

SALADAS

- 大和市で採れた野菜を
使用しています
- ・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、グリーンサラダ) ¥1200(税込 ¥1320)
 - ・シーザーサラダ 温玉のせ ¥1000(税込 ¥1100)
 - ・アボカド、小海老、オリーブのサラダ ¥1000(税込 ¥1100)
 - ・野菜のバーニャカウダ
自家製アンチョビソースで ¥750(税込 ¥825) / 1名様
※オーダーは2名様分～お願いします



人気NO.1!タクカフェサラダ

ANTIPASTOS

- ・生ハムたっぷり盛り
切り立てのイタリア産生ハム”ハモンセラノ” ¥1400(税込 ¥1540)
- ・自家製パテ・ド・カンパーニュ
お肉のうま味がぎゅっと詰まったおつまみにぴったりの一品 ¥900(税込 ¥990)
- ・お肉屋さんの前菜盛り合わせ
生ハム、サラミ、パテ・ド・カンパーニュの盛り合わせ ¥1800(税込 ¥1980)
- ・マグロとアボカドのタルタル バゲット添え
おつまみにぴったりの華やかな一皿 ¥1300(税込 ¥1430)
- ・自家製サーモンマリネ マスカルポーネ添え ¥1200(税込 ¥1320)
- ・アンチョビキャベツ ¥700(税込 ¥770)
- ・小海老とミニトマトのアヒージョ ¥1000(税込 ¥1100)
- ・本日の前菜盛り合わせ
¥750(税込 ¥825) / 1名様
オーダーは2名様分～お願いします



パテ・ド・カンパーニュ



お肉屋さんの前菜盛り合わせ



マグロとアボカドのタルタル

SIDES

フォカッチャ
¥330(税込 ¥363)

ガーリックトースト
¥550(税込 ¥605)

バターライス
¥330(税込 ¥363)

FRIED FOODS

- ・フライドポテト (塩/スパイス/ガーリック) ¥800(税込 ¥880)
- ・フィッシュ&チップス ¥1100(税込 ¥1210)
- ・ニョッキと生ソーセージのフリット ¥1200(税込 ¥1320)

PASTAS



「 SELECTED INGREDIENTS 」

TAKCAFEで使用しているパスタは、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

【special】

本日のおまかせパスタ ¥1300(税込 ¥1430)

【tomato】

・フレッシュトマトとモッツアレラチーズのトマトソース ¥1350(税込 ¥1485)

・ボンゴレ・ロッソ ¥1350(税込 ¥1485)

1 ・有頭海老のトマトクリームソース ¥1400(税込 ¥1540)

・ベーコンと季節野菜とオリーブのトマトソース ¥1400(税込 ¥1540)

・生うにのトマトクリームソース ¥1700(税込 ¥1870)

・自家製ボロネーゼ ¥1300(税込 ¥1430)

■ +¥100(税込 ¥110) で温玉、+¥150(税込 ¥165) でトリュフ)

・ペンネアラビアータ 辛さ控えめも OK ¥1400(税込 ¥1540)



【oil / basil】

・キャベツとアンチョビのペペロンチーノ ¥1100(税込 ¥1210)

・ボンゴレ・ビアンコ ¥1350(税込 ¥1485)

・小海老と季節野菜のジェノベーゼソース ¥1400(税込 ¥1540)

2 ・生うにと生海苔のペペロンチーノ ¥1700(税込 ¥1870)



【cream】

3 ・クリーミーカルボナーラ ¥1300(税込 ¥1430)

4 ・ポルチーニと生ハムのクリームソース ¥1600(税込 ¥1760)

・ペンネゴルゴンゾーラクリームソース ¥1500(税込 ¥1650)

PASTA MENU
Arrange

■大盛り +¥300 (税込 ¥330) ■生パスタに変更 +¥300 (税込 ¥330) ■ニョッキに変更 +¥300 (税込 ¥330)

PIZZAS

生地成全粒粉を加え、高温で香ばしくもちっと焼き上げます

<p>人気NO.1 /</p>  <p>マルゲリータピザ ¥1500(税込 ¥1650) (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 ¥1900(税込 ¥2090) (4種のチーズ・お好みではちみつ)</p>	 <p>しらすとオリーブと生海苔のピザ ¥1900(税込 ¥2090) (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)</p>	 <p>小海老とアボカドのマヨピザ ¥1800(税込 ¥1980) (小海老・アボカド・マヨネーズ・モッツアレラチーズ)</p>
	 <p>シチリアーナ ¥1600(税込 ¥1760) (アンチョビ・にんにく・オリーブ・トマトソース・モッツアレラチーズ)</p>	 <p>ビスマルク ¥1800(税込 ¥1980) (生ハム・マッシュルーム・卵・トマトソース・モッツアレラチーズ)</p>	 <p>マーレ ¥2600(税込 ¥2860) (魚介・オリーブ・バジル・トマトソース・モッツアレラチーズ)</p>

