンティーセット。  
季節のスイーツをたっぷり盛り込んだスイーツと、こだわりの紅茶で、  
優雅なひとときをお過ごしください。

ペアリングティー付き 5,000 [5,500]

※2名様より完全予約制となります



アフタヌーンティーのご予約はコチラ



# SALON15 CUISINE

お料理とケーキのセット



季節のブルスケッタ & スープ

+

クロワッサンサンド or グルマンパスタ

右記よりお選びください

+

PÂTISSERIE TOOTH TOOTHのケーキ

下記よりおひとつお選びください

- シャインマスカットのタルト
- タルトフィグ
- フロマージュ・オトンヌ
- タルトベリーショコラ
- シャペロン
- シャインマスカットのショートケーキ
- モンブラン

+

ドリンク

下記よりおひとつお選びください

紅茶 (P7-P8よりお選びください) / アイスティー / コーヒー (H・I) / カフェオレ (H・I) [税+110]

## CROISSANT SANDWICH クロワッサンサンド

---



Croissant La Mer  
クロワッサン・ラ・メール  
ホタテと海老のボワレとケールのクロワッサンサンド アメリカヌソース

SET 3,500 [3,850]



Wagyu Roast Beef Croissant Sandwich  
和牛ローストビーフのクロワッサンサンド  
ペリグーソース

SET 4,000 [4,400]

## GOURMAND PASTA グルマンパスタ

---



Steamed Fresh Fish with Roasted Tomato and Clams  
Gourmet Pasta with Zucchini and the Aroma of Shellfish

鮮魚のヴァプール ローストトマトとあさり、  
ズッキーニのグルマンパスタ 甲殻類の香り  
TOOTH TOOTH リングイネ

SET 4,100 [4,510]



Kobe Beef Boeuf Bourguignon  
Gourmet Pasta with Rokko Mushrooms and Porcini Cream Sauce

神戸牛のブッフ・ブルギニオン  
六甲マッシュルームとポルチーニのクリームソース グルマンパスタ  
TOOTH TOOTH リングイネ

SET 4,500 [4,950]

# DRESS CAKE

ドレスケーキ



PÂTISSERIE TOOTH TOOTHのケーキにプティフルを添えた、当店限定のケーキプレートです

すべてのケーキに下記が付きます ※内容は変更になる場合がございます

Houjicha Tea Canele  
ほうじ茶のカヌレ

Black Tea Madeleine  
紅茶のマドレーヌ

Vanilla Ice Cream with Seasonal Granite  
バニラアイスと季節のグラニテ

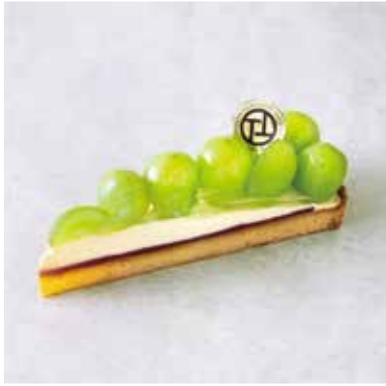
※お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております

## PÂTISSERIE TOOTH TOOTH

パティスリーティストゥースは、お菓子づくりへ情熱を注ぐ職人たちの“こだわり”と、私たちが大好きなアートやモード、音楽といった“遊び心”がマリアージュした、神戸の洋菓子屋です。

四季の移ろいをあしらった果実たっぷりのタルトやガトー、しっかり焼きこんだ素朴なお菓子たちをお愉しみください。





Tarte aux muscats  
シャインマスカットのタルト  
1,520 [1,672]

香ばしいタルトに、  
甘くてみずみずしいシャインマスカットを。



Tarte aux figues  
タルトフィグ  
1,450 [1,595]

とろける甘さの無花果を香ばしいタルトに  
たっぷり。



Fromage d'automne  
フロマージュ・オトンヌ  
1,390 [1,529]

