

QUICK MENU

ドリンクと一緒にすぐ食べられるメニュー

01.

野菜のカポナータ

イタリア・シチリア発祥
パプリカ、ズッキーニなどの
冷たいトマト煮込み

¥750(税込 ¥825)

02.

自家製オリーブマリネ

2種のオリーブをオリーブオイルで
マリネした人気の小皿

¥500(税込 ¥550)

03.

とりあえず！サーモン

自家製トラウトサーモンのマリネ
キャロットラペ添え

¥750(税込 ¥825)



04.

とりあえず！生ハム

削りたてのイタリア産生ハム

¥750(税込 ¥825)

05.

フランボワーズビネガーの 自家製ピクルス

酸味の中にベリー甘味を感じるピクルス

¥500(税込 ¥550)

＼ワインにピッタリ！／

06. 削りたて！ デュカスチーズ

ミルクィでクセのない
ハードタイプのチーズ

¥700(税込 ¥770)



antipasto

トリュフ入り自家製パテドカンパーニュ ¥1100(税込 ¥1210)

牛肉、豚肉、鴨肉にマルサラ酒とトリュフを加えた自慢の一品です



海老とマッシュルームのアヒージョ バゲット付き ¥1000(税込 ¥1100)

たっぷりのにんにくとアンチョビ 熱々でご提供します

ヤリイカのセモリナフリット ¥950(税込 ¥1045)

パスタの原料セモリナ粉をまぶしてさっくり揚げています



帆立とマンゴーのマリネ ¥950(税込 ¥1045)

生帆立とフレッシュマンゴーをバジルマリネ

色々お肉のリエット バゲット添え ¥700(税抜 ¥770)

生ハム・サラミ・オリーブの盛り合わせ ¥1400(税抜 ¥1540)

ニョッキと海老のフリット ¥1000(税抜 ¥1100)

フライドポテト (塩 / スパイシーポテト / ガーリック) ¥700(税抜 ¥770)

＼子供から大人まで好きな味！／

メランザーネグラタン

¥980(税込 ¥1078)

厚切りのなすと自家製ボロネーゼソース、
モッツアレラチーズの熱々グラタン



pizza

マルゲリータ (バジル・モッツァレラ・トマトソース) ¥1500(税込 ¥1650)

ビスマルク (生ハム・卵・マッシュルーム・モッツァレラ・トマトソース) ¥1800(税込 ¥1980)

ツナとオリーブと玉ねぎのピザ (ツナ・オリーブ・玉ねぎ・モッツァレラ・トマトソース) ¥1700(税込 ¥1870)

ピッツァビアンカ 生ハムとフレッシュサラダ添え (生ハム・サラダ・クリームソース) ¥1750(税込 ¥1925)

シチリアーナピザ (アンチョビ・にんにく・オリーブ・モッツァレラ・トマトソース) ¥1600(税込 ¥1760)

ベジタリアーナ (彩り野菜・モッツァレラ・バジルソース) ¥1600(税込 ¥1760)

クアトロ・フォルマッジヨ (4種のチーズ お好みではちみつ) ¥1800(税込 ¥1980)



＼シェフのおすすめ／
「ベジタリアーナ」



insalata

TAKBAR サラダ ¥1300(税込 ¥1430)

熱々ベーコンのシーザーサラダ ¥1300(税込 ¥1430)

モッツァレラチーズとチェリートマトの丸ごとサラダ ¥1350(税込 ¥1485)

＼ぜいたく！／



＼人気 No.1 ／
「TAKBAR サラダ」

生ハム、モッツァレラが入った
具材たっぷりのサラダ



risotto

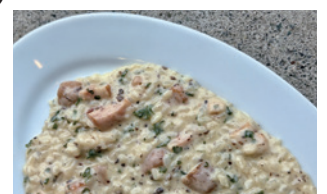
王道パルミジャーノリゾット ¥1400(税込 ¥1540)

パルミジャーノチーズをたっぷり使い、アルデンテに拘った北イタリア料理

ポルチーニ茸とベーコンとトリュフのリゾット ¥1800(税込 ¥1980)