RISOTTOS

- ・名物★パルミジャーノチーズリゾット ¥1400(税込 ¥1540)
- ・本日のおまかせリゾット ¥1600(税込 ¥1760)

MAINS

- ・本日のお肉料理 ¥1800(税込 ¥1980)
- ・生ソーセージのグリル (4本) ¥1800(税込 ¥1980)
- ・オーストラリア産サーロインステーキ 200g / 400g ¥3000(税込 ¥3300) / ¥4500(税込 ¥4950)
- ・国産牛のサーロインステーキ 200g ¥4300(税込 ¥4730)

CAKES

- ・パティシエ特製 カットケーキ ¥510(税込 ¥561)～

*テーブルにケーキの見本をお持ちしますのでスタッフにお声かけください



KIDS MENU

PASTA / キッズパスタ **¥600**(税込 ¥660)

- ・ 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**(税込 ¥715)


- ・ マルゲリータピザ

RISOTTO / キッズリゾット **¥650**(税込 ¥715)

- ・ チーズリゾット

KIDS PLATE / キッズプレート **¥850**(税込 ¥935)

(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))



フライドポテト
¥350(税込 ¥385)

DRINK / キッズドリンク
¥280(税込 ¥308)

- ・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

プレミアムハイボール



highball / 01

「華やかに香り、やわらかな味がする！
いいことあったらクラフトウィスキー」
メーカーズクラフトハイボール
¥650 (税込 ¥715)



highball / 02

「グッとうまい！爽快なキレ！
NEW スタンダードハイボール」
ジムビームハイボール
¥580 (税込 ¥638)

＼甘みがあって飲みやすいハイボール／

- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール
- ・トニックハイボール
- ・ハニーレモンハイボール

ALL ¥720
(税込 ¥792)

highball / 03

「愛され続けるおいしさ！
飲み飽きない爽快な味！」
角ハイボール
¥650 (税込 ¥715)



highball / 04

「華やかな香りたち、
ほのかなスモーキー」
碧 Ao ハイボール
¥750 (税込 ¥825)



JAPANESE GIN

「清々しく香るジャパニーズジン」
翠ジンソーダ
¥550 (税込 ¥605)

SOUR

こだわり酒場のレモンソーダ
¥550 (税込 ¥605)

こだわり酒場の塩レモンソーダ
¥580 (税込 ¥638)



- ・トマトソーダ
- ・ピーチソーダ
- ・パインソーダ
- ・グレープフルーツソーダ
- ・キウイソーダ
- ・ライムソーダ
- ・プレーンソーダ

SOUR

ALL
¥550
(税込 ¥605)



BEER

「グッとくる飲みごたえ
かつてない飲みやすさ」

サントリー生ビール
トリプル生
¥650 (税込 ¥715)

BEER COCKTAIL

- ・ハニーレモンビア ¥720(税込 ¥792)
- ・カシスビア ¥720(税込 ¥792)
- ・シャンディガフ ¥700(税込 ¥770)

NON-ALCOHOL BEER

- ・オールフリー ¥650(税込 ¥715)

COCKTAIL

ALL
¥720
(税込 ¥792)

- ・カシスオレンジ
- ・カシスソーダ
- ・カシスグレープフルーツ
- ・カシスウーロン
- ・カンパリオレンジ
- ・カンパリソーダ
- ・カンパリグレープフルーツ
- ・ラムコーク
- ・ラムソーダ
- ・モスコミュール
- ・スクリュードライバー
- ・ジントニック
- ・カルーアミルク

PLUM WINE

梅酒 樽仕上げ 山崎樽ブレンド

ロック or ソーダ割

¥720 (税込 ¥792)



ORIGINAL DRINK / TAKCAFE で人気のノンアルコールドリンク

ALL ¥720 (税込 ¥792)



★ **Kiwi fruit & grapefruit soda**
キウイグレープフルーツソーダ
グレープフルーツのほろ苦さとキウイの
甘酸っぱさがベストマッチの人気メニュー



