



※写真はイメージです。

Pasta Set

パスタセット

淡路麺業の生パスタが楽しめるセット

2,690 (税込2,959)



※写真はイメージです。

Chef's Set

シェフズセット

メイン料理が楽しめるセット

3,490 (税込3,839)

TANTOサラダ〈ハーフサイズ〉

TANTO Salad 〈Half Size〉

または

※ **+500 (税込550)** でサラダを前菜盛り合わせに変更できます

Plus 500 yen (incl.tax550yen) to change to Assorted Appetizers

+

季節のスープ

Seasonal Soup

+

選べるパスタ

※選べるパスタの中から1品お選びください

Your Choice of Pasta

+

パン

Bread

+

カフェ

Coffee / Tea

※カフェラテ、カプチーノをご希望の場合、
プラス200 (税込220) となります。

TANTOサラダ〈ハーフサイズ〉

TANTO Salad 〈Half Size〉

または

※ **+500 (税込550)** でサラダを前菜盛り合わせに変更できます

Plus 500 yen (incl.tax550yen) to change to Assorted Appetizers

+

季節のスープ

Seasonal Soup

+

選べるメイン料理

※選べるメインディッシュの中から1品お選びください

Your Choice of Main Dish

+

パン

Bread

+

カフェ

Coffee / Tea

※カフェラテ、カプチーノをご希望の場合、
プラス200 (税込220) となります。

*選べるメニューは、次のページよりそれぞれお選びください。



※写真はイメージです。

TANTO Course

タントコース

淡路麺業の生パスタと
タントタント自慢のメイン料理が
堪能できるフルコース

4,990 (税込5,489)

TANTOサラダ〈ハーフサイズ〉

TANTO Salad 〈Half Size〉

または

※ **+500 (税込550)** でサラダを前菜盛り合わせに変更できます

Plus 500 yen (incl.tax550yen) to change to Assorted Appetizers

+

季節のスープ

Seasonal Soup

+

選べるパスタ

※選べるパスタの中から1品お選びください

Your Choice of Pasta

+

選べるメイン料理

※選べるメインディッシュの中から1品お選びください

Your Choice of Main Dish

+

パン

Bread

+

選べるドルチェ

※ドルチェの中から1品お選びください

Your Choice of Dolce

+

カフェ

Coffee / Tea

※カフェラテ、カプチーノをご希望の場合、
プラス200 (税込220) となります。

Pasta

選べるパスタ

風味豊かでモチモチ食感の淡路麺業の生パスタ



厚切りベーコンの濃厚カルボナーラ

自家製サルシッチャと
きのこのペペロンチーノ

淡路産玉ねぎのアマトリチャーナ

〈当店のパスタは全て生麺となっております〉

淡路産玉ねぎのアマトリチャーナ

Amatriciana Spaghetti with Onion from Awaji

自家製サルシッチャときのこのペペロンチーノ

Peperoncino Spaghetti with Homemade Italian Sausage & Mushrooms

浅利たっぷりボンゴレロッソ

Vongole Rosso Spaghetti with Asari Clams

厚切りベーコンの濃厚カルボナーラ

Creamy Carbonara Spaghetti with Bacon

ボローニャ風ミートソース〈タリアテッレ〉 +200(税込220)

Bolognese Tagliatelle

渡り蟹とルッコラのトマトクリームソース +200(税込220)

Tomato Cream Sauce Spaghetti with Blue Crab & Ruccola

ポルチーニのクリームソース〈タリアテッレ〉 +300(税込330)

Cream Sauce Tagliatelle with Porcini Mushrooms

生雲丹のせ 小柱の濃厚雲丹クリームソース +500(税込550)

Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallop

7種魚介のペスカトーレ +1,000(税込1,100)

Pescatore Spaghetti with 7 kinds of Seafood

Main Dish

選べるメインディッシュ

鶏もも肉のロースト ~ローズマリー風味~

Roast Chicken with Rosemary Flavor

皮をパリッとローストした鶏肉をアンチョビ・オリーブ・ケッパーのトマトソースで

和牛入りハンバーグ ~濃厚チーズソース~

Beef Hamburger Steak with 4 kinds of Cheese Sauce

パルメザン・マスカルポーネ・チェダー・カマンベールの4種チーズソースをかけて

豚ロースのグリル ~“心齋橋のはちみつ”を使ったマスタードソース~

Grilled Pork Loin with Honey Mustard Sauce

大丸心齋橋店の屋上で採れた希少なはちみつを使用した濃厚マスタードソース

鯛のアクアパッツァ +200(税込220)

