







淡路麺業の生パスタが楽しめるセット

TANTO サラダ〈ハーフサイズ〉

TANTO Salad (Half Size)

季節のスープ

Seasonal Soup

パスタ

※選べるパスタの中から | 品お選びください

Your Choice of Pasta

パン

Bread

1,990(稅込2,189)

▶プラス300(概込330)でコーヒーまたは紅茶をお付けできます。 ※カフェラテ、カプチーノをご希望の場合はプラス500(mas550)となります。

メイン料理が楽しめるセット

TANTO サラダ(ハーフサイズ)

TANTO Salad (Half Size)

季節のスープ

Seasonal Soup

メイン料理

※選べるメインディッシュの中からお選びください

Your Choice of Main Dish

パン

Bread

2,690(稅込2,959)

▶プラス300(概込330)でコーヒーまたは紅茶をお付けできます。 ※カフェラテ、カプチーノをご希望の場合はプラス**500(概3550)**となります。





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

3,790(稅込4,169)

TANTO サラダ(ハーフサイズ)

TANTO Salad (Half Size)

季節のスープ

Seasonal Soup

+

パスタ

※選べるパスタの中から | 品お選びください

Your Choice of Pasta

メイン料理

※選べるメインディッシュの中から | 品お選びください

Your Choice of Main Dish

パン Bread

ドルチェ

※ドルチェの中から | 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は プラス200(概込220)となります。



風味豊かでモチモチ食感の淡路麺業の生パスタ



〈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

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(無以220) Bolognese Tagliatelle

ポルチーニのクリームソース〈タリアテッレ〉 +300(搬送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(触3550))

Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallop

Fresh Pasta



タントタントではおいしい生パスタ作りにこだわりと情熱をもった 1909年創業 淡路麺業の『極上生パスタ麺』を使用。 風味豊かでモチモチ食感の生パスタをお楽しみいただけます。





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

豚ロースのグリル ~"心斎橋のはちみつ"を使ったマスタードソース~

Grilled Pork Loin with Honey Mustard Sauce

大丸心斎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

北海道産士幌牛の赤ワイン煮込み +300(触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(#22770)

Shihoro Beef Tagliata with Balsamic Sauce

当店自慢の一品。柔らかジューシーな赤身肉をバルサミコソースで



北海道産士幌牛のタリアータ



大丸心斎橋店の 屋上で採れた 希少なはちみつを

使用しました

豚ロースのグリル ~"心斎橋のはちみつ"を使ったマスタードソース~



鶏もも肉のロースト



北海道産士幌牛の赤ワイン煮込み

淡路産玉ねぎのアマトリチャーナ Amatriciana Spaghetti with Onion from Awaji	1,690(税达1,859)
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	1,690(税运1,859)
厚切りベーコンの濃厚カルボナーラ Creamy Carbonara Spaghetti with Bacon	1,790(税达1,969)
ボローニャ風ミートソース〈タリアテッレ〉 Bolognese Tagliatelle	1,890(税込2,079)
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	1,990(税达2,189)
生雲丹のせ 小柱の濃厚雲丹クリームソース	2,290(税込2,519)

Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallop

鶏もも肉のロースト ~ローズマリー風味~ Roast Chicken with Rosemary Flavor	$2,\!090 (\text{ML}_{2,299})$
豚ロースのグリル ~"心斎橋のはちみつ"を使ったマスタードソース~ Grilled Pork Loin with Honey Mustard Sauce	2,190(稅込2,409)
北海道産士幌牛の赤ワイン煮込み Stewed Beef in Red Wine	2,490(稅込2,739)
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	2,890(稅込3,179)











カタラーナ 590(税込649) Crema Catalana

590(稅込649) ガトーショコラ Chocolate Cake

> 本日のジェラート 590(稅込649) ※季節により内容が変わる場合がございます

本日のジェラート

ガトーショコラ

690(稅込759)

お好きなドルチェー品と

お好きなカフェドリンク | 杯※をお選びください。

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

Cafe n7I

ブレンドコーヒー Blended Coffee	550(稅込605)
紅茶〈ストレート / レモン / ミルク〉 Tea〈Black / Lemon / Milk〉	550 (Rig605)
カフェラテ Café Latte	650(税込715)
カプチーノ Cappuccino	$650 (\textrm{Rid}_{715})$



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 (Rid759)

本日のおすすめワイン 1,000(稅込1,100)~ ※係の者にお尋ねください Today's Recommend Wine *Please ask your waiter

キリン ハートランド〈生ビール〉 690(税込759) Heartland 〈Draft Beer〉

キリン グリーンズフリー ボトル/334ml 590(税込649) 〈ノンアルコール〉 Non-alcoholic Beer



ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	690 (Re759)
赤葡萄ジュース Red Grape Juice	690(税达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	500(税込550)

ボトル / 750ml 790 (税込869)

Melon Soda

〈ガス入り/ガスなし〉

ミネラルウォーター

Mineral Water 〈Sparkling / Still〉