

# Antipasti

## 前 菜

前菜盛り合わせ ..... 2,000 (税込2,200)  
*Assorted Appetizers*

フランス産ゲランド塩 12か月熟成生ハムと  
パルミジャーノレッジャーノ ニョッコフリット添え ..... 1,500 (税込1,650)  
*Prosciutto Aged for 12 Months in Guerande Salt  
from France & Parmigiano-Reggiano*

フランス産生ハムとサラミ盛り合わせ  
ニョッコフリット添え ..... 1,800 (税込1,980)  
*Assorted French Prosciutto & Salami with Gnocco Fritto*

フランス産生ハムとブッラータチーズ  
季節のフルーツ添え ..... 2,600 (税込2,860)  
*French Prosciutto Ham & Burrata Cheese  
with Seasonal Fruit*

ピエモンテ名物 バーニャカウダ ..... 1,800 (税込1,980)  
*Piedmontese Specialty : Bagna Cauda*

彩りトマトとブッラータチーズのカプレーゼ ..... 1,800 (税込1,980)  
*Tomato & Burrata Cheese Caprese*

季節鮮魚のカルパッチョ トマトとバジルのリグーリア風 ..... 2,000 (税込2,200)  
*Seasonal Fresh Fish Carpaccio with  
Tomatoes & Basil, Ligurian Style*

# Antipasti

## 前 菜

季節のインサラータ ..... 1,300 (税込1,430)  
*Seasonal Vegetable Salad*

ロメインレタスとパルミジャーノチーズ、  
スモーク生ハムのシーザー仕立て ..... 1,500 (税込1,650)  
*Romaine Lettuce with Parmigiano Cheese  
& Smoked Pancetta, Caesar Style*

## ~Antipasti Caldo~

天使の海老と季節野菜のフリット ..... 1,800 (税込1,980)  
*Fritto of Angle Prawn & Seasonal Vegetables*

丸茄子とチーズの重ね焼き バジルとトマトソース ..... 1,000 (税込1,100)  
*Layered Baked Round Eggplant & Cheese with Basil & Tomato Sauce*

タントタント伝統のオニオングラタンスープ ..... 890 (税込979)  
*TANTO TANTO's Traditional Onion Gratin Soup*

ボローニャ風ラビオリ入りコンソメスープ ..... 1,200 (税込1,320)  
*Bolognese Consommé Soup with Ravioli*

フォアグラのソテー 赤ワインソース ..... 2,200 (税込2,400)  
*Sauteed Foie Gras with Red Wine Sauce*

# Primo Piatto

## パスタ / リゾット

～定番パスタやイタリア郷土のパスタなど自慢のメニューをぜひ～  
A variety of sauces and pastas, including classic and regional Italian pastas

## Pasta

丸茄子とパンチェッタのアマトリチアーナ 〈ショートパスタ：リガトーニ〉 …… 1,800 (税込1,980)  
Amatriciana with Round Eggplant & Pancetta 〈Short Pasta : Rigatoni〉

和牛入りボロネーゼ 〈タリアテッレ〉 …… 1,890 (税込2,079)  
Bolognese with Wagyu Beef 〈Tagliatelle〉

グアンチャーレとしもきた玉子のローマ風カルボナーラ 〈スパゲッティ〉 …… 1,800 (税込1,980)  
Roman Style Carbonara with Smoked Pancetta & Egg 〈Spaghetti〉

ガーリックと高糖度フレッシュトマトソース 〈ショートパスタ：リガトーニ〉 …… 1,800 (税込1,980)  
Garlic & High-sugar Content Fresh Tomato Sauce 〈Short Pasta : Rigatoni〉

スモークサーモントラウトとマッシュルームのカマンベールクリームソース 〈タリアテッレ〉 …… 1,890 (税込2,079)  
Camembert Cream Sauce with Smoked Salmon Trout & Mushrooms 〈Tagliatelle〉

小海老とフレッシュトマトのガーリックオイル ポツタルガかけ レモン風味〈スパゲッティ〉 …… 2,400 (税込2,640)  
Garlic Oil with Small Shrimp & Fresh Tomato, Topped with Bottarga & Lemon Flavor 〈Spaghetti〉

濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ 〈イカ墨のタリオリーニ〉 …… 2,590 (税込2,849)  
Rich Cream Sauce of Sea Urchin Topped with Raw Sea Urchin 〈Squid Ink Tagliolini〉

オマール海老と渡り蟹入り 漁師風のトマトソース 〈キタッラ〉 …… 2 人前 4,000 (税込4,400)  
Tomato Sauce Pescatora with Lobster & Crab 〈Chitarra〉

## Risotto

熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット フランス産生ハム添え …… 1,890 (税込2,079)  
Risotto with Aged Parmigiano Reggiano Served with French Prosciutto

季節のリゾット …… 2,000 (税込2,200) ～  
Seasonal Risotto \*Please Ask Your Waiter

# Pizza

## ピッツァ

～石窯で焼き上げるナポリ風ピッツァ～  
Neapolitan-style pizza baked in a stone oven

マルゲリータ …… 2,290 (税込2,519)  
Margherita

生ハムとルッコラ …… 2,450 (税込2,695)  
Prosciutto & Rucola

クワトロフォルマッジ …… 2,450 (税込2,695)  
※+500 (税込550) で巣蜜をお付けできます。  
Quattro Gormaggi \*with Honey : Plus 500 (incl.tax550)

じゃが芋といんげんのジェノベーゼ …… 2,290 (税込2,519)  
Genovese with Potatoes & Green Beans

しもきた玉子とベーコンのカルボナーラ …… 2,390 (税込2,629)  
Carbonara : Carefully Selected Eggs & Bacon

高糖度フルーツトマトとモッツァレラチーズ、バジル …… 2,500 (税込2,750)  
High-sugar Content Fruit Tomato, Mozzarella Cheese & Basil Pizza

自家製サルシッチャとサラミ、  
マッシュルームとアーティーチョークのカプリチョーザ …… 2,450 (税込2,695)  
Capricciosa : Homemade Salsiccia, Salami, Mushrooms & Artichoke



# Secondo Piatto

肉料理 / 魚料理

～素材を活かしたメインディッシュ～  
Selected Main Dishes

鳥取県産大山鶏のロースト ローズマリー風味 ..... 2,400 (税込2,640)  
Roasted Daisen Chicken with Rosemary

神奈川県やまゆりポークのグリル きのこのガーリックソテー ..... 2,600 (税込2,800)  
Grilled Pork from Kanagawa Prefecture with Sautéed Mushrooms with Garlic

仔牛のカツレツ 生ハムとタレッジオチーズ ..... 3,000 (税込3,300)  
Veal Cutlet with Prosciutto & Taleggio Cheese

十勝ハーブ牛のタリアータ  
ルッコラとパルメザンチーズ、バルサミコソース ..... 3,800 (税込4,180)  
Tokachi Herbal Beef Tagliata with Rucola, Parmesan Cheese & Balsamic Sauce

黒毛和牛フィレとフォアグラの重ね焼き  
赤ワイントリュフソース ..... 5,800 (税込6,380)  
Layered Grilled Beef Fillet & Foie Gras with Red Wine Sauce

オマール海老と渡り蟹の魚介トマト煮込み ..... 4,500 (税込4,950)  
(ズッパデベッシェ)  
Zuppa di Pesce : Seafood Stewed in Tomato Sauce  
Fisherman's-style tomato soup with various seafood.  
Bread is soaked in the soup and eaten in the Italian style.

# Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～  
We can also provide assorted desserts

ティラミス ..... 800 (税込880)  
Tiramisu

しもきた玉子の濃厚カタラーナ  
オレンジのカラメリゼとオレンジピール ..... 900 (税込990)  
Rich Catalana with Caramelized Orange & Orange Peel

ガトーショコラ  
ダークチョコレートジェラートとチョコマカロン ..... 850 (税込935)  
Gateau Chocolat with Dark Chocolate Gelato & Chocolate Macaron

季節のフルーツとジェラート スパークリングワインを注いで ..... 800 (税込880)  
"Macedonia" Fresh Fruit & Gelato with Sparkling Wine

ジェラート各種 〈お好きな2種類をお選びください〉 ..... 700 (税込770)

※内容はスタッフにお尋ねください。  
Gelato 〈Please choose your favorite 2 types〉  
\*Please Ask Your Waiter