

# PIZZA



タンブーロのピッツァは  
薪をくべて、石窯を温め  
400度の高温で  
焼き上げています。  
ここでしか味わえない  
焼きたての味を  
是非ご賞味ください。



直径、約 24cm

ワンサイズでお作りしています。  
1名様分を想定しています。

お料理をご注文のお客様

サラダ・ドリンク・デザートセット

【珈琲または紅茶+お好みのデザート】

¥ 1100 ~

トマトソース

ヴィーガンマリナーラ

¥ 1390

トマトソース

イベリコ豚サラミのマリナーラ

¥ 1750



トマトソース

W【ダブル】たこマリ

¥ 2350

真だこをたっぷり2倍トッピングした極上のマリナーラ。  
窯の中で真だこの出汁とトマトソースがグツグツと美味しく焼き上がります。

グラナパダーノ(粉チーズ)をプラス! + ¥ 390

マリナーラにモッツァレラチーズをトッピング! + ¥ 390



トマトソース

チーズたこマリ

¥ 2100

長年皆様に愛されている、モッツァレラチーズをトッピングした真だこのマリナーラ。  
チーズにマリネした真だこ・ガーリック・トマトソースがベストマッチ。

トマトソース

マルゲリータ

¥ 1390

モッツァレラチーズを1.5倍トッピング! + ¥ 390

モッツァレラチーズを2倍トッピング! + ¥ 700



トマトソース

水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ

¥ 1890

モッツァレラチーズを1.5倍トッピング! + ¥ 500

モッツァレラチーズを2倍トッピング! + ¥ 900

当店人気No.1ピッツァ。水牛のコクとミルクィな味わいは最高です。

トマトソース

マルゲリータ・エクストラ

¥ 2500

水牛モッツァレラのコク! ミニトマトのフレッシュ感!  
自家製セミドライトマトの凝縮した甘み! 最高級マルゲリータをご賞味ください。

※ お値段は全て10%の税込価格です。

トマトソース

GSB (ガーリック・ソーセージ・ベーコン)

¥ 1950

ガーリック2倍トッピング! 無料!

埼玉県産香り豚粗挽き生ソーセージ/ベーコン/  
ガーリック/スモークモッツァレラチーズ/トマトソース

トマトソース

ロマーニャ

¥ 1890

ラロッカ社の素晴らしい香りのブラックオリーブと  
アンチョビのパンチのある塩分でワインがすすみます。

トマトソース&クリームソース

マルゲ&4種のチーズ

¥ 1890

「マルゲリータ」と「4種のチーズ」ゴールデンコンビを半分ずつ。

## クリームソース



クリームソース

めんたいマスカル

¥ 1750

旨味いっぱいの明太子と  
クリーミーなマスカルポーネチーズをバジルの香りと共に。

クリームソース

ほうれん草・ベーコン・水牛リコッタチーズ

¥ 1890

ほうれん草・リコッタチーズ・生クリームを合わせたペーストに、  
イタリア産ホエー豚ベーコンをトッピング。



クリームソース

ハニー・クワトロチーズとくるみ

¥ 2050

タレージョ/ゴルゴンゾーラ/グラナパダーノ/モッツァレラ

アカシアはちみつ無し - ¥50

くるみ無し - ¥50

クリームソース

5種のきのこ

¥ 1690

旨味が凝縮したローストきのこをたっぷりトッピング。

## オリーブオイル

オリーブオイル

マスカル・ビアンカ

¥ 2150

クリーミーなマスカルポーネチーズと  
ミニトマトの酸味がマリナージュ!  
絶品ピッツァに仕上がっています。

オリーブオイル

えびとマスカルポーネチーズのバジルソース

¥ 2190

ふりぶりのえびとクリーミーなマスカルポーネチーズ、  
甘みの凝縮した自家製セミドライトマトをお楽しみください。

オリーブオイル

水牛モッツァレラのマルゲリータ・ビアンカ

¥ 2290

シェフが毎日手捻りで仕込む生地と  
イタリアから空輸で届くモッツァレラは当店一番の自慢です。  
両方の美味しさをダイレクトに味わっていただけるピッツァ!





