

DINNER COURSE



GOURMAN COURSE

— グルマンコース —

5,000



Today's Amuse

本日のアミューズ

Appetizer

神戸西区の季節野菜と魚介のオードブル

Pasta

熊本県産アサリとみょうが、
大葉のオイルパスタ レモンバターのせ

Main dish

(下記よりおひとつお選びください)

丹波鶏とハーブのファルス パン粉ロースト
皮付きヤングコーンとビワのコンポート マデラソース

-or-

本日の魚のポワレ 枝豆とモッツアレラチーズ、
バジルのタスクス オリーブのクリームソース

-or-

旧神戸居留地ビーフシチュー (+500円)

-or-

黒毛和牛のロースト 粒マスタードのソース (+1000円)

Bread

オリジナルブレッド

Dessert

パティスリー-TOOTH TOOTHのケーキ

Drink

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー



MAION15th COURSE

— メゾン15thコース —

7,000



Today's Amuse

本日のアミューズ

Appetizer

神戸西区の季節野菜と魚介のオードブル

Soup

季節野菜のポタージュ

Today's Fish dish

本日のお魚のポワレ 枝豆とモッツァレラチーズ、
バジルのクスクス オリーブのクリームソース

Main dish

(下記よりおひとつお選びください。)

マグレカナルのロースト マデラソース

— or —

黒毛和牛のロースト 粒マスタードのソース

Bread

オリジナルブレッド

Dessert

パティスリー-TOOTH TOOTHのケーキ

Drink

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

写真はイメージです。価格は税別で表記しております。



SEASONAL COURSE

— シーズナルコース —

10,000

季節の素材・特別な素材を散りばめた
メゾン15thの季節のお楽しみコース

Today's Amuse

本日のアミューズ

Cold Appetizer

神戸西区の季節野菜と魚介のオードブル

Hot Appetizer

フォアグラのポワレ

Soup

季節野菜のポタージュ

Today's Fish dish

本日のお魚のポワレとオマール海老のロースト

Main dish

マダレカナールのロースト マデラソース

-or-

黒毛和牛のロースト 粒マスタードのソース

Bread

オリジナルブレッド

Dessert

パティスリー TOOTH TOOTHのケーキ

Drink

コーヒー or 紅茶 or ハーブティー





KOBE BEEF COURSE

— 神戸ビーフコース —

13,000



上質な神戸ビーフのサーロインを
メインディッシュにお楽しみいただくコース

Amuse

本日のアミューズ

Cold Appetizer

神戸西区の季節野菜と魚介のオードブル

Soup

丹波鶏のコンソメスープ パイ包み焼き

Main dish

神戸牛サーロインのロースト 赤ワインのソース (130g)

Bread

オリジナルブレッド

Dessert

季節のフルーツとソルベ

Drink

コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

写真はイメージです。価格は税別で表記しております。



TOOTH TOOTH maison 15th
Kyu kobe kyoryuchi 15bankan
15 naniwa-cho, chuo-ku, kobe 650-0035
www.toothtooth.com