

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)

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نز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

3,990(税込4,389)

811

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	・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 +100 (税込110)
・アマトリチャーナ Amatriciana Spaghetti	・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 +100 (税込110)
・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	・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 +200 (税込220)
・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 Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops +200 (税込220)
・ボローニャ風ミートソース Bolognese Meat Sauce	

Pizza

・マルゲリータ Margherita	・釜揚げしらすと大葉香るジェノベーゼ Pizza Genovese with Boiled Whitebait & Perilla Leaves +100 (税込110)
・シーフード Seafood	・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 +200 (税込220)
	・イタリアンハムのオーソレミーオ O Sole Mio +300 (税込330)

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

Dolce

ドルチェ



広島レモンタルト

761	瀬戸内レモンタルト 瀬戸内レモンを使った爽やかな甘さのタルト Lemon Tart	650(税込715)
762	ティラミス 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	650(税込715)
763	パンナコッタ 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	650(税込715)
764	本日のジェラート盛り合わせ ※詳しくはスタッフまで Assorted Gelato *Please ask your waiter	650(税込715)
765	カタラーナ 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	650(税込715)

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 & Honeycomb Sauce

753 広島県三次市『お米ポーク』^(オーマイ)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」^(オーマイ) 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

Antipasto

温前菜

714 トリュフ香るフライドポテト 650(税込715)
Truffle-flavored Fried Potatoes

715 魚介と野菜のフリットミスト 1,290(税込1,419)
Seafood & Vegetable Fritto Misto

716 海老のマカロニチーズグラタン 990(税込1,089)
Cheese Gratin with Shrimps & Macaroni

717 チキンコロッケ マリナーラソース 890(税込979)
Chicken Croquettes with Marinara Sauce



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

Pizza

ピッツァ



マルゲリータ

721 小海老とモッツアレラのトマトクリーム 1,590(税込1,749)
Tomato Cream Spaghetti with Small Shrimp & Mozzarella Cheese

722 濃厚クリームのカルボナーラ 1,690(税込1,859)
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)
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops

724 ボローニャ風ミートソース 1,690(税込1,859)
Bolognese Meat Sauce

725 アマトリチャーナ 1,490(税込1,639)
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)
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon

727 ボンゴレビアンコ 1,490(税込1,639)
Vongole Bianco Spaghetti

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)
Pepeperoncino 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)
Genovese Spaghetti with Boiled Whitebait & Perilla Leaves

731 マルゲリータ 1,690(税込1,859)
Margherita

732 シーフード トマトソース 1,690(税込1,859)
Seafood Tomato Sauce

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)
Quattro Formaggi Served with Honeycomb

734 イタリアンハムのオーソレミーオ 1,990(税込2,189)
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)
Dolce Mela, Apple Pizza with Honeycomb

736 釜揚げしらすと大葉香るジェノベーゼ 1,790(税込1,969)
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 パルミッジャーノリゾット 生ハムをのせて 1,690(税込1,859)
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)
Porcini Risotto with Truffle Flavor



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