

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 IchibanShibori 〈Draft Beer〉
- 922 キリン グリーンズフリー 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 カンパリスソーダ 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



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цца・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ццаをお選びください〉 Please Choose One From Below.

Pasta - パスタ -

淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ
Amatriciana Spaghetti with Onions

茄子と豚バラの柚子胡椒風味
Eggplant & Pork Belly Spaghetti with Yuzu Kosho Flavor

濃厚クリーミーカルボナーラ
Creamy Carbonara Spaghetti

スモークサーモントラウトとレモンのクリームソース
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon

カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ
Pomodoro Spaghetti with Colorful Tomatoes & Mozzarella

小柱と明太子のクリームソース
Cream Sauce Spaghetti with Small scallops & Spicy Cod Roe

ボロネーゼ
Bolognese Spaghetti

チキンと野菜のトマトソース
Tomato Sauce Spaghetti with Chicken & Vegetables

小海老とモッツァレラのトマトクリーム +200(税込220)
Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella +200(税込220)

シラスと大葉のジェノベーゼ +200(税込220)
Genovese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves +200(税込220)

ボルチーニクリームソース +300(税込330)
Porcini Cream Sauce Spaghetti with Mushrooms +300(税込330)

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(税込330)

Pizza - ピцца -

マルゲリータ
Margherita

生ハムとルッコラ +200(税込220)
Prosciutto & Rucola +200(税込220)

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(税込220)

マルゲリータとお好きなピццаの「ハーフ&ハーフ」
[Half & Half] Margherita & Your Favorite Pizza

※クワトロフォルマッジ / 生ハムとルッコラ +200(税込220)
Quattro Formaggi / Prosciutto & Rucola +200(税込220)

〈食物アレルギーが心配なお客へ〉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

Appetizer

温前菜

- 701 前菜の盛り合わせ <1人前> 990(税込1,089)
本日の前菜を少しずついろいろ
※盛り合わせの内容は仕入れにより変更になります。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

- 711 オニオングラタンスープ 690(税込759)
餡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
- 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



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2名様盛りのイメージです。

前菜の盛り合わせ



オニオングラタンスープ



カラマリフリット

Pasta

パスタ

※パスタ大盛り +200 (税込220)
*Extra Pasta +200 (incl.tax220)

※生麺に変更 (タリアテッレまたはキタッラ) +200 (税込220)
*Change to Fresh Pasta (tagliatelle or chitarra) +200 (incl.tax220)

- 153 淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ 1,190 (税込1,309)
Amatriciana Spaghetti
- 154 茄子と豚バラの柚子胡椒風味 1,190 (税込1,309)
Eggplant & Pork Belly Spaghetti with Yuzu Kosho Flavor
- 155 カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ 1,190 (税込1,309)
Pomodoro Spaghetti with Colorful Tomatoes & Mozzarella
- 156 小柱と明太子のクリームソース 1,290 (税込1,419)
Cream Sauce Spaghetti with Small Scallops & Spicy Cod Roe
- 157 ボロネーゼ 1,290 (税込1,419)
Bolognese Spaghetti
- 158 チキンと野菜のトマトソース 1,290 (税込1,419)
Tomato Sauce Spaghetti with Chicken & Vegetables
- 159 スモークサーモントラウトとレモンのクリームソース 1,390 (税込1,529)
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon
- 160 濃厚クリーミーカルボナーラ 1,390 (税込1,529)
Creamy Carbonara Spaghetti
- 161 小海老とモッツァレラのトマトクリーム 1,490 (税込1,639)
Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella
- 162 シラスと大葉のジェノベーゼ 1,490 (税込1,639)
Genovese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves
- 163 ポルチーニクリームソース 1,590 (税込1,749)
Porcini Cream Sauce Spaghetti with Mushrooms
- 164 雲丹と小柱のクリームソース 1,590 (税込1,749)
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops



淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ



カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ

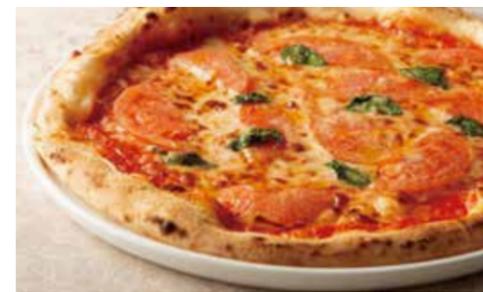


雲丹と小柱のクリームソース

Pizza

ピッツア

- 150 マルゲリータ 1,290 (税込1,419)
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
- 735 バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン) 1,390 (税込1,529)
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
- 151 生ハムとルッコラ 1,490 (税込1,639)
ほろ辛いルッコラと生ハムの旨みがお酒と相性のいい大人の味のピザ
Prosciutto & Rucola
- 152 4種チーズのクワトロフォルマッジ ハチミツを添えて 1,490 (税込1,639)
4種類のチーズ (モッツァレラ・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
- 741 マルゲリータとお好きなピッツアの「ハーフ&ハーフ」 1,690 (税込1,859)
あれもこれも食べたいのは当たり前! 一枚で二度美味しい
[Half & Half] Margherita & Your Favorite Pizza
※クワトロフォルマッジ +200 (税込220)
Quattro Formaggi +200 (incl.tax220)



マルゲリータ



4種チーズのクワトロフォルマッジハチミツを添えて



生ハムとルッコラ



バンビーノ

Combo

コンボメニュー



濃厚クリーミーカルボナーラ&ミートドリア

167 淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ&ミートドリア 1,690(税込1,859)
Amatriciana Spaghetti with Onions & Meat Rice Gratin

169 小柱と明太子のクリームソース&ミートドリア 1,690(税込1,859)
Cream Sauce Spaghetti with Bay Scallops and Spicy Cod Roe & Meat Rice Gratin

168 濃厚クリーミーカルボナーラ&ミートドリア 1,790(税込1,969)
Creamy Carbonara Spaghetti & Meat Rice Gratin

Main Dish

メインディッシュ

752 鶏もも肉のロースト ハニーマスタードソースで 1,490(税込1,639)
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 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 2,890(税込3,179)
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



鶏もも肉のローストハニーマスタードソースで



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)
甘いクリームのつる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