

Salon15
TOOTH TOOTH
Patisserie & Tea Boutique



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。

❁ 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。
季節のフル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。

ウェルカムドリンク / ペアリングティー付き 6,000

※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 LUNCH

お料理とケーキのセット



季節のサラダ & スープ

+

パスタ or メイン

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

- | | | |
|-----------|---|------------------------------|
| ■ タルトマンゴー | ■ タルトブルーベリー | ■ ガトーマンゴー |
| ■ シャペロン | ■ タルトアールグレイショコラ (7月2日~22日・8月13日~26日限定) | ■ タルトペッシュ (7月23日~8月12日限定) |
| ■ ミエルカレ | | |

+

ドリンク

下記よりおひとつお選びください

紅茶 (P9-P10よりお選びください) / アイ스티ー / コーヒー (H・I) / カフェオレ (H・I) [+110]

option 塩バターロール [+360]

PASTA パスタ



Handmade Linguine with Salsiccia,
Roasted Tomatoes and Fresh Herb Oil Sauce
サルシッチャとローストトマト、フレッシュハーブのオイルソース
手打ちリングイネ

(SET) 3,900



Handmade Linguine with Smoked Salmon
and Rokko Mushrooms in Tomato Cream Sauce
スモークサーモンと六甲マッシュルームのトマトクリームソース
手打ちリングイネ

(SET) 4,300

MAIN メイン



Japanese Chicken Breast Cutlet
served with Œuf Mayonnaise and Herb Salad

国産鶏ムネ肉のカツレツ
ウフ・マヨとハーブサラダ添え

(SET) 3,900



Braised Beef Cheek Stew
with Seasonal Roasted Vegetables and Mashed Potatoes

牛ほほ肉のビーフシチュー 季節野菜ローストとマッシュポテト
塩バターロール付き

(SET) 5,100

DRESS CAKE

ドレスケーキと紅茶のセット



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

ドレスケーキと紅茶のセット 2,380

紅茶 (HOT or ICE) ※HOTの場合はP9~10よりお選びください

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

Canele
カヌレ

Madeleine
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

PATISSERIE 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。四季の移ろいを感じる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楽しみください。





Tarte à la Manguue
タルトマンゴー

アップルマンゴーのとろけるような甘さと
トロピカルな味わいが夏のひとときを
華やかに彩ります



Tarte aux Myrtilles
タルトブルーベリー

みずみずしいブルーベリーをたっぷり
爽やかなレアチーズムースや
コンフィチュールと合わせました



Tarte Earl Grey Chocolat
タルトアールグレイショコラ

アールグレイがやさしく香るムースを
香ばしいタルトに重ねました
(7月2日～22日・8月13日～26日限定)



Tarte à la Pêche
タルトペッシュ

旬を迎えた瑞々しい桃をアールグレイが香る
アーモンドクリームにあわせた贅沢なタルト
(7月23日～8月12日限定)



Gâteau à la Manguue
ガトーマンゴー

アップルマンゴーの濃厚な甘みと
トロピカルな香りを楽しむショートケーキ



Chaperon
シャペロン

クリームチーズのアバレイユといちごを
ブリゼ生地で焼き上げた定番の
バイクドチーズケーキ



Miel Carré
ミエルカレ

はちみつ香るレアチーズムースと
爽やかなレモンクリームを合わせたやさしい味わい

SALON15 DINNER

お料理とケーキのセット



オードブル

+

パスタ or メイン

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

- | | | |
|-----------|---|------------------------------|
| ■ タルトマンゴー | ■ タルトブルーベリー | ■ ガトーマンゴー |
| ■ シャペロン | ■ タルトアールグレイショコラ (7月2日~22日・8月13日~26日限定) | ■ タルトペッシュ (7月23日~8月12日限定) |
| ■ ミエルカレ | | |

+

ドリンク

下記よりおひとつお選びください

紅茶 (P9-P10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) [+110]

option 塩バターロール [+360]

PASTA パスタ



Handmade Linguine with Salsiccia,
Roasted Tomatoes and Fresh Herb Oil Sauce
サルシッチャとローストトマト、フレッシュハーブのオイルソース
手打ちリングイネ

(SET) 4,900



Handmade Linguine with Smoked Salmon
and Rokko Mushrooms in Tomato Cream Sauce
スモークサーモンと六甲マッシュルームのトマトクリームソース
手打ちリングイネ

