

PRANZO MENU “INVERNO”

冬のランチメニュー

タントタント定番ランチ

レディースランチ LADY'S LUNCH

¥2,300

※男性の方もご注文いただけます。

前菜盛り合わせ 又は サラダ

ベーコンとブロッコリーの
トマトクリームソーススパゲッティ
&
鳥取県産大山どりの蜂蜜ロースト
舞茸を添えて
(+¥324で魚料理に変更できます)

パン

ドルチェ

コーヒー 又は 紅茶



パスタランチ PASTA LUNCH

¥1,850

サラダ

(+¥324で前菜盛り合わせに変更できます)

選べるパスタ

パン

ドルチェ

コーヒー 又は 紅茶

タントタントランチ TANTO TANTO LUNCH

¥3,780

前菜盛り合わせ

選べるパスタ

選べるメインディッシュ

パン

ドルチェ盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

お2人様用ランチ

ペアピッツァランチ PAIR PIZZA LUNCH

お2人様 ¥4,100

前菜盛り合わせ 又は サラダ

選べるピッツァ

選べるパスタ

ドルチェ

コーヒー 又は 紅茶

シェフのおすすめ ペアランチ

CHEF'S SPECIAL PAIR LUNCH

お2人様 ¥5,400

前菜盛り合わせ 又は サラダ

選べるピッツァ 又は パスタ
(お2人でどちらか一品)

選べるメインディッシュ

パン

ドルチェ盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

■ 選べるお料理 ■

パスタ PASTA

< パスタ大盛り +¥324 >

- ①小海老と浅利、サラダほうれん草のトマトソーススパゲッティ
- ②生ハムとしめじ、白菜のガーリックオイルスパゲッティ
- ③クリーミーきのこのミートソーススパゲッティ
- ④うにと小柱のクリームソーススパゲッティ (+¥324)
- ⑤本ずわい蟹のフレッシュトマトスパゲッティ (+¥324)

ピッツァ PIZZA

- ①粗挽きソーセージとブロッコリー、スモークチーズ
- ②マルゲリータ(トマトソース/モッツアレッタ/バジル)
- ③小海老と玉葱、ほうれん草のトマトソース バジル風味
- ④ゴルゴンゾーラトリコッタ (+¥324)

メインディッシュ MAIN DISH

- ①神奈川県産やまゆりポークと冬野菜のグリル バルサミコソース
- ②鳥取県産大山どり、きのこのトマト煮込み とろ〜りチーズ
- ③豪州産牛フィレ肉のグリル ポルチーニのソース (+¥540)
- ④北海道産士幌黒牛のグリル 小松菜のアクセント (+¥540)
- ⑤真鯛のローストとサフランリゾット アメリケーヌソース
- ⑥鱈とメークインのグラタン仕立て
- ⑦オマール海老のロースト うにとフレッシュトマトで (+¥1,080)

■ ドリンクメニュー ■

ブラッドオレンジジュース	¥870	コーラ	¥760
アップルジュース	¥760	ジンジャーエール(甘口)	¥760
グレープフルーツジュース	¥760	ジンジャーエール(辛口)	¥760
ピーチ	¥760	ミネラルウォーター	¥870
赤ぶどう	¥760	(ガス入り・ガス無し/750ml)	
ウーロン茶	¥760	一番搾り(生)	¥870

ランチ限定
グラスワイン
GLASS WINE

ハウスワイン(白・赤) ¥430
スパークリングワイン ¥540

※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。 ※表示価格は税込み価格です。
(食物アレルギーがご心配のお客様へ)
1. 当店ではアレルギー27品目の使用リストをご用意させていただいておりますので係りの者にお尋ねください。
2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。