

# Drink

## Cafe カフェ

901	コーヒー 〈ホット/アイス〉 Coffee 〈Hot / Iced〉	390(税込429)
902	カフェラテ 〈ホット/アイス〉 Café Latte 〈Hot / Iced〉	490(税込539)
903	カプチーノ 〈ホット/アイス〉 Cappuccino 〈Hot / Iced〉	490(税込539)
904	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

905	オレンジジュース Orange Juice	390(税込429)
906	アップルジュース Apple Juice	390(税込429)
907	烏龍茶 Oolong Tea	390(税込429)
908	ジンジャーエール Gingerale	390(税込429)
909	赤葡萄ジュース Red Grape Juice	390(税込429)
910	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

911	スパークリングワイン Sparkling Wine	590(税込649)
912	ハウスワイン〈白〉 House Wine / White	490(税込539)
913	ハウスワイン〈赤〉 House Wine / Red	490(税込539)
914	本日のおすすめワイン〈白〉 Today's Recommend Wine / White	990(税込1,089)
915	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

921	キリン一番搾り〈生ビール〉 Kirin Ichiban shibori 〈Draft Beer〉	590(税込649)
922	キリン 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

931	カシスソーダ Cassis Soda	490(税込539)	936	キール〈カシス&白ワイン〉 Kir 〈Cassis & White Wine〉	490(税込539)
932	カシスオレンジ Cassis Orange	490(税込539)	937	サングリア〈白〉 Sangria / White	590(税込649)
933	カンパリソーダ Campari Soda	490(税込539)	938	サングリア〈赤〉 Sangria / Red	590(税込649)
934	カンパリオレンジ Campari Orange	490(税込539)	939	梅酒 〈ロック/ソーダ/水割り〉 Plum Wine 〈On the rocks / Soda / Water〉	490(税込539)
935	キティ〈赤ワイン&ジンジャーエール〉 Kitty 〈Red Wine & Ginger Ale〉	490(税込539)	940	ハイボール Highball	490(税込539)



TANTO TANTO  
Italian

## Course Menu

選べるパスタとドルチェが楽しめる  
お手軽コース

フェリーチェ  
801 **Felice**

2,890(税込3,179)

前菜3種盛り合わせ  
Assortment of 3 kinds of Appetizers

選べる パスタ or ピッツァ or リゾット  
下記よりお選びください  
Select Pasta, Pizza, or Risotto  
Please choose one from below

ブレッド  
Breads

本日のドルチェ  
Today's Dolce

カフェ〈コーヒー or 紅茶〉  
Cafe 〈Coffee or Tea〉

タントタントの魅力が詰まった  
おすすめコース

レガロ  
811 **Regalo**

3,690(税込4,059)

前菜3種盛り合わせ  
Assortment of 3 kinds of Appetizers

選べる パスタ or ピッツァ or リゾット  
下記よりお選びください  
Select Pasta, Pizza, or Risotto  
Please choose one from below

ハーフメイン〈肉 or 魚〉  
※内容はスタッフまで  
Half Size Main Dish 〈Meat or Fish〉  
\*Please ask your waiter

ブレッド  
Breads

本日のドルチェ  
Today's Dolce

カフェ〈コーヒー or 紅茶〉  
Cafe 〈Coffee or Tea〉

## Selectable Menu

### Pasta

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

アマトリチャーナ  
Amatriciana Spaghetti

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

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

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)

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)

### Pizza

マルゲリータ  
Margherita

4種チーズのクワットロフォルマッジ 巣蜜を添えて +300(税込330)  
Quattro Formaggi Served with Comb Honey +300 (incl.tax330)

### Risotto

パルミジャーノリゾット 生ハムをのせて  
Parmigiano Risotto with Prosciutto

〈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 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.

