



Lunch Menu

All lunches Come with Homemade Focaccia & Other Breads

ランチは全て
自家製フオカッチャなど
ブレッド付き



アマトリチャーナ



広島県産牡蠣とカラスミのペペロンチーノ



雲丹と小柱のクリームソース

Pasta - パスタ -

- 101 アマトリチャーナ
Amatriciana Spaghetti 1,490(税込1,639)
- 102 豆苗とマッシュルーム、サルシッチャのペペロンチーノ
Peperoncino Spaghetti with Pea Sprouts, Mushrooms & Salsiccia 1,490(税込1,639)
- 103 濃厚クリームのカルボナーラ
Carbonara Spaghetti with Rich Cream 1,690(税込1,859)
- 104 オリーブとアンチョビ、ケッパーのトマトソース娼婦風
Puttanesca Spaghetti with Olives, Anchovies, Capers & Tomato Sauce 1,590(税込1,749)
- 105 広島県産牡蠣とカラスミのペペロンチーノ
Peperoncino Spaghetti with Oysters from Hiroshima Prefecture & Bottarga 1,890(税込2,079)
- 106 瀬戸内レモン香る スモークサーモントラウトのクリームソース
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon 1,790(税込1,969)
- 107 雲丹と小柱のクリームソース
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops 1,890(税込2,079)

Pizza - ピッツァ -

- 111 マルゲリータ
Margherita 1,690(税込1,859)
- 112 釜揚げしらすのマリナーラ
Marinara with Boiled Whitebait 1,590(税込1,749)
- 113 釜揚げしらすと大葉香るジェノベーゼ
Genovese with Boiled Whitebait & Perilla Leaves 1,790(税込1,969)
- 114 4種チーズのクワットロ フォルマッジ 巣蜜を添えて
Quattro Formaggi Served with Comb Honey 1,890(税込2,079)



マルゲリータ

瀬戸内釜揚げしらすと大葉香るジェノベーゼ

Risotto - リゾット -

- 121 パルミジャーノリゾット 生ハムをのせて
Parmigiano Risotto with Prosciutto 1,690(税込1,859)



パルミジャーノリゾット 生ハムをのせて

パスタやピッツァと一緒に **選べるセット!** *with pasta or pizza*

A Set

季節野菜の
ハムサラダセット

300(税込330)

Seasonal Vegetable Salad
with Prosciutto Set



B Set

タントタントおすすめ
前菜のセット

600(税込660)

Tanto Tanto's Recommended
Appetizer Set



C Set

日替わり
ドルチェセット

※内容はスタッフまで

500(税込550)

Daily Dolce Set
*Please ask your waiter



D Set

ドリンクセット
コーヒー or 紅茶

200(税込220)

Drink Set, Coffee or Tea



Luce Set (下記より好きなパスタをお選びください)

Please choose one from below.

豆苗とマッシュルーム、サルシッチャのペペロンチーノ
Peperoncino Spaghetti with Pea Sprouts, Mushrooms & Salsiccia

アマトリチャーナ
Amatriciana Spaghetti

濃厚クリームのカルボナーラ
Carbonara Spaghetti with Rich Cream

オリーブとアンチョビ、ケッパーのトマトソース娼婦風
Puttanesca Spaghetti with Olives, Anchovies, Capers & Tomato Sauce

メインとパスタが両方楽しめる満足セット

201 **ルーチェセット Luce Set**
Lunch Set with Both Main Course & Pasta
2,890(税込3,179)

自家製フオカッチャなどブレッド
Homemade Focaccia & Other Breads

季節野菜のハムサラダ

Seasonal Vegetable Salad with Prosciutto

好きなパスタ(ハーフサイズ) ※下記よりお選びください

Half Size Pasta of your Choice from the Below

メインディッシュ ※内容はスタッフまで

Main Dish

広島県産牡蠣とカラスミのペペロンチーノ +300(税込330)
Peperoncino Spaghetti with Oysters from Hiroshima Prefecture & Bottarga +300(incl.tax330)