Sea Bream Aqua Pazza

魚介の旨みとハーブの香りが絶妙な一品

北海道産士幌牛の赤ワイン煮込み +300(税込330)

Stewed Beef in Red Wine

赤ワインソースで士幌牛をホロホロになるまで煮込んだ一品

北海道産士幌牛のタリアータ ~バルサミコソース~ +700(税込770)

Shihoro Beef Tagliata with Balsamic Sauce

当店自慢の一品。柔らかくジューシーな赤身肉をバルサミコソースで

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き ~赤ワイントリュフソース~ +2,000(税込2,200)

Layeres of Grilled Kuroge Wagyu Beef Fillet & Sliced Foie Gras with Red Wine & Truffle Sauce

贅を尽くした一品!高級食材を使った贅沢な至福の時間をお楽しみください

大丸心齋橋店の
屋上で採れた
希少なはちみつを
使用しました



北海道産士幌牛のタリアータ



豚ロースのグリル ~“心齋橋のはちみつ”を使ったマスタードソース~



鶏もも肉のロースト



和牛入りハンバーグ



北海道産士幌牛の赤ワイン煮込み

Appetizer

前菜

タントタント特製オニオングラタンスープ TANTO TANTO's Special Baked French Onion Soup	950(税込1,045)
ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ ～パルミジャーノチーズがけ～ Caesar Salad of Romaine Lettuce with Parmesan Cheese	1,190(税込1,309)
鮮魚のカルパッチョ ラビゴットソース Fresh Fish Carpaccio with Ravigote Sauce	1,390(税込1,529)
生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Prosciutto & Salami	1,590(税込1,749)
アルゼンチン産天然赤海老と季節野菜のフリット Seasonal Vegetable & Wild Red Argentinian Shrimp Fritto	1,690(税込1,859)
フルーツトマトとモッツアレラブルータのカプレーゼ Fruit Tomato & Mozzarella-burrata Cheese Caprese	1,890(税込2,079)

Pasta

パスタ

淡路産玉ねぎのアマトリチャーナ Amatriciana Spaghetti with Onion from Awaji	1,590(税込1,749)
自家製サルシッチャときのこのペペロンチーノ Peperoncino Spaghetti with Homemade Italian Sausage & Mushrooms	1,590(税込1,749)
浅利たっぷりボンゴレロッソ Vongole Rosso Spaghetti with Asari Clams	1,690(税込1,859)
厚切りベーコンの濃厚カルボナーラ Creamy Carbonara Spaghetti with Bacon	1,690(税込1,859)
ボローニャ風ミートソース〈タリアテッレ〉 Bolognese Tagliatelle	1,790(税込1,969)
渡り蟹とルッコラのトマトクリームソース Tomato Cream Sauce Spaghetti with Blue Crab & Ruccola	1,790(税込1,969)
ポルチーニのクリームソース〈タリアテッレ〉 Cream Sauce Tagliatelle with Porcini Mushrooms	1,890(税込2,079)
生雲丹のせ 小柱の濃厚雲丹クリームソース Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallop	2,090(税込2,299)
7種魚介のペスカトーレ Pescatore Spaghetti with 7 kinds of Seafood	2,790(税込3,069)

Main Dish

メインディッシュ

鶏もも肉のロースト ～ローズマリー風味～ Roast Chicken with Rosemary Flavor	1,890(税込2,079)
和牛入りハンバーグ ～濃厚チーズソース～ Beef Hamburger Steak with 4 kinds of Cheese Sauce	1,990(税込2,189)
豚ロースのグリル ～“心齋橋のはちみつ”を使ったマスタードソース～ Grilled Pork Loin with Honey Mustard Sauce	1,990(税込2,189)
鯛のアクアパッツァ Sea Bream Aqua Pazza	2,190(税込2,409)
^{しほろ} 北海道産士幌牛の赤ワイン煮込み Stewed Beef in Red Wine	2,290(税込2,519)
^{しほろ} 北海道産士幌牛のタリアータ ～バルサミコソース～ Shihoro Beef Tagliata with Balsamic Sauce	2,690(税込2,959)
黒毛和牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き ～赤ワイントリュフソース～ Layers of Grilled Kuroge Wagyu Beef Fillet & Sliced Foie Gras with Red Wine & Truffle Sauce	4,690(税込5,159)

