### 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、モッツァレラ、アボカド、グリーンサラダ)

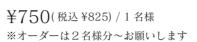
・シーザーサラダ 温玉のせ

・アボカド、小海老、オリーブのサラダ

野菜のバーニャカウダ 自家製アンチョビソースで ¥1200(稅込¥1320)

¥100(税込¥1100)

¥1()()( 稅込¥1100)





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"ハモンセラーノ" ¥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)

¥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

¥7()( 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

## SIDES

フォカッチャ

¥330(税込¥363)

¥550(税込¥605)

FRIED FOODS ガーリックトースト

・フライドポテト (塩/スパイシー/ガーリック)

¥8()() (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)

バターライス

¥330(税込¥363)



パテ・ド・ カンパーニュ



マグロとアボカドのタルタ)

Barilla

#### 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ァ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)











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











(アンチョビ・にんにく・オリーブ トマトソース・モッツァレラチーズ)





(魚介・オリーブ・バジル・ トマトソース・モッツァレラチーズ)

## 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(稅込¥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





#### TAKCAFE 相模大塚店限定 本格エスプレッソ使用

# DRINK BAR

ドリンクバー



エスプレッソ ブレンドコーヒー カフェオレ ソフトドリンク

ハーブティー 紅茶

その他



■食事とセット ¥600(税込¥660)

おかわり

自由

■ キッズ ¥3()((税込¥330)(小学生以下のお子様)3歳までのお子様は無料です

■単品 ¥700(税込¥770)



#### + WINE SET

90 分ワイン飲み放題 (赤・白) ¥600(税込¥660



ドリンクバーのご利用は 21:00 までとさせていただきます

#### **ALCOHOL**

アルコールドリンク

#### **BEER**

・生ビール ¥600(税込¥660) ・カシスビア ¥750(税込¥825) ・シャンディガフ ¥750(税込¥825) ・自家製ジンジャービア ¥750(税込¥825) ・ノンアルコールビア ¥660(税込¥726)

#### FRESH FRUITS SOURS ¥660(税込¥726)

・生絞りレモンサワー

・生搾りグレープフルーツサワー

・生搾りキウイサワー

・生絞りオレンジサワー

#### WINF · SPARKLING WINF

・スパークリングワイン ジョッキ ¥820(税込¥902)

グラス ¥600(税込¥660)

・ピーチスパークリングワイン

¥720(稅込¥792) ¥600(税込¥660)

\*別紙にワインリストあります

・ハウスワイン 赤/白

#### COCKTAIL ¥700(稅込¥770)

・カシス x グレープフルーツ・ウーロン・オレンジ・ソーダ

・カンパリ x グレープフルーツ・オレンジ・ソーダ

・ラム×コーク・トニック・ソーダ

・カルーア×ミルク

・ウォッカ × グレープフルーツ・オレンジ・ソーダ

・ジン×トニック・ソーダ

・アペロール x スパークリングワイン・オレンジ

・梅酒 × ソーダ・ロック

#### **WHISKY**

・ハイボール ¥550(税込¥605) ・ジンジャーハイボール ¥600(稅込¥660) ・コークハイボール ¥600(税込¥660) ¥550(税込¥605) ・ウィスキー ロック ・ウィスキー 水割り ¥550(税込¥605)

#### **NON-ALCOHOL**

ノンアルコールドリンク

#### ORIGINAL SMOOTHIE ¥800(稅込¥880)

- ・RED スムージー(ミックスベリー、バナナ)
- ・YELLOW スムージー(マンゴー、オレンジ)
- ・クリーミーバニラフラッペ
- ・ダークチョコレートフラッペ

#### NON-ALCOHOL COCKTAIL ¥700(税込¥770)

- ・ジンジャーグレープフルーツ
- ・ピーチオレンジ
- ・セパレートマンゴーティーソーダ
- ・ミックスベリーソーダ

# 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)

