

# TAK CAFE

Italian dishes & cakes

## SALADAS

- ・タクカフェサラダ (生ハム・サーモン・モッツアレラ・アボカド) ¥1200
- ・シーザーサラダ 温玉のせ ¥1000
- ・アボカド、小海老、オリーブのサラダ ¥1000
- ・野菜のバーニャカウダ 自家製アンチョビソースで ¥750 (1名様)  
※オーダーは2名様分~お願いします



## ANTIPASTOS & FRIED FOODS

- ・生ハムたっぷり盛り ¥1400  
切り立てのイタリア産生ハム“ハモンセラノ”
- ・自家製パテ・ド・カンパーニュ ¥900  
お肉の旨みがぎゅっと詰まったおつまみにピッタリな一品
- ・お肉屋さんの前菜盛り合わせ ¥1800  
切り立ての生ハム・サラミ・パテドカンパーニュの盛り合わせ
- ・タコのカルパッチョ ¥1300  
薄切り生タコと自家製トマトソース
- ・自家製サーモンマリネ マスカルポーネ添え ¥1200
- ・アンチョビキャベツ ¥700
- ・小海老と生海苔とミニトマトのアヒージョ ¥1000
- ・本日の前菜盛り合わせ (1名様) オーダーは2名様分~ ¥750(1名様)  
※オーダーは2名様分~お願いします

## FRIED FOODS

- ・フライドポテト ¥800  
(塩 or スパイシー or ガーリック)
- ・フィッシュ&チップス ¥1100
- ・ニョッキと生ソーセージのフリット ¥1200

## SIDES

- ・自家製フォカッチャ ¥330
- ・ガーリックトースト (4cut) ¥550
- ・バターライス ¥330

表示価格は税込です

# PASTAS



selected ingredients

TAKCFE のパスタは、イタリア No.1 メーカーの Barilla(バリラ) 社がその技術と集大成として  
イタリアンのシェフ向けに開発された最高級ライン『セルシオネ・オロ・シェフ』。

原料にはプレミアム・デュラム小麦だけを使用。

茹で上がりがいつもコシのある極上のアルデンテがお楽しみいただけます。

■大盛り +¥200 ■生パスタに変更 +¥200

## 【special】

- ・ 本日のシェフおまかせパスタ ¥1300

## 【tomato】

- ・ フレッシュトマトとモッツァレラチーズのトマトソース ¥1350
- ・ ボンゴレ・ ロッソ ¥1350
- 1 有頭海老のトマトクリームソース ¥1400
- ・ ベーコンと茄子、オリーブのトマトソース ¥1400
- 2 生うにのトマトクリームソース ¥1700
- ・ 自家製ボロネーゼ (温玉+¥100・トリュフ+¥100) ¥1300
- ・ ペンネアラビアータ (※辛さ控えめも OK) ¥1400



## 【oil・basil】

- ・ キャベツとアンチョビのペペロンチーノ ¥1100
- ・ ボンゴレ・ ビアンコ ¥1350
- ・ 小海老と季節野菜のジェノベーゼソース ニョッキ ¥1400
- ・ 生うにと生海苔のペペロンチーノ ¥1700



## 【cream】

- 3 チーズたっぷり クリーミーカルボナーラ ¥1300
- 4 ポルチーニと生ハムのクリームソース ¥1600
- ・ ゴルゴンゾーラクリームソース ペンネ or ニョッキ ¥1500



# PIZZAS

生地に全粒粉を加え、香ばしくモチっと焼き上げます

<p>人気 No. 1!</p>  <p>マルゲリータピザ ¥1300 (バジル、トマトソース、モッツアレラチーズ、パルミジャーノ)</p>	 <p>クアトロ・フォルマッジョ ¥1700 (4種のチーズ、お好みでハチミツかけて)</p>	 <p>しらすとオリーブと生海苔のピザ ¥1700 (しらす、オリーブ、生海苔、トマトソース、モッツアレラチーズ、パルミジャーノ)</p>	 <p>ビスマルク ¥1600 (マッシュルーム、半熟卵、生ハム、トマトソース、モッツアレラチーズ、パルミジャーノ)</p>
	 <p>シチリアーナ ¥1400 (アンチョビ、ガーリック、オリーブ、トマトソース、モッツアレラチーズ、パルミジャーノ)</p>	 <p>小海老 &amp; アボカドのマヨピザ ¥1600 (小海老、アボカド、マヨネーズ、モッツアレラチーズ、パルミジャーノ)</p>	 <p>マーレ ¥2200 (色々魚介、オリーブ、ケッパー、バジル、トマトソース、パルミジャーノ)</p>

# RISOTTOS

- ・名物★パルミジャーノチーズリゾット ¥1400
- ・生ソーセージとマッシュルームの赤ワインのリゾット ¥1600



名物★パルミジャーノチーズリゾット

# MAINS

- ・サルシッチャのグリル (4本) ¥1800
- ・サーロインステーキ 200g / 400g ¥2500 / ¥4000
- ・ブランド豚 LYB 豚のスペアリブ オープン焼き ¥2800



サーロインステーキ 400g

# CORSE 要予約

旬の食材を使ったシェフおまかせコース  
お祝いや記念日などにぜひ  
ご予算やコースの内容などお気軽にご相談ください  
¥4000～

※オーダーは2名様～お願いします  
※2日前までにご予約をお願いします

# KIDS MENU

PASTA / キッズパスタ ¥600

- ・ ボロネーゼ
- ・ 野菜のトマトソース
- ・ カルボナーラ

PIZZA / キッズピザ ¥650

- ・ マルゲリータピザ

RISOTTO / キッズリゾット ¥650

- ・ チーズリゾット

KIDS PLATE / キッズプレート ¥850

(ハンバーグ、バターライス  
フライドポテト、ひとくちデザート  
ジュース (りんご or オレンジ))

表示価格は税込です



フライドポテト ¥350

DRINK / キッズドリンク ¥250

- ・ オレンジジュース
- ・ りんごジュース
- ・ ミルク
- ・ コーラ
- ・ ジンジャエール

表示価格は税込です