

Drink

ドリンク

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

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 グリーンズフリー 〈ノンアルコール〉 ボトル / 334ml 490(税込539)
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.



TANTO TANTO
Italian



Per le Coppie

762 2名様向け ペアセット 5,900(税込6,490)
Pair Set for Two

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
好きなピッツァ / お好きなパスタ2種 / 本日のドルチェ / カフェ
Your choice of Pizza / Your Choice of 2 Pastas / Dolce / 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 -

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

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

ボンゴレ ビアンコ
Vongole Bianco 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 +200(税込220)
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon +200(税込220)

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)

濃厚渡り蟹のトマトソース +300(税込330)
Tomato Sauce Spaghetti with Blue Crab +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 - ピッツァ -

マルゲリータ
Margherita

バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン)
Bambino

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

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ッツァの「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)

Appetizer

前菜



Corso di Sera

761 夜のお得なコース 2,490(税込2,739)

Good Value Course

前菜3種盛り合わせ / お好きなパスタまたはピッツァ / ジェラート / カフェ

Assortment of 3 kinds of Appetizers / Your choice of 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-

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

カラフルトマトとモッツアレラのポモドーロ

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

ボンゴレ ビアンコ

Vongole Bianco 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 +200(税込220)

Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon +200(incl.tax.220)

小海老とモッツアレラのトマトクリーム +200(税込220)

Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella +200(incl.tax.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(incl.tax.220)

濃厚渡り蟹のトマトソース +300(税込330)

Tomato Sauce Spaghetti with Blue Crab +300(incl.tax.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(incl.tax.330)

Pizza -ピッツァ-

マルゲリータ

Margherita

バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン)

Bambino

生ハムとルッコラ +200(税込220)

Prosciutto & Rucola +200(incl.tax.220)

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(incl.tax.220)

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(incl.tax.220)

701 前菜の盛り合わせ 〈1人前〉 990(税込1,089)

本日の前菜を少しづついろいろ

※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

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

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

75 ベジタブルフリット 色々なソルトで 890(税込979)

サクッと揚げたお野菜フリットに3種のこだわりソルトを添えて

Vegetable Fritters with Various Salts

76 チキンコロッケ マリナーラソース 890(税込979)

ひと口チキンコロッケをオレガノ風味のトマトマリナーラソースと一緒に

Chicken Croquette with Marinara Sauce

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

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



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

Pasta

パスタ

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

- 174 淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ
Amatriciana Spaghetti 1,290(税込1,419)
- 175 茄子と豚バラの柚子胡椒風味
Eggplant & Pork Belly Spaghetti with Yuzu Kosho Flavor 1,290(税込1,419)
- 176 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 1,290(税込1,419)
- 177 ボロネーゼ
Bolognese Spaghetti 1,390(税込1,529)
- 181 小柱と明太子のクリームソース
Cream Sauce Spaghetti with Small Scallops & Spicy Cod Roe 1,490(税込1,639)
- 179 濃厚クリーミーカルボナーラ
Creamy Carbonara Spaghetti 1,490(税込1,639)
- 180 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 1,590(税込1,749)
- 182 小海老とモッツァレラのトマトクリーム
Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella 1,590(税込1,749)
- 183 シラスと大葉のジェノベーゼ
Genovese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves 1,590(税込1,749)



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

Pasta

パスタ

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

- 178 ボンゴレ ビアンコ
Vongole Bianco Spaghetti 1,390(税込1,529)
- 184 雲丹と小柱のクリームソース
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops 1,690(税込1,859)
- 185 濃厚渡り蟹のトマトソース
Tomato Sauce Spaghetti with Blue Crab 1,790(税込1,969)

Combo

コンボメニュー

- 186 淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ&ミートドリア
Amatriciana Spaghetti with Onions & Meat Rice Gratin 1,790(税込1,969)
- 187 小柱と明太子のクリームソース&ミートドリア
Cream Sauce Spaghetti with Bay Scallops & Spicy Cod Roe & Meat Rice Gratin 1,890(税込2,079)
- 188 濃厚クリーミーカルボナーラ&ミートドリア
Creamy Carbonara Spaghetti & Meat Rice Gratin 1,890(税込2,079)



濃厚クリーミーカルボナーラ&ミートドリア

Pizza

ピッツア

- 189 **マルゲリータ** 1,390(税込1,529)
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
- 192 **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
- 190 **生ハムとルッコラ** 1,590(税込1,749)
ほろ苦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
- 191 **4種チーズのクワトロフォルマッジ ハチミツを添えて** 1,590(税込1,749)
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) がとろけるピッツア
Quattro Formaggi Served with Honey
- 193 **マルゲリータとお好きなピッツアの「ハーフ&ハーフ」** 1,790(税込1,969)
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 / 生ハムとルッコラ +200(税込220)
Quattro Formaggi / Prosciutto & Rucola +200(incl.tax.220)



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

Main Dish

メインディッシュ

- 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



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

- 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



ティラミス