

Bevande

ドリンク

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 IchibanShibori 〈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)

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)



TANTO TANTO

Italian

Menù Fisso

コースメニュー

選べるパスタとドルチェが楽しめる
お手軽コース

タントタントの魅力が詰まった
おすすめコース

フェリーチェ

801

Felice

2,990(税込3,289)

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

選べる パスタ or ピッツア 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 or ソフトドリンク〉

Cafe 〈Coffee or Tea or Soft Drink〉

レガーロ

811

Regalo

3,990(税込4,389)

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

選べる パスタ or ピッツア 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 or ソフトドリンク〉

Cafe 〈Coffee or Tea or Soft Drink〉

Selectable Menu

Pasta

ボンゴレビアンコ
Vongole Bianco Spaghetti

アマトリチャーナ
Amatriciana Spaghetti

小海老とモッツアレラのトマトクリーム
Tomato Cream Spaghetti with Shrimp & Mozzarella Cheese

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

和牛入りボロネーゼ
Bolognese Spaghetti with Wagyu Beef

Pizza

マルゲリータ
Margherita

シーフード
Seafood

釜揚げしらすと大葉香るジェノベーゼ +100(税込110)
Pizza Genovese with Boiled Whitebait & Perilla Leaves +100(Ind.Jax110)

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 +100(税込110)
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon +100(Ind.Jax110)

釜揚げしらすと大葉のジェノベーゼ レモンを搾って +100(税込110)
Genovese Spaghetti with Boiled Whitebait & Perilla Leaves +100(Ind.Jax110)

広島県産牡蠣とカラスミのペペロンチーノ +200(税込220)
Pepeperoncino Spaghetti with Oysters from Hiroshima Prefecture & Bottarga +200(Ind.Jax220)

雲丹と小柱のクリームソース +200(税込220)
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops +200(Ind.Jax220)

4 種チーズのクワットロフォルマッジ 巣蜜を添えて +200(税込220)
Quattro Formaggi Served with Comb Honey +200(Ind.Jax220)

イタリアンハムのオーソレミーオ +300(税込330)
O Sole Mio +300(Ind.Jax330)

Risotto

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

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. 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.

Antipasto

冷前菜

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 701 | 前菜の盛り合わせ
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 *Please ask the staff | 1人前 990(税込1,089)～ |
| 702 | 生ハムを季節のフルーツと合わせて
Sliced Prosciutto with Seasonal Fruits | 1,490(税込1,639) |
| 703 | 季節魚のカルパッチョ 瀬戸内レモンを搾って
Carpaccio of Seasonal Fish with Lemon | 1,390(税込1,529) |
| 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
Colorful Tomatoes Caprese with Stracciatella Cheese | 1,390(税込1,529) |
| 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
Seafood Marinade with Lemon | 1,590(税込1,749) |
| 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
Caesar Salad with Romaine Lettuce & Parmigiano Reggiano | 990(税込1,089) |



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

Antipasto

温前菜

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 714 | トリュフ香るフライドポテト
Truffle-flavored Fried Potatoes | 650(税込715) |
| 715 | 魚介と野菜のフリットミスト
Seafood & Vegetable Fritto Misto | 1,290(税込1,419) |
| 716 | 海老のマカロニチーズグラタン
Cheese Gratin with Shrimps & Macaroni | 990(税込1,089) |
| 717 | チキンコロッケ マリナーラソース
Chicken Croquettes with Marinara Sauce | 890(税込979) |



チキンコロッケ マリナーラソース



魚介と野菜のフリットミスト



海老のマカロニチーズグラタン

Pasta

パスタ

- 721

小海老とモッツアレラのトマトクリーム
Tomato Cream Spaghetti with Shrimp & Mozzarella Cheese

1,590(税込1,749)
- 722

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

1,690(税込1,859)
- 723

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)
- 724

和牛入りボロネーゼ
Bolognese Spaghetti with Wagyu Beef

1,690(税込1,859)
- 725

アマトリチャーナ
Amatriciana Spaghetti

1,490(税込1,639)
- 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
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon

1,790(税込1,969)
- 727

ボンゴレビアンコ
Vongole Bianco Spaghetti

1,490(税込1,639)
- 728

広島県産牡蠣とカラスミのペペロンチーノ
Pepeperoncino Spaghetti with Oysters from Hiroshima Prefecture & Bottarga

1,890(税込2,079)
- 729

釜揚げしらすと大葉のジェノベーゼ レモンを搾って
Genovese Spaghetti with Boiled Whitebait & Perilla Leaves

1,790(税込1,969)



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

ピッツァ



マルゲリータ

- 731

マルゲリータ
Margherita

1,690(税込1,859)
- 732

シーフード トマトソース
Seafood Tomato Sauce

1,690(税込1,859)
- 733

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)
- 734

イタリアンハムのオーソレミーオ
O Sole Mio

1,990(税込2,189)
- 735

ドルチェメーラ 林檎のピッツァ 巣蜜を添えて
Dolce Mela, Apple Pizza with Comb Honey & Vanilla Ice Cream

1,590(税込1,749)
- 736

釜揚げしらすと大葉香るジェノベーゼ
Pizza Genovese with Boiled Whitebait & Perilla Leaves

1,790(税込1,969)

Risotto

リゾット



トリュフ香る ポルチーニのリゾット

- 741

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

1,690(税込1,859)
- 742

トリュフ香る ポルチーニのリゾット
Porcini Risotto with Truffle Flavor

1,890(税込2,079)

Secondo Piatto

メインディッシュ

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、甘みとコクとつづつ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』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



本日のお魚のアクアパッツァ



広島県三次市『お米ポーク』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

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)
表面はパリパリ、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