ビールやワインに  
相性のいい  
一品料理を  
ご用意しています



お料理をご注文のお客様

サラダ・ドリンク・デザートセット

【珈琲または紅茶+お好みのデザート】

¥ 1100 ~

しいたけのゴルゴンゾーラチーズ焼き

¥ 800

1個追加 ¥ 400

国産しいたけにイタリア産ゴルゴンゾーラチーズを乗せて窯で焼き上げます。

南イタリア産

じゃがいものロースト

¥ 890

南イタリア産のホクホクしたじゃがいもをハーブと共に窯で焼き上げます。  
一緒に、自家製パン ¥320 (1つ) がおすすめです。

マッシュルームのガーリックオリーブオイル煮

¥ 990

国産マッシュルームを、国産ガーリックとオリーブオイルで煮ます。  
一緒に、自家製パン ¥320 (1つ) がおすすめです。

16ヶ月熟成パルマ産生ハム・モッツアレラチーズ  
トマト・ルッコラセルヴァチカをオリーブオイルで

¥ 1380

生ハムと一緒に、モッツアレラチーズ、トマト、ルッコラセルヴァチカを盛り合わせます。

スモークモッツアレラチーズのフライパン焼き

¥ 1450

外側をカリッと、中はトロッと焼き上げます。

カラブリア産

むきえび・ブロッコリー・鷹の爪の炒め煮

¥ 1250

ガーリック風味をつけてオリーブオイルで炒めます。  
一緒に、自家製パン ¥320 (1つ) がおすすめです。

真だことフルーツトマトのカルパッチョ

¥ 1450

フルーツトマトを使ったソースと風味豊かなオリーブオイルで召し上がっていただきます。



ビール・ワインと相性抜群

自家製パン

¥ 400 (1つ) ¥ 750 (2つ)

