

# SEASONAL LUNCH

— 季節のランチ —

1,600



## Appetizer

神戸近郊野菜のサラダ仕立て

## Main

右ページメニューより、  
好きなお料理をおひとつお選び下さい

## Bread

オリジナルブレッド

## Drink

コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

## +Dessert (+400yen)

食後にパティスリーTOOTH TOOTHのケーキを  
+400円でお召し上がりいただけます。

写真はイメージです。価格は税別で表記しております。

## Pasta or Main dish

下記より好きなお料理を、おひとつお選びください  
Please choose one of your favorite dish.



1. 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

-or-

2. カジキマグロのスマークと神戸西区野菜のグリル  
フレッシュトマトソース 生パスタ タリアテッレ  
(+200円)

-or-

3. 丹波鶏とハーブのファルス パン粉ロースト  
皮つきヤングコーンとビワのコンポート マデラソース  
(+400円)

-or-

4. 本日の魚のポワレ 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  
(+400円)



## KOBE BEEF LUNCH

— 神戸牛ローストランチ —  
6,200



Appetizer

神戸近郊野菜のサラダ仕立て

Main dish

神戸牛のロースト 赤ワインのソース (120g)  
-or-  
神戸牛サーロイン (120g) +3000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 or 紅茶 or ハーブティー

## BEEF STEW LUNCH

— 旧神戸居留地ビーフシチューランチ —  
3,000



Appetizer

神戸近郊野菜のサラダ仕立て

Main dish

旧神戸居留地ビーフシチュー

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

## KUROGE BEEF LUNCH

— 黒毛和牛ローストランチ —  
3,600



Appetizer

神戸近郊野菜のサラダ仕立て

Main dish

黒毛和牛のロースト  
マデラ酒のソース (120g)

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

# GOURMAN LUNCH COURSE

— グルマンランチコース —

4,000



## Appetizer

本日のオードブル

## Soup

季節野菜のポタージュ

## 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  
皮つきヤングコーンとビワのコンポート マデラソース

-or-

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

-or-

旧神戸居留地ビーフシチュー (+500円)

黒毛和牛のロースト粒マッシュタードのソース (+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

# KOBE BEEF COURSE

— 神戸ビーフコース —

8,000



## 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

## Today's Fish dish

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

## Main dish

神戸牛のロースト 赤ワインのソース

-or-

神戸牛サーロイン (+3000円)

## 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 / 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。