

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”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

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------|----------------|
| ■ タルトシャインマスカット | ■ タルトモンブラン | ■ タルトパタート |
| ■ タルトフィグ
(販売期間 ~9月中旬) | ■ タルトアールグレイショコラ
(販売期間 9月中旬~) | ■ ガトーシャインマスカット |
| ■ シャペロン | | |

+

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



Herb Oil Pasta
with Awaji Whitebait and Seasonal Autumn Vegetables
淡路産シラスと秋野菜のハーブオイルパスタ
TOOTH TOOTH リングイネ

(SET) 3,900



Mushroom Cream Sauce
with Kobe Shiitake Mushrooms and Pork Ragù
神戸産椎茸とラグーポークのキノコクリームソース
TOOTH TOOTH 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



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

ドレスケーキと紅茶のセット 2,480

紅茶 (HOT or ICE) ※HOTの場合はP7～8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

PÂTISSERIE 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 au Shine Muscat
タルトシャインマスカット

シャインマスカットをふんだんにあしらった
爽やかさと芳醇さが重なるタルトです



Tarte au Mont Blanc
タルトモンブラン

栗の奥深い味わいが広がる
上品なモンブランタルト



Tarte à la Patate Douce
タルトパタート

さつまいもの香ばしさと豊かな甘みが広がる
スイートポテトタルト



Tarte aux Figs
タルトフィグ

旬の無花果がとろける
実りを味わう季節のご褒美タルト
(販売期間 ～9月中旬)



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
(販売期間 9月中旬～)



Gâteau au Shine Muscat
ガトーシャインマスカット

みずみずしいシャインマスカットの
甘みが広がるショートケーキ



Chaperon
シャペロン

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

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〕

1,010

産地ごとの特徴を活かした選りすぐりの
セイロント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 セイロントーブレンド



Nilgiri

ニルギリ

〔ストレート / ミルク〕

940

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



Fûki

風海木 (ふうき)

〔ストレート〕

940

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



Earl Grey

アールグレイ

〔ストレート〕

980

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
自然で落ち着いたある芳香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



Darjeeling

ダーズリン

〔ストレート〕

980

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

ブレンド内容 ダーズリンブレンド

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〕

980

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
オリエンタルな味わい

ブレンド内容 キーン + ダーズリン
+ ベルガモット香料



Citron Supreme

シトロンシュプリーム

〔ストレート〕

980

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 ダーズリン + ヌワラエリア +
レモン香料



Chamomile Darjeeling

カモミールダーズリン

〔ストレート〕

980

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 ダーズリン + ドライカモミール



Fleur de Orange

フルール ド オランジェ

〔ストレート〕

980

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



Hoa-Hoa

花 (ホアホア)

〔ストレート〕

940

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



Olga Parade

オルガパレード

〔ストレート〕

1,010

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パーティー

ブレンド内容 セイロンブレンド + ダーズリン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

L'Allée de Millet

ミレーの散歩道〔ストレート / ミルク〕 980

アッサムとダージリン1stにチコリとダンデライオンをブレンド
コーヒー風の香ばしい味わい

ブレンド内容 アッサム + ダージリン1st + チコリ
+ ダンデライオン + カカオ香料

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〕 1,010

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



Ginger

ジンジャー

〔ストレート / ミルク〕 1,010

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



La Forêt de Gauguin

ゴーギャンの森

〔ストレート / ミルク〕 980

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



Cacao Vanille

カカオバニユ

〔ストレート / ミルク〕 940

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



Persian Queen

ペルシアンクイーン

〔ストレート / ミルク〕 940

“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

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〕 940

「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 + ユーフラワ



Earl Grey Japonais

アールグレイジャポネ

〔ストレート〕 980

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〕 1,010

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〕 1,010

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

あわちびーる ピルスナー

くせ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

EVENING HIGH TEA

数量
限定

イブニング ハイティー

季節の果実とシェフこだわりのセイボリーを一度に楽しめるイブニングハイティー。

スイーツ、セイボリー、そして選べるパスタまで。

少し贅沢な時間を、大切な方との語らいとともにお愉しみください。

1DRINK(P7-P8の紅茶ページよりお選びください) + 選べるハーフパスタ付き

6,900



PLATE 1

上段



PLATE 2

中段

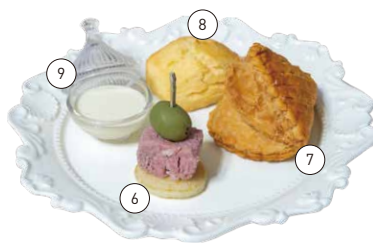


PLATE 3

下段



- 1.タルトモンブラン
- 2.葡萄とマロンクリームのミニパルフェ
- 3.栗のエクレア 酒粕香るガナッシュモンテ
- 4.カヌレ
- 5.マドレーヌ・ショコラマロン

- 6.パテドカンパーニュ プリニ・サレ
- 7.林檎のショーソン
- 8.スコーン
- 9.クロテッドクリーム

- 10.生ハムと季節野菜のサラダ
11.淡路産玉ねぎとキャベツのポタージュ
12.スモークサーモンと葡萄のマリネ

ハーフパスタ

下記よりおひとつお選びください

- 淡路産シラスと秋野菜のハーブオイルパスタ / TOOTH TOOTH リングイネ
- 神戸産椎茸とラグーポークのキノコクリームソース / TOOTH TOOTH リングイネ

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

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------|----------------|
| ■ タルトシャインマスカット | ■ タルトモンブラン | ■ タルトパタート |
| ■ タルトフィグ
(販売期間 ~9月中旬) | ■ タルトアールグレイショコラ
(販売期間 9月中旬~) | ■ ガトーシャインマスカット |
| ■ シャペロン | | |

+

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



Herb Oil Pasta
with Awaji Whitebait and Seasonal Autumn Vegetables
淡路産シラスと秋野菜のハーブオイルパスタ
TOOTH TOOTH リングイネ

(SET) 4,900



Mushroom Cream Sauce
with Kobe Shiitake Mushrooms and Pork Ragù
神戸産椎茸とラグーポークのキノコクリームソース
TOOTH TOOTH 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



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。