



LUNCH MENU

TOOTH TOOTH maison 15th RECOMMEND



GOURMAND COURSE

グルマンコース / 3,200

3 KINDS OF SEASONAL APETTIZER
季節の3種のオードブルプレート

TODAYS PASTA
オマール海老ラグーのトマトクリームパスタ

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

TAMBA CHICKEN "VIENNOISE" SAUCE ROMESCO
丹波鶏のヴィエノワーズ くるみとアーモンドのロメスコソース

or

TODAYS FISH POIRET SAUCE VELOUTE
本日のお魚のポワレ
マッシュルームとポルチーニのヴェルーテ(+300yen)

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

MAISON 15TH COURSE

メゾン15thコース / 6,000

SEASONAL APPETIZER

季節のオードブル

SOUP

季節野菜のスープ

TODAYS FISH POIRET SAUSE VELOUTE

本日のお魚のポワレ

マッシュルームとポルチーニのヴェルーテ

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 WITH VEGETABLE ROAST

神戸牛のグリル 季節野菜のロースト(+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

TODAYS PASTA

オマール海老ラゲールのトマトクリームパスタ / 1,800

TAMBA CHICKEN "VIENNOISE" SAUSE ROMESCO

丹波鶏のヴィエノワーズ
くるみとアーモンドのロメスコソース / 2,000

TODAYS FISH POIRET SAUSE VELOUTE

本日のお魚のポワレ
マッシュルームとポルチーニのヴルーテ / 2,200

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 VEGETABLE ROAST

神戸牛のグリル 季節野菜のロースト / 6,200

SET MENU

+DESSERT

SALAD 季節のサラダオードブル
MAIN **メイン料理(上記よりお選びください)**
BREAD オリジナルブレッド
DRINK 珈琲 / 紅茶 / ハーブティ

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



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