



お米の産地情報については係りの者にお尋ねください

【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 information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members.

＜ For customers with food allergies ＞

1) Please feel free to ask a member of staff for allergens.

We also have allergen list of 28 items. Please feel free to ask our staff.

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.

Cena Kagonma

カゴンマコース

9,000
(税込9,900)

鹿児島県の美味しい食材をふんだんに使った特別なコースです。



Antipasto

Assortimento di Cinque Antipasti Stagionali di Kagoshima

鹿児島県産 旬の食材を使った前菜 5種盛り合わせ

Zuppa

Zuppa di Verdure Stagionali di Kagoshima

鹿児島県産 旬野菜を使ったスープ

Primo Piatto

Gamberetti e Granchio al Pomodoro e Bottarga

薩摩甘海老と本ずわい蟹の薩摩天照トマトソース

～イタリア産ポットアルガのアクセント～(ハーフ)

Secondo di Pesce

Aragosta di Kagoshima Arrosto con Salsa Verde

鹿児島県産 伊勢海老のロースト

爽やかなハーブとアンチョビのソース ～サルサヴェルデ～

Secondo di Carne

Filetto di Manzo di Kagoshima e Foie Gras alla Rossini

鹿児島県産 牛フィレとフォアグラのポワレ

～ロシーニスタイル～

Dolce

Tiramisu al Tè di Chiran con Frutta Stagionale

知覧茶の特製ティラミス 旬のフルーツを添えて

Bevande

Caffè o Tè

コーヒー または 紅茶

Cena Tanto

タントコース

7,000
(税込7,700)

タントタントの伝統料理をご堪能いただけるコースです。



Antipasto

Carpaccio di Ricciola di Kagoshima e Jamon Serrano Spagnolo

鹿児島県産 カンパチのカルパッチョとスペイン産ハモンセラーノ

～旬の果実のアクセントと共に～

Zuppa

Tradizionale Zuppa di Cipolle Gratinata

タントタント伝統のオニオングラタンスープ

Pasta

Selezione di Pasta

選べるパスタ(ハーフ)

下記より好きなパスタをお選びください

Pasta con Bottarga e Granchio ZUWAI Salsa di Pomodoro Fresca

本ずわい蟹とフレッシュトマトのガーリックパスタ ポットアルガかけ

Tagliolini di Nero di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema

濃厚 雲丹のクリームソース〈イカ墨のタリオリーニ〉

Pasta Consigliato

本日のパスタ

Secondo di Pesce

Pesce del Giorno e Gamberi Paradiso con Bisque

本日の鮮魚と天使の海老のポワレ ビスククリームソース

Secondo di Carne

Maiale "KAGOSHIMA KUROBUTA" con Senape di Tasmania

鹿児島産 黒豚のグリル タスマニアマスタードソース

または

Tagliata di Manzo "KAGISHIMA KUROUSHI" al Balsamico

鹿児島産 黒毛和牛のタリアータ バルサミコソース

Dolce

Dolci Misti

デザート盛り合わせ

Bevande

Caffè o Tè

コーヒー または 紅茶

Cena Cuore

クオーレコース

5,000
(税込5,500)

タントタントの人気メニューをお楽しみいただけます。



Antipasto

Insalata con Mortadella, Prosciutto Cotto e Jamon Serrano

イタリア産 モルタデッラ、プロシュートコットとハモンセラーノのサラダ仕立て

Zuppa

Tradizionale Zuppa di Cipolle Gratinata

タントタント伝統のオニオングラタンスープ

Pasta

Selezione di Pasta

選べるパスタ（ハーフ）

下記より好きなパスタをお選びください

Secondi Piatti

Pesce del Giorno Arrosto con Salsa Checca ai Quattro Pomodori

本日の鮮魚のロースト 4 種トマトのケッカソース

または

Maiale "KAGOSHIMA KUROBUTA" alla Griglia con Salsa alla Senape di Tasmania

鹿児島県産 黒豚のグリル タスマニアマスタードソース

Dolce

Gelato

ジェラート

Bevande

Caffè o Tè

コーヒー または 紅茶

Antipasti

前 菜

Assortimento di Pane

パン盛り合わせ 290(税込319)

Tradizionale Zuppa di Cipolle Gratinata

タントタント伝統のオニオングラタンスープ 690(税込759)

Insalata di Cesare

ロメインレタスとパルミジャーノレッジャーノの

シーザーサラダ 990(税込1,089)

Bruschetta

ブルスケッタ..... 990(税込1,089)

Antipasti Misti

前菜盛り合わせ 1,190(税込1,309)