# Appetizer

冷前菜

- 701 前菜の盛り合わせ 1,990(税込2,189)  
本日の前菜を少しずつたっぷり ※詳しくはスタッフまで  
Assorted Appetizers
- 702 生ハムを季節のフルーツと合わせて 1,490(税込1,639)  
塩味の効いた生ハムとジューシーなフルーツの組み合わせが美味しい  
Sliced Prosciutto with Seasonal Fruits
- 703 季節魚のカルパッチョ 瀬戸内レモンを搾って 1,390(税込1,529)  
ピネグレットドレッシングとレモンがきいた爽やかなカルパッチョ  
Carpaccio of Seasonal Fish with Lemon
- 704 カラフルトマトのカプレーゼ ストラッチャテッラチーズ 1,390(税込1,529)  
濃厚でミルクィな味わいのとろとろチーズをフレッシュトマトと共に  
Colorful Tomatoes Caprese with Stracciatella Cheese
- 705 魚介を使ったシーフードマリネ 瀬戸内レモンを添えて 1,590(税込1,749)  
TANTO TANTO オリジナルマリネ液で魚介類をマリネしました  
Seafood Marinade with Lemon
- 706 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)  
自家製シーザードレッシングをかけた人気のサラダです  
Caesar Salad with Romaine Lettuce & Parmigiano Reggiano



カラフルトマトのカプレーゼ ストラッチャテッラチーズ



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



※写真はイメージです

前菜の盛り合わせ

# Dolce

ドルチェ



広島レモンタルト

- 761 瀬戸内レモンタルト 650(税込715)  
瀬戸内レモンを使った爽やかな甘さのタルト  
Lemon Tart
- 762 ティラミス 650(税込715)  
マスカルポーネチーズをベースにしたイタリアの伝統的デザート  
Tiramisu
- 763 パンナコッタ 650(税込715)  
甘いクリームのとろりとした口当たり 季節のフルーツを添えて  
Panna Cotta
- 764 本日のジェラート盛り合わせ 650(税込715)  
※詳しくはスタッフまで  
Assorted Gelato \*Please ask your waiter
- 765 カタラーナ 650(税込715)  
表面はバリバリ、中は濃厚なクリームの冷たい食感が楽しめるスイーツ  
Catalana

# Main Dish

メインディッシュ

# Appetizer

温前菜

- 751 **本日のお魚のアクアパッツァ** 2,390(税込2,629)  
魚介と野菜の旨みがスープに溶け込んだ贅沢な味わい  
Acqua Pazza of Today's Fish
- 752 『広島熟成どり』のロースト 1,690(税込1,859)  
タスマニアマスタードと巣蜜のソース  
パリッと焼いたジューシーな鶏もも肉と、甘みとコクとつぶつぶ食感がクセになるソースの組み合わせ  
Roasted Chicken from Hiroshima with Tasmanian Mustard & Honey Sauce
- 753 広島県三次市『お米ポーク』<sup>(オーマイ)</sup>ロースのグリル 1,990(税込2,189)  
バルサミコソース 赤ワイン塩と瀬戸内レモンで  
お米で育った柔らかい肉質の甘い豚肉をほどよく焼き上げました  
Grilled Pork, Hiroshima Prefecture, Topped with Balsamic Sauce, Lemon & Red Wine Salt
- 754 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風 3,590(税込3,949)  
グリルした牛フィレ肉に芳醇な赤ワインソースが贅沢な一品  
Rossini Style Beef Fillet & Foie Gras

- 711 オニオングラタンスープ 690(税込759)  
飴色になるまで長時間ソテーした国産玉ねぎの甘みで仕上げる手間暇かけた美味しいスープ  
Onion Gratin Soup
- 712 ナポリ名物 ゼッポリーネ 790(税込869)  
外はカリッと中はふわふわ食感の磯の香りが食欲をそそるおつまみ揚げピッツァ  
Zeppolini, Specialty of Naples
- 713 タコとポテトのアンチョビガーリックソテー 1,090(税込1,199)  
炒めたタコとじゃが芋をマリネした温かい前菜。アンチョビの塩味がお酒に合います  
Sauteed Octopus & Potatoes with Anchovy & Garlic
- 714 トリュフ香るフライドポテト 650(税込715)  
北海道のじゃが芋農家尾藤さんの美味しい皮付きゴロゴロポテトを素揚げし、トリュフ塩とトリュフオイルで贅沢に  
Truffle-flavored Fried Potatoes
- 715 魚介と野菜のフリットミスト 1,290(税込1,419)  
おつまみに最高!サクッとした衣のフリットをワイン塩でどうぞ  
Seafood & Vegetable Fritto Misto
- 716 海老のマカロニチーズグラタン 990(税込1,089)  
美味しさを引き立てるベシャメルソースと香ばしいチーズの風味  
Cheese Gratin with Shrimps & Macaroni