Dolce

ドルチェ



ティラミス



カタラーナ



ガトーショコラ



本日のジェラート

ティラミス 690(税込759)
Tiramisu

カタラーナ 690(税込759)
Crema Catalana

ガトーショコラ 690(税込759)
Chocolate Cake

本日のジェラート 690(税込759)
Today's Gelato

※季節により内容が変わる場合がございます

Drink

Wine グラスワイン

スパークリングワイン Sparkling Wine	690 (税込759)
白ワイン White Wine	690 (税込759)
赤ワイン Red Wine	690 (税込759)
本日のおすすめワイン ※スタッフにお尋ねください Today's Recommend Wine *Please ask your waiter	1,000 (税込1,100)~

Beer ビール

アサヒ スーパードライ〈生ビール〉 Draft Beer	690 (税込759)
アサヒ ドライゼロ〈ノンアルコール〉 ボトル/334ml Non-alcoholic Beer	590 (税込649)

Cocktail カクテル

カシス ※飲み方〈ソーダ/オレンジジュース〉 Cassis 〈Soda/Orange Juice〉	690 (税込759)
カンパリ ※飲み方〈ソーダ/オレンジジュース〉 Campari 〈Soda/Orange Juice〉	690 (税込759)
ジントニック Gin Tonic	690 (税込759)
モスコミュール Moscow Mule	690 (税込759)
リモンチェットロ〈レモンリキュール〉 ※飲み方〈ソーダ/オレンジジュース〉 Limoncello 〈Soda/Orange Juice〉	750 (税込825)
キティ〈赤ワイン&ジンジャーエール〉 Kitty 〈Red wine & Ginger Ale〉	690 (税込759)
キール〈カシス&白ワイン〉 Kir 〈Cassis & White Wine〉	690 (税込759)
キールロワイヤル〈カシス&スパークリング〉 Kir Royale 〈Cassis & Champagne〉	990 (税込1,089)
サングリア〈赤/白〉 Sangria 〈Red/White〉	790 (税込869)
梅酒 ※飲み方〈ロック/ソーダ/水割り〉 Plum Wine 〈On the rocks/Soda/Water〉	690 (税込759)
ハイボール Highball	690 (税込759)

Cafe カフェ

ブレンドコーヒー Blended Coffee	550 (税込605)
紅茶〈ストレート/レモン/ミルク〉 Tea 〈Black/Lemon/Milk〉	550 (税込605)
カフェラテ Café Latte	650 (税込715)
カプチーノ Cappuccino	650 (税込715)

Soft Drink ソフトドリンク

ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	690 (税込759)
赤葡萄ジュース Red Grape Juice	690 (税込759)
烏龍茶 Oolong Tea	500 (税込550)
コーラ Cola	500 (税込550)
ジンジャーエール Gingerale	500 (税込550)
メロンソーダ Melon Soda	500 (税込550)
ミネラルウォーター 〈ガス入り/ガスなし〉 Mineral Water (Sparkling / Still)	ボトル/750ml 790 (税込869)

Non Alcoholic Drink ノンアルコール

サラトガクーラー〈ライム&ジンジャーエール〉 Saratoga Cooler 〈Lime & Ginger Ale〉	590 (税込649)
エルダーフラワーベリーソーダ〈ハーブ&ソーダ〉 Elderflower Berry Soda 〈Herb & Soda〉	890 (税込979)



Dinner Menu

- 〈食物アレルギーが心配なお客様へ〉
1. アレルゲンに関しては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。

- 〈For customers with food allergies〉
1. Please feel free to ask a member of staff for allergens.
 2. Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant.
 3. Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.