Jamón Serrano e Parmigiano Reggiano

スペイン産 ハモンセラーノとパルミジャーノレッジャーノ 1,090(税込1,199)

Fritto Misto di Mare

魚介のフリット 1,390(税込1,529)

Insalata di Caprese

カラフルトマトのカプレーゼ 1,290(税込1,419)

Carpaccio

本日のお魚のカルパッチョ 1,490(税込1,639)

Pasta

Spaghetti all' Amatriciana

・淡路島玉ねぎのアマトリチャーナ

Spaghetti alle Vongole in Bianco

・ボンゴレビアンコ

Tagliatelle alla Bolognese

・ボローニャ風ミートソース〈タリアテッレ〉

Spaghetti con Salmone di fTrotA Affumicato Salsa Crema e Limone

・スモークサーモントラウトのレモンクリーム

Spaghetti con Gamberetti e Mozzarella salsa Pomodoro e Crema

・小海老とモッツァレラのトマトクリーム

Spaghetti alla Carbonara “Pancetta di KUROBUTA” +100(incl.tax 110)

・黒豚パンチェッタのカルボナーラ +100(税込110)

Pasta con Bottarga e Granchio ZUWAI Salsa di Pomodoro Fresca +800(incl.tax 880)

・本ずわい蟹のフレッシュトマトガーリックパスタボットアルガかけ +800(税込880)

Tagliolini di Nero Di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema +800(incl.tax 880)

・濃厚 雲丹のクリームソース〈イカ墨タリオリニ〉 +800(税込880)

Primo Piatto

パスタ

～とっておきのパスタ～

Spaghetti all' Amatriciana

淡路島玉ねぎのアマトリチャーナ 1,590(税込1,749)

Spaghetti alle Vongole in Bianco

ボンゴレビアンコ 1,590(税込1,749)

Tagliatelle alla Bolognese

ボローニャ風ミートソース 〈タリアテッレ〉 1,590(税込1,749)

Spaghetti alla Carbonara "Pancetta di KUROBUTA"

黒豚パンチェッタのカルボナーラ 1,790(税込1,969)

Spaghetti con Gamberetti e Mozzarella salsa Pomodoro e Crema

小海老とモッツァレラのトマトクリーム 1,690(税込1,859)

Pasta con Bottarga e Granchio ZUWAI Salsa di Pomodoro Fresca

本ずわい蟹のフレッシュトマト ガーリックパスタ ボッタルガかけ 2,290(税込2,519)

Spaghetti con Salmone di trota Affumicato salsa Crema e Limone

スモークサーモントラウトのレモンクリーム 1,690(税込1,859)

Tagliolini di Nero di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema

濃厚 雲丹のクリームソース 〈イカ墨のタリオリーニ〉 2,290(税込2,519)

Pizza Contemporanea

ピッツァ ・ コンテンポラーネア

～石窯で焼き上げる進化形ナポリピッツァ～

Carbonara Moderna con Pancetta a Cubetti

ゴロゴロベーコンのカルボナーラ・ モダン 1,990(税込2,189)

Genovese con Radice di Loto Croccante "Miyamoto"

宮本れんこん三兄弟のシャキシャキ・ ジェノベーゼ 1,890(税込2,079)

Ragù di Miso d'Orzo di Kagoshima e Shiitake Spessi, con Croccante di Radice di Burdock

肉厚椎茸と鹿児島麦味噌のラグー ～牛蒡フリットのアクセント～ 1,790(税込1,969)

Melanzana "Satsuma Shima" Stile Dengaku con Accento di Scalogno e Sale

九州産 旬茄子の田楽仕立て ～ねぎ塩のアクセント～ 1,790(税込1,969)

Margherita con Mozzarella "kotobuki cheese" di Kanoya

鹿屋“ kotobuki cheese”モッツァレラのマルゲリータ 2,190(税込2,409)

Gambero Dolce "Satsuma" di Kagoshima e Rucola con Salsa Americana Ricca

鹿児島県産 薩摩甘えびとルッコラの濃厚アメリケーヌ 2,490(税込2,739)

Dolce con Agrumi Stagionali di Kagoshima e Crema Pasticcera

鹿児島県産 旬の柑橘とカスタードのドルチェピッツァ 2,090(税込2,299)

Risotto

リゾット

Risotto di Parmigiano-Reggiano

パルミジャーノレッジャーノリゾット 1,590(税込1,749)

Secondo Piatto

メイン料理

～素材を活かしたメインディッシュ～

Confit di Pollo "SAKURAJIMA"

桜島どりもも肉のコンフィ 1,690(税込1,859)

Lombo di Maiale "KAGISHIMA KUROBUTA" alla Griglia con Senape e Limone

鹿児島県産 黒豚のグリル 粒マスタードとレモン添え 2,190(税込2,409)