瀬戸内レモン香るスモークサーモントラウトのクリームソース +200(税込220)
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon +200(incl.tax220)

雲丹と小柱のクリームソース +300(税込330)
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops +300(incl.tax330)

Kid's Menu キッズメニュー

990(税込1,089)

選べるハーフパスタ + ドリンク (アップル or オレンジ)

Your Choice of Half Pasta & Drink (Apple or Orange)

(下記から1つお選びください)

- 211 アマトリチャーナ Amatriciana
- 212 ボロネーゼ Bolognese
- 213 カルボナーラ Carbonara

※キッズメニューのご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。

Drink

Cafe カフェ

- | | | |
|-----|--|------------|
| 301 | コーヒー 〈ホット/アイス〉
Coffee 〈Hot/Iced〉 | 390(税込429) |
| 302 | カフェラテ 〈ホット/アイス〉
Café Latte 〈Hot/Iced〉 | 490(税込539) |
| 303 | カプチーノ 〈ホット/アイス〉
Cappuccino 〈Hot/Iced〉 | 490(税込539) |
| 304 | 紅茶 〈ホット/アイス〉
〈ストレート/レモン/ミルク〉
Tea 〈Hot or Iced〉
〈Black/Lemon/Milk〉 | 390(税込429) |

Soft Drink ソフトドリンク

- | | | |
|-----|------------------------------------|------------|
| 305 | オレンジジュース
Orange Juice | 390(税込429) |
| 306 | アップルジュース
Apple Juice | 390(税込429) |
| 307 | 烏龍茶
Oolong Tea | 390(税込429) |
| 308 | ジンジャーエール
Gingerale | 390(税込429) |
| 309 | 赤葡萄ジュース
Red Grape Juice | 390(税込429) |
| 310 | ブラッドオレンジジュース
Blood Orange Juice | 490(税込539) |

Wine グラスワイン

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 311 | スパークリングワイン
Sparkling Wine | 590(税込649) |
| 312 | ハウスワイン〈白〉
House Wine / White | 490(税込539) |
| 313 | ハウスワイン〈赤〉
House Wine / Red | 490(税込539) |
| 314 | 本日のおすすめワイン〈白〉
Today's Recommend Wine / White | 990(税込1,089) |
| 315 | 本日のおすすめワイン〈赤〉
Today's Recommend Wine / Red | 990(税込1,089) |

※スタッフにお尋ねください
*Please ask your waiter

Beer ビール

- | | | |
|-----|---|------------|
| 321 | 麒麟一番搾り〈生ビール〉
Kirin Ichiban-shibori 〈Draft Beer〉 | 590(税込649) |
| 322 | 麒麟 グリーンズフリー
〈ノンアルコール〉 ボトル / 334ml
Kirin Green's Free 〈Non-alcoholic Beer〉 | 490(税込539) |

Cocktail カクテル

- | | | | | | |
|-----|---|------------|-----|---|------------|
| 331 | カシソーダ
Cassis Soda | 490(税込539) | 336 | キール〈カシス&白ワイン〉
Kir 〈Cassis & White Wine〉 | 490(税込539) |
| 332 | カシオレンジ
Cassis Orange | 490(税込539) | 337 | サングリア〈白〉
Sangria / White | 590(税込649) |
| 333 | カンパリソーダ
Campari Soda | 490(税込539) | 338 | サングリア〈赤〉
Sangria / Red | 590(税込649) |
| 334 | カンパリオレンジ
Campari Orange | 490(税込539) | 339 | 梅酒 〈ロック/ソーダ/水割り〉
Plum Wine 〈On the rocks / Soda / Water〉 | 490(税込539) |
| 335 | キティ〈赤ワイン & ジンジャーエール〉
Kitty 〈Red Wine & Ginger Ale〉 | 490(税込539) | 340 | ハイボール
Highball | 490(税込539) |



TANTO TANTO
Italian

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のお客様へ〉 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. 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.