ご注文を受けてから成型し、バジルの風味をつけて窯で焼き上げます。  
お料理は元より、ワインにもビールにも相性抜群の焼きたてパン。

※ お値段は全て10%の税込価格です。

# PASTA



皆様がお好きな  
定番をパスタを  
ご用意しています。



パスタ大盛り  
+ ¥ 400

粉チーズ（グラナパダーノ）  
+ ¥ 250

お料理をご注文のお客様

サラダ・ドリンク・デザートセット

【珈琲または紅茶+お好みのデザート】

¥ 1100 ~

※ お値段は全て10%の税込価格です。

トマトソース

お子様アマトリチャーナ

¥ 1550

イタリア定番のシンプルパスタをお子様にも食べやすいカタチにアレンジ。  
イタリア産ホエー豚ベーコン/グラナパダーノチーズ/玉ねぎ

トマトソース

プッタネスカ

¥ 1750

イタリア人女性が男性の心を掴む秘訣はこのパスタだったという逸話のあるレシピ。  
アンチョビ/ブラックオリーブ/ケッパー/ピリッと辛い鷹の爪

トマトソース

アラビアータ

¥ 1850

たっぷりお召し上がりになりたい方へのサービスメニュー。  
イペリコ豚サラミ/鷹の爪

トマトソース

松川さんが育てた鴻巣産黒毛和牛の

ナポリ風ミートソース

¥ 1890

鴻巣名物、日本一長い赤い水管橋の麓で、松川さんが大事に育てている和牛を使った  
皆様大好き、ミートソース。

トマトソース

大人の本格アマトリチャーナ

¥ 1950

イタリア産  
グアンチャーレ/ペコリーノチーズ/【ブカティーニ】中心に穴の空いた太く長い麺  
イタリア定番のシンプルパスタ。

アメリカンソース

👑 天使の海老のトマトソース

¥ 2200

天使の海老という品種のとても美味しい海老のグリルをのせた人気のパスタ。

チーズソース

マッシュルームのカチョ・エ・ペペ

¥ 1990

定番のカチョ・エ・ペペはチーズと黒胡椒のシンプルなソース。ローマ三大パスタのひとつ。

オリーブオイル

たっぷり焼きたらこと5種のきのこのペペロンチーノ

¥ 1880

タンブーロのオープン時から10年、お客様に愛していただけているパスタ。

オリーブオイル

むきえび・ブロッコリー・フルーツトマトのペペロンチーノ

¥ 1950

ぷりぷりの海老をピリ辛ガーリックオイルで楽しめる人気のパスタ。

クリームソース

2種のチーズのカルボナーラ

¥ 1650

ペコリーノロマーノとグラナパダーノを使用した本格カルボナーラ。

クリームソース

めんたいことベーコンのクリーム

¥ 1850

みんな大好き！めんたいクリームチーズ！

# DOLCE



タンブーロの  
デザートは  
素材を厳選し、  
全てお店で手作り  
しています。



## デザートセット

【珈琲または紅茶+お好みのデザート】

¥ 1000 ~



## ティラミス

¥ 750

デザートセット ¥1000

サラダドリンク

デザートセット ¥1100

特製ティラミスは一番人気。  
イタリアの伝統に忠実に、イタリア産マスカルポーネチーズをたっぷりを使用し、  
サヴォイアルディと濃厚なエスプレッソを抽出し、合わせています。  
お食事後のデザートにはもちろん、ワインにもとてもよく合います。



## カタラーナ

¥ 850

デザートセット ¥1100

サラダドリンク

デザートセット ¥1200

マダガスカル産バニラを使用しています。  
※カタラーナはブリュレをアイスにしたようなデザートです。



## アッフォガード

¥ 850

デザートセット ¥1100

サラダドリンク

デザートセット ¥1200

冷たい濃厚バニラアイスクリームに、  
熱々淹れたてエスプレッソをかけてお召上がりください。  
甘くてほろ苦〜イタリアンドルチェ

※ お値段は全て10%の税込価格です。

お土産にも大変おすすめです！



レモンのスイートピッツァ  
¥ 1650

上記2種のピッツァを食後にご注文のお客様  
下記のお飲物をサービス価格でご提供しています。

珈琲  
¥ 250

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- エスプレッソ

紅茶  
¥ 250

- ホットティー (ストレート or ミルク or レモン)
- アイスティー (ストレート or ミルク or レモン)

お持ち帰り

タンブーロ特製 ティラミス

一切れ ¥ 600



# SOFT DRINK



お料理と共に  
お楽しみください。



珈琲  
¥ 450

ホットコーヒー  
アイスコーヒー  
エスプレッソ

**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895  
LAVAZZA 社の珈琲豆を  
使用しています。

紅茶  
¥ 450

ホットティー (ストレート or ミルク or レモン)  
アイスティー (ストレート or ミルク or レモン)

オレンジジュース  
¥ 450

赤ぶどうジュース  
¥ 650

コココーラ  
¥ 580

ジンジャーエール  
¥ 580

スパークリング  
リモナータ (レモン) (200ml)  
¥ 850

スパークリング  
ブラッドオレンジジュース (200ml)  
¥ 850

## ❦ お子様ドリンク 100ml ❦

オレンジジュース  
¥ 300

赤ぶどうジュース  
¥ 380

※ お値段は全て 10%の税込価格です。

# BEER



お料理と共に  
お楽しみください。



# NON-ALCOHOLIC

ノンアルコール

※ お値段は全て 10%の税込価格です。



樽生方式クラフトビール  
ブルックリン ラガー

¥ 750 (300ml)

## BROOKLYN LAGER

NYでNo.1のクラフトビール!  
19世紀、45以上ものブルワリーによる多彩なビールが存在したブルックリン。  
その中でも、ひととき人気であったウィーンスタイルのラガーのレシピをベースに生まれた、アメリカのクラフトビール革命のバイオニア的存在です。

- ABV 5%
- STYLE AMERICAN AMBER LAGER



樽生方式クラフトビール  
シルクエール〈白〉

¥ 750 (300ml)

## SPRING VALLEY

おいしさを追求した、白ビール。  
グラスに注ぐと、無濾過で仕上げることで生まれたにごりのある液色に、ニュージーランド産の希少ホップ「ネルソンソーヴィンホップ」を一部使用することで実現した、華やかで心地よい香りが広がります。  
小麦麦芽由来の、きめ細かなふわとろの泡と、まろやかな口当たりをお楽しみください。

- ABV 5.5%



アサヒ  
スーパードライ(中瓶)

日本の定番 5.0%

¥ 650

500ml



運転手の方  
お試しください!