Cotoletta di Maiale "KAGISHIMA KUROBUTA"

鹿児島県産 黒豚フィレのカツレッツ 2,190(税込2,409)

Tagliata di Manzo "KAGISHIMA KUROUSHI"

鹿児島県産 黒牛のタリアータ 3,290(税込3,619)

Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～

Disponibile L'assortito

Tiramisu` 〈Cacao / Tè Matcha〉

ティラミス 〈ココア / 抹茶〉 790(税込869)

Torta al Limone

レモンタルト 790(税込869)

Catalana

カタラーナ 790(税込869)

Gelato 〈Scegli i Tuoi due Tipi Preferiti〉

ジェラート 〈お好きな2種類をお選びください〉 690(税込759)

Vaniglia / Limone / Cassis / Cioccolato / Malaga

バニラ / レモン / カシス / チョコレート / ラムレーズン

Drink Menu

ドリンクメニュー

Vino / Bicchiere		ワイン / グラス	
Spumante スパマンテ	800 (税込880)	Vino Della Casa 〈Vino Bianco / Vino Rosso〉 ハウスワイン〈白 / 赤〉	700 (税込770)
Lambrusco ランブルスコ	700 (税込770)	Vino Consigliato 〈Vino Bianco / Vino Rosso〉 本日のおすすめワイン〈白 / 赤〉	1,000 (税込1,100) ～

Birra		ビール	
Birra Alla Spina / Bicchiere 生ビール 〈キリン一番搾り〉	グラス 700 (税込770)	Moletti 〈Friuli-Venezia Giulia〉 Bottiglia モレッティ 〈フリウリヴェネツィアジュリア〉	ボトル 900 (税込990)
Birra Analcolica / Piccola Bottiglia ノンアルコールビール 〈キリングリーन्ズフリー〉	小瓶 600 (税込660)	Messina 〈Siciliana〉 Bottiglia メッシーナ 〈シチリア〉	ボトル 900 (税込990)
		Peroni 〈Lombardia〉 Bottiglia ペローニ 〈ロンバルディア〉	ボトル 1,000 (税込1,100)

Cocktail		カクテル各種	
Tio Pepe Fino ティオペペ	900 (税込990)	Kitty Vino Rosso / Zenero キティ 赤ワイン / ジンジャーエール	800 (税込880)
Kir Royal Spumante / Cassis キールロワイヤル スパマンテ / カシス	900 (税込990)	Cardinal Vino Rosso / Cassis カーディナル 赤ワイン / カシス	800 (税込880)
Bellini Spumante / Pura di Pesche / Granatina ベリーニ スパマンテ / ピーチネクター / グレナデン	900 (税込990)	Base di Amaretto Zenero / Arancia アマレット ベースカクテル ジンジャエール / オレンジ	700 (税込770)
Mimosa Spumante / Arancia ミモザ スパマンテ / オレンジ	900 (税込990)	Campari Arancia / Pompelmo / Gassata カンパリ ベースカクテル オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ	700 (税込770)
Kir Vino Bianco / Cassis キール 白ワイン / カシス	800 (税込880)	Limoncello di Capri Soda リモンチェッロソーダ	800 (税込880)
Spritzer Vino Bianco / Acqua Gassata スプリッツァー 白ワイン / 炭酸	800 (税込880)	その他にもカクテルのご用意がございます。スタッフまでお申し付けください。	

Bevande

ソフトドリンク

Caffetteria		カフェ	
Caffè Americano ホットコーヒー			500 (税込550)
Caffè Freddo アイスコーヒー			500 (税込550)
Caffè Espresso エスプレッソ	Singola シングル 550 (税込605)	Doppia ダブル 600 (税込660)	
Caffè Latte カフェラッテ			600 (税込660)
Cappuccino カプチーノ			600 (税込660)
Tè 〈Tè Nero / Limone / Latte〉 紅茶 〈 ストレート / レモン / ミルク 〉			500 (税込550)
Tè Freddo 〈Tè Nero / Limone / Latte〉 アイスティー 〈 ストレート / レモン / ミルク 〉			500 (税込550)

Minerale e Bevande		ソフトドリンク / その他	
Succo di Arancia Rosso ブラッドオレンジジュース			600 (税込660)
Succo di Pompelmo グレープフルーツジュース			500 (税込550)
Cola コーラ			500 (税込550)
Zenzero ジンジャエール			500 (税込550)
Tè Oolong ウーロン茶			500 (税込550)
Aqua minerale Gassata / Naturare ミネラルウォーター 〈ガス入り / ガスなし〉			800 (税込880)