(SET) 5,300

MAIN メイン



Japanese Chicken Breast Cutlet
served with Œuf Mayonnaise and Herb Salad

国産鶏ムネ肉のカツレツ
ウフ・マヨとハーブサラダ添え

(SET) 4,900



Braised Beef Cheek Stew
with Seasonal Roasted Vegetables and Mashed Potatoes

牛ほほ肉のビーフシチュー 季節野菜ローストとマッシュポテト
塩バターロール付き

(SET) 6,100

TEA COLLECTION

ティーコレクション

CLASSIC PAIRING クラシックペアリング

キレとコクのバランスが良い、定番のセレクション
ふんわり軽いクリームや優しい甘さに寄り添います



TOOTH TOOTH Blend
TOOTH TOOTH ブレンド
〔ストレート / ミルク〕 880

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

ブレンド内容 セイロンティーブレンド



Earl Grey
アールグレイ
〔ストレート〕 880

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
自然で落ち着いた香りをお楽しみください

ブレンド内容 セイロンBOP + ベルガモット香料



Nilgiri
ニルギリ
〔ストレート / ミルク〕 880

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

ブレンド内容 ニルギリ



Darjeeling
ダーズリン
〔ストレート〕 880

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お旨が口の中に広がります

ブレンド内容 ダージリンブレンド



Fûki
風海木 (ふうき)
〔ストレート〕 880

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

ブレンド内容 和紅茶ブレンド

FRUITS & FLOWERS フルーツ&フラワー

果実や花の香りが広がる、華やかなセレクション
みずみずしいフルーツとの相性も良く、軽やかな余韻が楽しめます



Portrait de Earl Grey
アールグレイの肖像
〔ストレート / ミルク〕 880

グレイ伯爵へ敬意を込めた伝統的なアールグレイ
キーンにベルガモットをあわせた
オリエンタルな味わい

ブレンド内容 キーン + ダージリン
+ ベルガモット香料



Fleur de Orange
フルールド オランジェ
〔ストレート〕 880

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

ブレンド内容 烏龍茶 + オレンジフラワー



Citron Supreme
シトロンシュプリーム
〔ストレート〕 880

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

ブレンド内容 ダージリン + ヌワラエリア +
レモン香料



Hoa-Hoa
花花 (ホアホア)
〔ストレート〕 880

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

ブレンド内容 烏龍茶 + ローズペタル +
オレンジピール



Chamomile Darjeeling
カモミールダーズリン
〔ストレート〕 880

ダーズ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

ブレンド内容 ダージリン + ドライカモミール



Olga Parade
オルガパレード
〔ストレート〕 880

セイロンブレンドにダーズリン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

ブレンド内容 セイロンブレンド + ダージリン1st +
マンダリン香料 + イランイラン香料



Seasonal Tea 季節のおすすめ紅茶

Jardin Estival

夏の庭〔ストレート / ミルク〕

880

爽やかなミントの清涼感とゼラニウムのやさしくフローラルな香りが心地よく広がり、思わず深呼吸したくなるような一杯です。

ブレンド内容 ニルギリ + ダージリン1st +
ドライペパーミント + ゼラニウム

RICH BLEND リッチブレンド

コク深く、ミルクティーにぴったりなセクション
濃厚な甘さのスイーツやデセールに合う奥行きのある味わい



Assam

アッサム

〔ストレート / ミルク〕

880

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。

ブレンド内容 アッサムブレンド



Cacao Vanille

カカオバニユ

〔ストレート / ミルク〕

880

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。

ブレンド内容 アッサム + スワラエリア +
カカオ香料 + バニラ香料



Ginger

ジンジャー

〔ストレート / ミルク〕

880

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。

ブレンド内容 セイロン + アッサム +
ドライジンジャー



Persian Queen

ペルシアンクイーン

〔ストレート / ミルク〕

880

“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。

ブレンド内容 アッサム + カルダモン +
ドライジンジャー



La Forêt de Gauguin

ゴーギャンの森

〔ストレート / ミルク〕

880

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。

ブレンド内容 ほうじ茶 + カルダモン

RELAX & HERB リラックス&ハーブ

穏やかな時間に優しく寄り添うセクション
食後や夜のひととときに、心とからだにそっとなじみます



Brilliant Rose

ブリアンローズ

〔ストレート〕

880

「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。

ブレンド内容 キーモン + ダージリン +
ローズペタル + ヨーンフラワー



Earl Grey Japonais

アールグレイジャポネ

〔ストレート〕

880

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すっきりとした味わいが広がります。

ブレンド内容 緑茶 + ベルガモット香料



カフェイン
フリー

Stella by Earl Gray

ステラバイアールグレイ

〔ストレート〕

880

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。

ブレンド内容 ルイボス + ベルガモット香料



カフェイン
フリー

Grey Grass

グレイグラス

〔ストレート〕

880

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。

ブレンド内容 レモングラス + ベルガモット香料

ALCOHOL

アルコール

Les 5 Vallées

レ・サンク・ヴァレー

< フレッシュ / フランス > 柑橘系のフレッシュな香りが口いっぱいに広がり、丸みのある酸味とやさしい喉越しで色々なお料理によく合います。

Bottle 4,950 Glass 950

Kloster Pinot Noir Pfalz

クロスター ピノノワール ファルツ

< ミディアムボディ / ドイツ > 柔らかい口当たりで、程よく樽のコクも感じられる赤ワイン。

Bottle 4,950 Glass 950

Opéra Brut

オペラ ブリュット

< フランス > フレッシュでキレのある飲み口が魅力の本格的スパークリングワイン。

Half Bottle 2,250 Glass 880

Charles Pougeoise Brut 1er Cru

シャルル・プジョワーズ ブリュット プルミエ・クリュ

< フランス > 爽やかな泡が心地よく、すっきりした味わいで、シャルドネの特徴が非常にきれいに良く出ています。

Half Bottle 6,050 Glass 2,200

Awaji Beer

あわぢびーる ピルスナー

くせのない味わいが特徴で、すっきり爽快な喉ごしが楽しめます。2018年IBC 金賞受賞。

770

SOFT DRINK

ソフトドリンク

TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTH レモネード (ICE) 780

100%シチリアレモン果汁を使用した、
シュワっとすっきり爽やかなレモネードです。

Grape Juice (Red/White)

ドイツ産ぶどうジュース (赤 / 白) 860

San Pellegrino

サンペレグリノ 990

CAFE

カフェ

Iced Tea

アイスティー [ストレート / ミルク] 660

アールグレイの旨味と薫り高いダージリンをブレンドした
オリジナルのアイスティー。

Coffee

コーヒー (HOT / ICE) 660

Caffè au Lait

カフェオレ (HOT / ICE) 780