



TANTO TANTO

Italian



Corso di Sera

761 夜のお得なコース 2,690(税込2,959)

オニオングラタンスープ・前菜3種盛り合わせ・パスタ or ピッツァ・ジェラート・カフェ
Good Value Course (Onion Gratin Soup・Assortment of 3 kinds of Appetizers・Pasta or Pizza・Gelato・Cafe)

〈下記より好きなパスタまたはピッツァをお選びください〉 Please Choose One From Below.

Pasta - パスタ -

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

自家製サルシッチャとブロッコリーのペペロンチーノ
Peperoncino Spaghetti with Homemade Salsiccia & Broccoli

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

スモークサーモンとレモンのクリームソース +100(税込110)
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon & Lemon

和牛入りボロネーゼ +100(税込110)
Bolognese Spaghetti with Wagyu Beef

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

Pizza - ピッツァ -

マルゲリータ
Margherita

フンギ (しめじ・舞茸・エリンギ・マッシュルーム)
Funghi

自家製サルシッチャとルッコラ
Salsiccia & Rucola

バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン)
Bambino

4種チーズのクワットロ フォルマッジ ハチミツを添えて +200(税込220)
Quattro Formaggi Served with Honey +200 (incl.tax220)

マルゲリータとお好きなピッツァの「ハーフ&ハーフ」
[Half & Half] Margherita & Your Favorite Pizza

※クワットロフォルマッジ +100(税込110)
Quattro Formaggi +100 (incl.tax110)

Drink

Cafe カフェ

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

Soft Drink ソフトドリンク

- 905 オレンジジュース 390(税込429)
Orange Juice
- 906 アップルジュース 390(税込429)
Apple Juice
- 907 烏龍茶 390(税込429)
Oolong Tea
- 908 ジンジャーエール 390(税込429)
Gingerale
- 909 赤葡萄ジュース 390(税込429)
Red Grape Juice
- 910 ブラッドオレンジジュース 490(税込539)
Blood Orange Juice

Wine グラスワイン

- 911 スパークリングワイン 590(税込649)
Sparkling Wine
 - 913 ハウスワイン 〈白〉 490(税込539)
House Wine / White
 - 914 ハウスワイン 〈赤〉 490(税込539)
House Wine / Red
 - 915 本日のおすすめワイン 〈白〉 1,000(税込1,100)
Today's Recommend Wine / White
 - 916 本日のおすすめワイン 〈赤〉 1,000(税込1,100)
Today's Recommend Wine / Red
- ※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〉 590(税込649)
Kirin Ichiban-shibori (Draft Beer)
- 922 キリン グリーンスフリー 490(税込539)
〈ノンアルコール〉 ボトル / 334ml
Kirin Green's Free (Non-alcoholic Beer)

Cocktail カクテル

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

〈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 トマトのブルスケッタ 890(税込979)
半割りにしたロングバゲットにたっぷりのトマトをのせて
Bruschetta with Tomato
- 703 生ハムを季節のフルーツと合わせて 1,290(税込1,419)
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
- 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 1,190(税込1,309)
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 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



前菜の盛り合わせ

Appetizer

温前菜

- 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葱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, a Specialty of Naples
- 713 生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の温かい前菜。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 カラマリフリット 890(税込979)
おつまみに最高!サクッとした衣のイカにタルタルソースをつけて
Calamari Fritters
- 716 海老のマカロニチーズグラタン 890(税込979)
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



オニオングラタンスープ



カラマリフリット

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** 1,390(税込1,529)
ナポリ名物ブッタネスカ。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** 1,490(税込1,639)
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** 1,690(税込1,859)
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** 1,590(税込1,749)
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** 1,390(税込1,529)
銚子色になるまでソテーした淡路産玉ねぎとベーコンのトマトソース
Amatriciana Spaghetti
- 726 **スモークサーモンとレモンのクリームソース** 1,590(税込1,749)
コクのあるクリームに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 & Lemon
- 727 **自家製サルシッチャとブロッコリーのペペロンチーノ** 1,290(税込1,419)
豚ひき肉の旨みとブロッコリーの食感、チーズとの相性抜群のパスタ
Peperoncino Spaghetti with Homemade Salsiccia & Broccoli



雲丹と小柱のクリームソース



アマトリチャーナ



スモークサーモンとレモンのクリームソース

Pizza

ピッツア

- 731 **マルゲリータ** 1,490(税込1,639)
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 **フンギ (しめじ・舞茸・エリンギ・マッシュルーム)** 1,590(税込1,749)
凝縮されたキノコの旨みと香りを楽しむシンプルだが奥行き深い味わいが魅力
Funghi
- 733 **4種チーズのクワットロ フォルマッジ ハチミツを添えて** 1,790(税込1,969)
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 Honey
- 734 **自家製サルシッチャとルッコラ** 1,590(税込1,749)
ほろ苦いルッコラと肉の旨みがお酒と相性のいい大人の味のピザ
Salsiccia & Rucola
- 735 **バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン)** 1,490(税込1,639)
バンビーノはイタリア語で男の子。具沢山でお子様にも大人気
Bambino
- 741 **マルゲリータとお好きなピッツァの「ハーフ&ハーフ」** 1,690(税込1,859)
あれもこれも食べたくなるのは当たり前! 一枚で二度美味しい
[Half & Half] Margherita & Your Favorite Pizza
※クワットロフォルマッジ +100(税込110)
Quattro Formaggi +100(incl.tax110)



マルゲリータ



4種チーズのクワットロフォルマッジハチミツを添えて



自家製サルシッチャとルッコラ



バンビーノ

Main Dish

メインディッシュ

- 751 **本日のお魚のアクアパッツァ** 1,990(税込2,189)
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 **鶏もも肉のロースト ハニーマスタードソースで** 1,290(税込1,419)
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 Thigh with Honey Mustard Sauce
- 753 **低温調理した豚肩ロースのアリスタ バルサミコソース** 1,690(税込1,859)
イタリア版ローストポークのアリスタはフィレンツェの名物料理の一つ
Arista of Low-temperature Cooked Pork Shoulder Loin with Balsamic Sauce
- 754 **国産牛のタリアータ 赤ワインソース** 2,290(税込2,519)
グリルした牛肉を薄くスライスしたイタリアの定番料理。甘酸っぱいクランベリーがアクセント
Domestic Beef Tagliata with Red Wine Sauce



本日のお魚のアクアパッツァ



低温調理した豚肩ロースのアリスタ バルサミコソース



国産牛のタリアータ 赤ワインソース

Dolce

ドルチェ



ティラミス

- 801 **ティラミス** 550(税込605)
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
- 802 **パンナコッタ** 450(税込495)
甘いクリームのとろりとした口当たりのイタリアを代表するデザートのひとつ
Panna Cotta
- 803 **本日のジェラート盛り合わせ** 450(税込495)
※詳しくはスタッフまで
Assorted Gelato
- 804 **カタラーナ** 550(税込605)
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