本日のお魚のアクアパッツァ



広島県三次市「お米ポーク」<sup>(オーマイ)</sup> 肩ロースのグリル  
バルサミコソース 赤ワイン塩と瀬戸内レモンで



『広島熟成どり』のロースト タスマニアマスタードと巣蜜のソース



オニオングラタンスープ



魚介と野菜のフリットミスト

# Pasta

パスタ

- 721 **オリーブとアンチョビ、ケッパーのトマトソース娼婦風** 1,590(税込1,749)  
ナポリ名物プッタネスカ。シンプルな中にある複雑な味わい  
Puttanesca Spaghetti with Olives, Anchovies, Capers & Tomato Sauce
- 722 **濃厚クリームのカルボナーラ** 1,690(税込1,859)  
黒胡椒がカルボナーネ「炭焼き職人」の由来。濃厚なクリームと胡椒でどうぞ  
Carbonara Spaghetti with Rich Cream
- 723 **雲丹と小柱のクリームソース** 1,890(税込2,079)  
タントタント不動の人気 No.1、雲丹クリーム  
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops
- 724 **和牛入りボロネーゼ** 1,690(税込1,859)  
タントタントの定番。和牛と赤ワイン、フンドヴォーで仕上げた伝統の味  
Bolognese Spaghetti with Wagyu Beef
- 725 **アマトリチャーナ** 1,490(税込1,639)  
飴色になるまでソテーした玉ねぎとベーコンのトマトソース  
Amatriciana Spaghetti
- 726 **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** 1,790(税込1,969)  
コクのあるクリームに瀬戸内レモンの酸味と爽やかな香りが絶妙なバランス  
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon
- 727 **豆苗とマッシュルーム、サルシッチャのペペロンチーノ** 1,490(税込1,639)  
自家製サルシッチャの豚ひき肉の旨みが口に広がるパスタ  
Peperoncino Spaghetti with Pea Sprouts, Mushrooms & Salsiccia
- 728 **広島県産牡蠣とカラスミのペペロンチーノ** 1,890(税込2,079)  
牡蠣のクリーミーな風味と、カラスミの濃厚な旨みが楽しめます  
Peperoncino Spaghetti with Oysters from Hiroshima Prefecture & Bottarga
- 729 **釜揚げしらすと大葉のジェノベーゼ レモンを搾って** 1,790(税込1,969)  
しらすと大葉の爽やかな風味は白ワインによく合います  
Genovese Spaghetti with Boiled Whitebait & Perilla Leaves



雲丹と小柱のクリームソース



アマトリチャーナ



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

# Pizza

ピッツア



マルゲリータ

- 731 **マルゲリータ** 1,690(税込1,859)  
トマトソースにバジルの香り。王道の美味しさが楽しめます  
Margherita
- 732 **釜揚げしらすのマリナーラ** 1,590(税込1,749)  
しらすがつぶりのシンプルだが奥行きのある深い味わいが魅力  
Marinara with Boiled Whitebait
- 733 **4種チーズのクワットロフォルマッジ 巣蜜を添えて** 1,890(税込2,079)  
4種類のチーズ(モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・リコッタ・パルメザン)がとろけるピッツァ  
Quattro Formaggi Served with Comb Honey
- 734 **イタリアンハムのオーソレミーオ** 1,990(税込2,189)  
トマトソースに半熟玉子とハムをトッピング  
O Sole Mio
- 735 **ドルチェメーラ 林檎のピッツァ 巣蜜を添えて** 1,590(税込1,749)  
薄くスライスした林檎に巣蜜とバニラアイスのをせたデザートピッツァ  
Dolce Mela, Apple Pizza with Comb Honey & Vanilla Ice Cream
- 736 **釜揚げしらすと大葉香るジェノベーゼ** 1,790(税込1,969)  
つぶりの釜揚げしらすとつぶりの大葉をのせて  
Pizza Genovese with Boiled Whitebait & Perilla Leaves

# Risotto

リゾット



トリュフ香る ポルチーニのリゾット

- 741 **パルミジャーノリゾット 生ハムをのせて** 1,690(税込1,859)  
生ハムの塩味がパルミジャーノとよく合うシンプルで濃厚な味わい  
Parmigiano Risotto with Prosciutto
- 742 **トリュフ香る ポルチーニのリゾット** 1,890(税込2,079)  
トリュフの香りとポルチーニ、口の中に広がる芳醇な味わいをお楽しみください  
Porcini Risotto with Truffle Flavor