



# LUNCH MENU

## MAIN

TANBA CHICKEN WITH AUTUMN VEGETABLES ROAST, SAUCE ROMESCO.

丹波鶏と秋野菜のロースト くるみとアーモンドのソース ロメスコ / 2,000

TODAYS FISH ROAST WITH MUSHROOM FRICCASSEE.

本日のお魚のカダイフ包み焼き きのこのフリカッセ / 2,200

BEEF STEW.

旧居留地ビーフシチュー / 2,850

KUROGE BEEF ROAST , SAUCE MADERA.

黒毛和牛のロースト マデラソース / 3,450

KOBE BEEF GRILL WITH AUTUMN VEGETABLES ROAST.

神戸牛のグリル 秋野菜のロースト / 6,200

## SET

SALAD 季節のサラダオードブル  
BREAD オリジナルブレッド  
DRINK 珈琲 / 紅茶 / ハーブティ

## DESSERT

お好きなパティスリー TOOTH TOOTH の  
ケーキが+500yenでお召し上がりいただけます

# MAISON 15<sup>TH</sup> COURSE

メゾン15thコース / 6,000

TODAYS FISH CARPACCIO

本日鮮魚のカルパッチョ

SEASONAL SOUP

季節のポタージュスープ

TODAYS FISH ROAST WITH MUSHROOM FRICCASSEE

本日のお魚のカダイフ包み焼き キノコのフリカッセ

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

KUROGE BEEF ROAST, SAUCE MADERA

黒毛和牛のロースト マデラソース

or

KOBE BEEF GRILL AUTUMN VEGETABLES ROAST

神戸牛のグリル 秋野菜のロースト(+2000yen)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

CAKE (PATISSERIE TOOTH TOOTH)

パティスリーTOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE / TEA / HERB TEA

珈琲 / 紅茶 / ハーブティー

# SEASONAL LUNCH



## PASTA

SMOKED BONITO, EGGPLANT, OIL PASTA YUZU FLAVOR.

鰹のスモークと秋茄子のオイルパスタ 柚子の香り / 1,600

HOMARD RAGOUT PASTA WITH ROKKO MUSHROOM.

オマールのラグーパスタ 六甲シャンピニオン / 1,800

# GOURMAND COURSE

グルマンコース / 4,000

TODAYS FISH CARPACCIO

本日鮮魚のカルパッチョ

SEASONAL SOUP

季節のポタージュスープ

HOMARD RAGOUT PASTA WITH ROKKO MUSHROOM

オマールのラグーパスタ 六甲シャンピニオン

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

TODAYS FISH ROAST WITH MUSHROOM FRICCASSEE

本日のお魚のカダイフ包み焼き キノコのフリカッセ

or

TANBA CHICKEN , AUTUMN VEGETABLES ROAST, SAUCE ROMESCO  
丹波鶏と秋野菜のロースト くるみとアーモンドのソースロメスコ

or

STEWED BEEF

旧居留地ビーフシチュー (+500yen)

or

KUROGE BEEF ROAST, SAUCE MADERA

黒毛和牛のロースト マデラソース (+1,000yen)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

CAKE(PATISERIE TOOTH TOOTH)

パティスリー TOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE /TEA / HERB TEA

珈琲 / 紅茶 / ハーブティー



**TOOTH TOOTH maison 15th**  
Kyu kobe kyoryuchi 15bankan  
15 naniwa-cho, chuo-ku, kobe 650-0035  
[www.toothtooth.com](http://www.toothtooth.com)