ノンアルコールビール  
ドライゼロ クリーミー

¥ 600 (334ml)

飲食店限定。  
クリーミーな泡でノンアルコールビールをお楽しみいただけます。

ノンアルコールスパークリング  
白

グラス      ボトル

¥ 600      ¥ 2600

# WINE



イタリア産のワインを  
ご用意しています。  
お料理に合うよう  
シェフが選びました。



## スパークリングワイン

### プロセッコ・スプマンテ

Baby (200ml) ¥1430

テヌータ・カルボラーニ//フリウリ・ヴェネツィア・ジュージア州  
洋梨やレモンピールなどのフルーティーな香り。  
フレッシュでドライなキリッとしたフリウリ州のスパークリングワイン。



白

### スプマンテ

Full ¥3300

### モスカート・ペタロ 中甘口

Full ¥4900

ボッテガ//ヴェネト州  
バラの花や桃のような豊かな香りと、花の蜜のような爽やかな甘みの  
中甘口のスパークリング白ワイン。



ロゼ

### ファッション・ヴィクティム

Full ¥5500

アストリア//ヴェネト州  
ラズベリーや、白い花の香り。  
フルーティーでミネラル感のあるバランスのとれた自然派ワイン。



赤

### ランブルスコ 中甘口

Full ¥3500

コントリ//エミリア・ロマーニャ州  
ブルーベリーやカシスのフレッシュジュースのような味わいで  
生ハムやサラミなどとよく合う微発泡ワイン。

### ランブルスコ・セッコ

Full ¥3900

レボピッツ//ロンバルディア州  
チェリーの甘酸っぱい香りと赤い果実の風味が  
柔らかな泡立ちと共に広がる辛口微発泡赤ワイン。

※ お値段は全て 10%の税込価格です。



白ワイン



赤ワイン



## インツォリア

Full ¥2990

**カンティーナ・ラヴォラータ**

フレッシュ芳香。爽やかな優しい味わいのシチリアワイン。

## ネロ・ダーヴォラ

Full ¥3500

**カンティーネ・エウロパ**

完熟果実の旨味と上品な香り。

## グリッロ・シチーリア

Full ¥3500

**カンティーネ・エウロパ**

はちみつ、レモン、オレンジなどの華やかな香りと完熟マンゴーのようなニュアンスのあるバランスのとれたシチリアワイン。

## モンテプルチアーノ・ダブルッツォ ナヴォーナ

Full ¥3800

**チトラ**

心地よい果実の風味と口当たりの良い柔らかいタンニン。  
モンテプルチアーノ 100%

## ヴェルディッキオ クラシコ

Full ¥3500

**ピエールサンティ**

フルーティな辛口。厚みのある果実味と程よい酸とのバランスが取れていて、  
リンゴのような爽やかな余韻が残る。

## プリオリ・キャンティ

Half (375ml) ¥2300

Full (750ml) ¥4000

**テッレ・デ・プリオリ**

チェリーなどのフレッシュな果実味とまろやかなタンニン。

## ソアヴェ・クラシコ

Full ¥3800

**カンティーナ・ディ・ソアヴェ**

手摘みのぶどうをソフトプレスして作られるリンゴやパイナップルなどの  
旨味のあるヴェネト州のワイン。ガルガーネガ 100%

## プリミティーヴォ、オーク樽

Full ¥4800

**コンティ・ゼッカ**

なめらかなタンニンと柔らかな果実味が感じられるフルボディ。

## エスト・エスト・エスト

Full ¥4200

**ファレスコ**

フレッシュで柑橘系のアロマが華やかに香るラツィオ州のワイン。

## バルベーラ・ダスティ

Full ¥5500

**サンテロ**

厳選したバルベーラ種のみから作られる深みのある豊かな香りで、  
芳醇な味わいのピエモンテ州のワインの女王。

## F,G・シャルドネ

Full ¥5500

**カンタルッティ**

フレッシュなハーブや繊細な果実の香り。コクがありまろやかで調和が  
とれている。白ワインの名産地フリウリ州のワイン。

## ゲヴェルツトラミネール

Full ¥6500

**アンドリアーノ**

ライチの香りを思わせる、ミネラリーでしっかりとした味わいの  
力強いアルト・アディジェのワイン。余韻も長く続きます。

## キャンティ・クラシコ

Half (375ml) ¥3400

Full (750ml) ¥6500

**アイオーラ**

ラズベリーなどの赤系果実とほのかにオリーブの香り。



OSTERIA  
DEL  
TamBuro