

Salon15
TOOTH TOOTH
Patisserie & Tea Boutique

Welcome to TOOTH TOOTH



1986年、神戸・トアウエスト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、皆さんに届けたい想い。『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、ガストロノ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”的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的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愉しみください。

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 5,500 [5,000]

※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

+

PATISSERIE TOOTH TOOTHのケーキ

下記よりおひとつお選びください

- | | | |
|--------------|------------|-------------|
| ■ タルトフレーズ | ■ タルトモンブラン | ■ タルトフロマージュ |
| ■ タルトベリーショコラ | ■ シャペロン | ■ ガトーフレーズ |
| ■ 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) [税込+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

ホタテと海老のポワレとケールのクロワッサンサンド アメリケーヌソース

SET 3,850 [3,500]



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 4,400 [4,000]

GOURMAND PASTA グルマンパスタ



Stuffed Fresh Fish Chou Farci

Gourmet Pasta with Shrimp, Shungiku, and Pistachio in a Bisque Sauce

鮮魚のシーファルシー

海老と春菊、ピスタチオのグルマンパスタ ビスク仕立て

TOOTH TOOTH リングイネ

SET 4,620 [4,200]



Beef Cheek Stew

Gourmet Pasta with Rokko Mushrooms and Porcini Cream Sauce

牛ほほ肉のビーフシチュー

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 4,950 [4,500]

DRESS CAKE

ドレスケーキ



PATISSERIE 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

Pistachio Madeleine

ピスタチオのマドレーヌ

Vanilla Ice Cream with Seasonal Granite

バニラアイスと季節のグラニテ

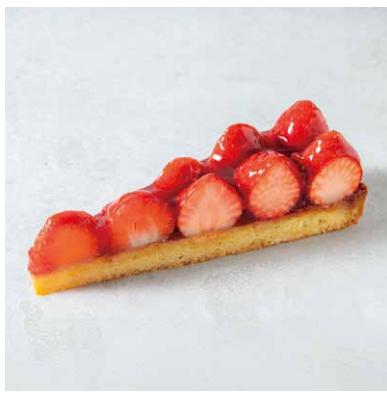
※お一人様ワンドリンクのご注文をお願いしております

PATISSERIE TOOTH TOOTH

パティスリートゥーストゥースは、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 Fraises

タルトフレーズ

1,660 [1,509]

香ばしいショクレタルト生地とアーモンドクリームに
真っ赤ないちごをたっぷりと



Tarte au Mont Blanc

タルトモンブラン

1,660 [1,509]

和洋のマロンペーストをあわせた
風味豊かなモンブランのタルト仕立て



Tarte au Fromage

タルトフロマージュ

1,560 [1,418]

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、旬のフルーツを添えて



Tarte Berry Chocolate

タルトベリーショコラ

1,560 [1,418]

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

1,640 [1,490]

いちごミルク仕上げのベ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 Fraises

ガトーフレーズ

1,640 [1,491]

しっとり生地にたっぷりのシャンティクリームと
いちごをサンド



Mont Blanc

モンブラン

1,640 [1,490]

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] 880 [800]

産地ごとの特徴を活かした選りすぐりの
セイロンティーをオリジナルブレンドした
爽やかで深い味わい



Assam

アッサム

[ストレート / ミルク] 880 [800]

力強く芳醇な茶葉でまろやかな味わいと
しっかりとしたコクや甘みの
心地よい余韻が残ります

Nilgiri

ニルギリ

[ストレート / ミルク] 880 [800]

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな
口当たりは紅茶の「ブルーマウンテン」のよう



Darjeeling

ダージリン

[ストレート] 880 [800]

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（ふうき）

[ストレート] 880 [800]

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
エレガントな香り



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

花花（ホアホア）

[ストレート] 880 [800]

バラの花びらとオレンジピールを
厳選した烏龍茶にブレンド
華やかでオリエンタルな味わい



Ginger

ジンジャー

[ストレート / ミルク] 880 [800]

粗挽きドライジンジャーをブレンド
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] 880 [800]

「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



Persian Queen

ペルシアンクイーン

[ミルク] 880 [800]

“スパイスの女王”カルダモンを
ベースにしたブレンドティー
ミルクと合わせるのがおすすめ



Chamomile Darjeeling

カモミールダージリン

[ストレート] 880 [800]

ダージリンにドライカモミールをブレンド
青リンゴのようなフルーティーでスイートな味わい



La Forêt de Gauguin

ゴーギャンの森

[ストレート / ミルク] 880 [800]

甘く芳しいカカオ香を引き出した茶葉に
カルダモンを合わせた
後味すっきりほうじ茶ブレンド



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

アールグレイ

[ストレート]

880 [800]

セイロンベースに清涼感あふれる
ベルガモットの香り付け
自然で落ち着きのある芳香をお楽しみください



Olga Parade

オルガパレード

[ストレート]

880 [800]

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



Portrait de Earl Grey

アールグレイの肖像

[ストレート / ミルク]

880 [800]

グレイ伯爵へ敬意を込めた伝統的なアールグレイ
キームンにベルガモットをあわせた
フレッシュな味わい



Cacao Vanille

カカオバニーユ

[ストレート / ミルク]

880 [800]

インドとスリランカの厳選茶葉に
カカオとバニラの香りをブレンド
ミルクを入れて甘いティータイムを



Citron Supreme

シトロンシュプリーム

[ストレート]

880 [800]

インド、スリランカの厳選茶葉に
レモン香料を加えた爽やかなブレンドティー



Fleur de Orange

フルール ド オランジエ

[ストレート]

880 [800]

すっきりとした薰りとほのかな
甘みが心地よいオレンジフラワーを
烏龍茶にあわせました



Earl Grey Japonais

アールグレイジャポネ

[ストレート]

880 [800]

緑茶ベースのアールグレイ
フルーティな香りの後に
緑茶ならではのすっきりとした味わいが広がります



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]

880 [800]

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



Grey Grass

グレイグラス

[ストレート]

880 [800]

ハーブベースのフレーバーティー
レモングラスとベルガモットの
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る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 5,500 [5,000]

※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愉しむ、ディナーコース。

こだわりのキュイジーヌは、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 7,500 [6,818]

※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

牛ほほ肉のビーフシチュー

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。