



LUNCH MENU

TOOTH TOOTH maison15th RECOMMEND



GOURMAND COURSE

グルマンコース / 3,300

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

MINCED ROBSTER STEW、TOMATO CREAM 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 ROAST MADERA SAUCE
丹波鶏のロティ 椎茸のデュクセル マデラソース アッシパルマンティエ添え

or

TODAYS FISH POIRET "YUZU" CREAM SAUCE
本日の鮮魚のポワレと白子のフリット
冬野菜の軽い煮込み 柚子のクリームソース(+300yen)

or

KUROGE BEEF ROAST
黒毛和牛のロースト 赤ワインソース(+1,500yen)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

DESSERT

パティスリー TOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE /TEA

珈琲 / 紅茶

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 "YUZU" CREAM SAUCE

本日の鮮魚のポワレと白子のフリット
冬野菜の軽い煮込み 柚子のクリームソース

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

黒毛和牛のロースト 赤ワインのソース

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

珈琲 / 紅茶

SEASONAL LUNCH

MINCED ROBSTER STEW、TOMATO CREAM PASTA

オマール海老ラグーのトマトクリームパスタ

/ 1,800

TAMBA CHICKEN ROAST MADERA SAUCE

丹波鶏のロティ 椎茸のデュクセル マデラソース

アッシパルマンティエ添え

/ 2,000

TODAYS FISH POIRET "YUZU" CREAM SAUCE

本日の鮮魚のポワレと白子のフリット 冬野菜の軽い煮込み

柚子のクリームソース

/ 2,200

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

パティスリー TOOTH TOOTH の

ケーキを食後にご注文いただけます