なめらかな北海道産クリームチーズの  
レアチーズタルトに、旬フルーツを添えて。



Tarte berry Chocolate  
タルトベリーショコラ  
1,350 [1,485]

芳醇なショコラと華やかな  
フランボワーズのマリアージュ。



Chaperon  
シャペロン  
1,370 [1,507]

いちごミルク仕上げのバイクドチーズケーキに  
シャンティクリームを添えて



Gâteau aux muscats  
シャインマスカットのショートケーキ  
1,410 [1,551]

しっとり生地に、ジューシーなシャインマスカットを  
合わせた季節のショートケーキ。



Mont blanc  
モンブラン  
1,480 [1,628]

和栗と洋栗の風味豊かなモンブランクリームに、  
カシスの爽やかさがアクセント。

# TEA COLLECTION

## ティーコレクション

### STANDARD スタンダード

茶葉の持つ特性を飲み比べてください。どんなお菓子にも良く合うスタンダードティーです。



TOOTH TOOTH Blend  
**TOOTH TOOTH ブレンド**  
〔ストレート / ミルク〕 700 [770]

オリジナルのセイロンブレンド。  
爽やかな薫りとコクが、お菓子にぴったり。



Assam  
**アッサム**  
〔ストレート / ミルク〕 700 [770]

まろやかな味わいとしっかりしたコクが、濃厚な  
ケーキにも負けない美味しさです。ミルクを  
たっぷり入れて、茶葉特有の甘みを感じて下さい。



Nilgiri  
**ニルギリ**  
〔ストレート / ミルク〕 700 [770]

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口当りは  
「紅茶のブルーマウンテン」のよう。  
ストレートはもちろん、ミルクとの相性も抜群です。



Darjeeling  
**ダージリン**  
〔ストレート〕 700 [770]

茶葉が醸し出すほのかな甘みは  
フルーツとの相性ピッタリ。  
さっぱりした香りと旨みが口の中に広がります。



Fûki  
**風海木**  
〔ストレート〕 700 [770]

紅富貴（べにふうき）ベースの和紅茶。  
フルーティーで薔薇のようなエレガントな味わい。  
食事に合わせても◎

### FLAVOR フレーバー

紅茶の味わいとともに香りをお楽しみいただくフレーバーティーです。



Earl Grey (B-O-P)  
**アールグレイ**  
〔ストレート / ミルク〕 700 [770]

セイロンティーに清涼感あふれる  
ベルガモット柑橘系の香りを付けました。  
自然で落ち着いた香りをお楽しみください。



Citron Supreme  
**シトロンシュプリーム**  
〔ストレート〕 700 [770]

天然のレモンの香りをきかせた、  
すっきり爽やかな味わいのフレーバーティーです。



Olga Parade  
**オルガパレード**  
〔ストレート〕 700 [770]

セイロンブレンドにダージリン1stを。  
イランイランとマンダリンが香る  
まるで花束のようなフレーバーティー。



Fleur de Orange  
**フルールド オランジェ**  
〔ストレート〕 700 [770]

すっきりとした薫りとほのかな甘みが心地よい  
オレンジフレーバーを、烏龍茶葉にあわせました。



Portrait de Earl Grey  
**アールグレイの肖像**  
〔ストレート / ミルク〕 700 [770]

グレイ伯爵へ敬意を込めた、トラディショナルな  
アールグレイ。キーンにベルガモットを着香した  
フレッシュでありながらボディ感のある味わい。



Earl Grey Japonais  
**アールグレイジャポネ**  
〔ストレート〕 700 [770]

鹿児島県産 緑茶ベースのアールグレイ。  
フルーティーな香りの後に、緑茶ならではの  
スッキリとした味わいが広がります。

HERB·SPICE BLEND ハーブ・スパイスブレンド

ハーブやスパイスなどをブレンドしたオリジナルティーです。



Hoa-Hoa  
花々 (ホアホア)

〔ストレート〕 700 [770]

