



DINNERMENU

【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。



生ハム盛り合わせ



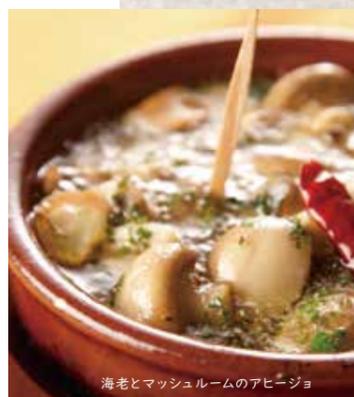
シラスとキャベツのアンチョビガーリック

Antipasto 前菜

- フライドポテト 650(税込715)
- 海老とマッシュルームのアヒージョ 850(税込935)
- シラスとキャベツのアンチョビガーリック 1,050(税込1,155)
- カラマリフリット 1,250(税込1,375)
- 生ハム盛り合わせ 1,590(税込1,749)



カラマリフリット



海老とマッシュルームのアヒージョ



カプレーゼ

Salad サラダ

- シーザーサラダ 1,350(税込1,485)
- トマトとモッツアレッタチーズの
カプレーゼ 1,550(税込1,705)
- 生ハムサラダ 1,590(税込1,749)

■お食事される方限定

Side Menu サイドメニュー

- パン盛り合わせ 490(税込539)

Dolce ドルチェ

- ティラミス 750(税込825)
- シフォン キャラメルソース 850(税込935)



シフォン キャラメルソース



ティラミス

Main Dish メイン料理



ローストチキンのピッツァイオーラソース 1,550(税込1,705)

トマトの酸味とブラックオリーブの塩味が絶妙な「ピザ職人風」のソースです。
ハード系のパンにソースをのせてブルスケッタに!



かぼちゃと茄子のチーズグラタン 1,650(税込1,815)

お子様にも食べやすい、優しい甘さのかぼちゃと
たっぷりチーズで焼き上げた自慢の一品!



天使海老を使った海の幸ペスカトーレ



タントタントの定番雲丹と小柱のクリームソース

Pasta パスタ

- トマトとバジルとモッツアレッタ 1,390(税込1,529)
- 自家製サルシッチャのペンネアラビアータ 1,450(税込1,595)
- ボローニャ風ミートソース 1,550(税込1,705)
- ペコリーノチーズのカルボナーラ 1,650(税込1,815)
- 水蛸の娼婦風スパゲティ 1,650(税込1,815)
- 北海道産浅利のボンゴレビアンコ 1,750(税込1,925)
- タントタントの定番 雲丹と小柱のクリームソース 1,790(税込1,969)
- 渡り蟹のトマトクリーム 1,850(税込2,035)
- 天使海老を使った海の幸ペスカトーレ 2,090(税込2,299)



自家製サルシッチャのペンネアラビアータ



ペコリーノチーズのカルボナーラ



水蛸の娼婦風スパゲティ



北海道産浅利のボンゴレビアンコ



渡り蟹のトマトクリーム



マルゲリータ

Pizza ピッツァ

自家製セミドライマトのマルゲリータ	1,550(税込1,705)
マルゲリータ SPECIAL	1,750(税込1,925)
ツナとコーンとソーセージのバンビーノ風	1,650(税込1,815)
オーソレミーヨ	1,650(税込1,815)
蒸し鶏とじゃが芋のジェノベーゼ	1,750(税込1,925)
生ハムとルッコラ	1,850(税込2,035)
クワトロフォルマッジ はちみつ付き	1,850(税込2,035)
トリュフ香るプロシュートコットのビスマルク	2,050(税込2,255)



オーソレミーヨ



蒸し鶏とじゃが芋のジェノベーゼ



ツナとコーンとソーセージのバンビーノ風



クワトロフォルマッジ はちみつ付き

Main Dish メイン料理



じっくり煮込んだとろとろ牛タンシチュー

じっくり煮込んだとろとろ牛タンシチュー 1,790(税込1,969)

厚切りした牛タンを柔らかくなるまでじっくりコトコト煮込みました。
トロっとした食感と旨みたっぷりのソースをお楽しみください。



スキレットの熱々ハンバーグ 色々きのこのデミグラスソース

スキレットの熱々ハンバーグ
色々きのこのデミグラスソース

ハンバーグとパンは最高の組み合わせ。
濃厚なデミグラスソースがくせになります。

1,650(税込1,815)