★ **Honey lemon soda**
ハニーレモンソーダ
オリジナル配合の蜂蜜とレモンの
さっぱり飲みやすい一杯



★ **Hawaiian soda**
ハワイアンソーダ
パイナップルとココナッツの
トロピカルで爽やかなドリンク



★ **Grapefruit separate tea**
グレープフルーツセパレートティー
果実感あふれるフルーツティー



★ **Pomegranate tonic**
ざくろトニック
果実味豊かなグレナデンシロップに
トニックの爽快感が合う一杯

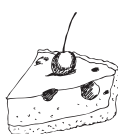
COFFEE & TEA

ブレンドコーヒー (HOT)	¥500 (税込 ¥550)
アメリカン (HOT)	¥500 (税込 ¥550)
エスプレッソ (HOT)	¥500 (税込 ¥550)
アイスコーヒー	¥500 (税込 ¥550)
カフェラテ (HOT / ICE)	¥550 (税込 ¥605)
ココナッツカフェラテ (HOT / ICE)	¥550 (税込 ¥605)
紅茶 (HOT / ICE)	¥500 (税込 ¥550)
ロイヤルミルクティー (HOT)	¥550 (税込 ¥605)
カモミールティー (HOT)	¥550 (税込 ¥605)
ほうじ茶ラテ (HOT / ICE)	¥550 (税込 ¥605)

SOFT DRINK

コーラ	¥470 (税込 ¥517)
ジンジャエール	¥470 (税込 ¥517)
炭酸水	¥450 (税込 ¥495)
オレンジジュース	¥470 (税込 ¥517)
グレープフルーツジュース	¥470 (税込 ¥517)
りんごジュース	¥470 (税込 ¥517)
ウーロン茶	¥470 (税込 ¥517)

cakes



■ カフェタイムや食後に自家製ケーキはいかがですか？ ■

♪ 選ぶ楽しみ♪



ケーキの種類は約10種類！
パティシエが作る自家製のケーキを
ぜひお楽しみください！

ケーキのサンプルを
テーブルにお持ちしますので
お気軽にスタッフにお声掛けください
テイクアウトも可能です
カットケーキ各¥510(税込 ¥561)～



【 要予約 】
お誕生日会や各種お祝いに♪
ホールケーキもご用意できます
¥2100 (4号)～



WINE LIST

イタリア・ピエモンテ、トスカーナ産の高品質おすすめワイン



white wine

・モンテクローチェ

品種 コルテーゼ100% PIEMONTTE D.O.C CORTESE

【カヴィ】の原料と知られる品種。すっきりとした酸味に爽やかなハーブの香り。魚介系とよく合います。

グラス ¥850(税込¥935) デキャンタ(500ml)¥2500(税込¥2750)

・ラ カシネーラ

品種 アルネイス85% ソーヴィニヨンブラン15% PIEMONTRE D.O.C.BIANCO

洋梨や桃のような華やかな香が特徴。香り豊かで酸味は穏やか、バランスが良いので様々なお料理と合わせられます。

グラス ¥920(税込¥1012) デキャンタ(500ml)¥2720(税込¥2992)

red wine

・レ ターネ

品種 バルベーラ100% PIEMONTTE D.O.C. BARBERA

フルーティでしっかりとした味わい。穏やかなタンニンで酸味とのバランスがよくどんな料理にもよく合います。

グラス ¥850(税込¥935) デキャンタ(500ml)¥2500(税込¥2750)

・コステ サラチューネ

品種 ネッビオーロ100% PIEMONTRE D.O.C.ROSSO

華やかな香りに繊細なタンニン。果実味は控えめでしなやかな酸味が全体の味を引き締めています。肉料理やチーズと合わせてお楽しみください。

グラス ¥920(税込¥1012) デキャンタ(500ml)¥2720(税込¥2992)

sparkling wine

・ベリーニ マンボ ブリュット

品種 トッレビアーノ シャルドネ ピノノワール

産地 イタリア トスカーナ州 ボディ ミディアムボディ

力強い泡とアプリコットのフルーティーな香りに、アーモンドのようなコクを感じさせる香り、味わいは辛口でフレッシュな酸と瑞々しい柑橘系果実のバランスのとれた味わい料理にもよく合います。

グラス ¥800(税込¥880) ボトル¥4500(税込¥4950)

デキャンタワイン(赤・白 各500ml)はグラス約4杯分です