バラの花びらとオレンジピールを烏龍茶にブレンド。バラの香りと爽やかなオレンジの風味がこころと身体をリラックスさせてくれます。



Ginger  
ジンジャー

〔ストレート / ミルク〕 700 [770]

マイルドな茶葉に粗挽きショウガを合わせました。ミルクをたっぷり入れてコクのあるまろやかなジンジャーティーを。



Brilliant Rose  
ブリアンローズ

〔ストレート / ミルク〕 700 [770]

「ブルガリアンローズ」から抽出したふんわり甘い薫りと、優しくて華やかな風味がエレガントなティータイムを演出します。



Chamomile Darjeeling  
カモミールダーズリン

〔ストレート〕 700 [770]

ダーズリンにドライカモミールをブレンドしました。香料を一切使わないナチュラルフレーバーはリンゴのような甘い薫り。



PERSIAN QUEEN  
ペルシアンクイーン

〔ミルク〕 700 [770]

スパイスの女王カルダモンをベースにしたエキゾチックなブレンドティーです。ミルクと合わせてお召し上がりください。



La forêt de Gauguin  
ゴーギャンの森

〔ストレート / ミルク〕 700 [770]

甘く芳しいカカオ香を引き出したほうじ茶にカルダモンを合わせた、後味すっきりブレンドティーです。ミルクとの相性も◎

CAFFEINE FREE カフェインフリー

リラックスタイムにぴったりなカフェインフリーのブレンドティーです。



Stella by Earl Gray  
ステラバイアールグレイ

〔ストレート〕 700 [770]

ルイボスベースのアールグレイ。ほのかな甘さとベルガモットのフレッシュさがマッチした一杯。食事に合わせても◎



Gray Grass  
グレイグラス

〔ストレート〕 700 [770]

ハーブベースのフレーバーティー。レモングラスの味わいとベルガモットの香りによる二つの柑橘感で気分をリフレッシュ。

紅茶のこだわり

TOOTH TOOTH オリジナルティーは、自然由来の茶葉のオリジナルブレンドや和紅茶をラインアップ。

スタンダード / フレーバー / ハーブ・スパイスブレンド/カフェインフリーなどそれぞれ香り水色と味わいをごゆっくりお楽しみください。



# THÉ DU SOIR SET

テ・デュ・ソワールセット

ご予約  
限定

ご好評いただいている”アフタヌーンティーセット”が、  
この度ディナータイムでもお楽しみいただけることとなりました。  
一般的には”ハイティー”と呼ばれる夜のアフタヌーンティーですが、  
当店ではこれを”Thé du Soir (テ・デュ・ソワール=宵のお茶)”と名付けてご提供。

歴史的建造物のモダンでクラシカルな趣きや、  
夕暮れから夜に向かう旧居留地の雰囲気も含めて味わえる、  
優雅で特別なひとときをご提案いたします。

5種類のペアリングティーフリー/選べるアルコールドリンク付き 5,000 [5,500]

※2名様より2日前迄の完全予約制



Thé du Soir Set (テ・デュ・ソワール) セットのご予約はコチラ



# DINNER COURSE

ディナーコース

ご予約  
限定

洋館サロンならではの趣溢れる空間で楽しむ、ディナーコース。  
こだわりのキュージーヌは、誕生日や記念日など、特別な日におすすめです。

乾杯スパークリングワイン付き おひとり様 6,818 [7,500]

※1名様より2日前迄の完全ご予約制となります



amuse

神戸ポークの生ハムとフルーツのタルティーヌ

soupe

季節のスープ

pâtes

海老とあさりとローストトマトのオイルパスタ

viande

神戸牛のブッフ・ブルギニョン

dessert

PATISSERIE TOOTH TOOTHのケーキ

thé noir

TOOTH TOOTHの紅茶

ディナーコースのご予約はコチラ





食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様へ

左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。【Policy of the removal of specified ingredient】

【關於去除特定食物的政策】コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。