ポルチーニの芳醇な香りと濃厚な旨み クリーミーなリゾットに深みと高級感を加えます

＼イタリアの味！／



pasta

チェリートマトとバジルのアラビアータ ¥1300(税込 ¥1430)
トマトの甘味、バジルの爽やかさがアクセントのイタリアの味

アンチョビとキャベツのペペロンチーノ ¥1300(税込 ¥1430)
キャベツの食感と甘味、アンチョビの塩気が絶妙

クリーミーカルボナーラ 卵黄のせ ¥1350(税込 ¥1485)
濃厚なカルボナーラにさらに卵黄をトッピング！

海老とブロッコリーのジェノベーゼソース ¥1400(税込 ¥1540)
プリプリの海老とブロッコリーの間違いなく美味しい組み合わせ

ボンゴレ・ビアンコ or ボンゴレ・ロッソ ¥1400(税込 ¥1540)
アサリのパスタ、好きなソースでどうぞ

国産牛のボロネーゼソース ¥1400(税込 ¥1540)
お肉をたっぷり使ってじっくり煮込み、デミグラスソースでより濃厚に

有頭海老のトマトクリームソース ¥1500(税込 ¥1650)
タカカフェグループで不動の人気 NO.1 パスタ

生うにとバターのペペロンチーノ ¥1700(税込 ¥1870)
生うにの旨みとバターのとろける香り

ゴルゴンゾーラクリームソース ニョッキで ¥1500(税込 ¥1650)
ブルーチーズのクセになる香りとピリッとした刺激、もちもちニョッキで

pasta option

- ・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)

＼シェフのおすすめ／
辛味なしもOK! 「チェリートマトとバジルのアラビアータ」



＼シェフのおすすめ／
「生うにとバターのペペロンチーノ」



＼recommendation /



LYB 豚「ルイビ豚」

▼
静岡の希少ブランド豚

融点が低く、しっとりとした旨味と
甘味が口の中でまろやかにとろける

main

ペッパーサーロインステーキ (200g) フライドポテト添え ¥2200(税込 ¥2420)

LYB 豚のロースト 季節野菜のソテーとハニーバルサミコソース ¥2200(税込 ¥2420)

鮮魚とアサリのアクアパッツァ バゲット添え ¥2500(税込 ¥2750)

北海道産牛ランプのロースト 赤ワインソース ¥3500(税込 ¥3850)

side

ALL ¥300(税込 ¥330)

フォカッチャ 4 CUT / ガーリックトースト 2 CUT / バターライス

BEER

プレミアムモルツ	¥640(税込 ¥704)
オールフリー（ノンアルコールビール）	¥630(税込 ¥693)

WHISKY

ジムビームハイボール	¥550(税込 ¥605)
シーバスリーガル 12 年ハイボール	¥650(税込 ¥715)
碧ハイボール	¥750(税込 ¥825)
知多ハイボール	¥800(税込 ¥880)
山崎ハイボール	¥1200(税込 ¥1320)
山崎 12 年ハイボール	¥1730(税込 ¥1903)

■ 飲み方のご希望承ります！スタッフにお伝えください（ストレート／水割り／オン・ザ・ロック）

SOUR

レモン
キウイ
マンゴー
グレープフルーツ
ピーチ
ALL ¥500(税込 ¥550)

強炭酸水	¥380(税込 ¥418)
コーラ	¥500(税込 ¥550)
ジンジャエール	¥500(税込 ¥550)
トニックウォーター	¥500(税込 ¥550)
オレンジジュース	¥500(税込 ¥550)
リンゴジュース	¥500(税込 ¥550)
グレープフルーツジュース	¥500(税込 ¥550)
トマトジュース	¥500(税込 ¥550)
コーヒー（HOT・ICE）	¥550(税込 ¥605)
カフェラテ（HOT・ICE）	¥590(税込 ¥649)
紅茶（HOT・ICE）	¥550(税込 ¥605)
烏龍茶（HOT・ICE）	¥550(税込 ¥605)

COCKTAIL

カシス	
カンパリ	× ソーダ／グレープフルーツ／オレンジ
アペロール	
ジン _____	ジントニック／ジンライム／ジンバック
ラム _____	モヒート・キューバリブレ（ラム＋コーラ）
マリブ _____	マリブコーク／マリブミルク
ウォッカ _____	スクリュードライバー（ウォッカ＋オレンジジュース）
	モスコミュール（ウォッカ＋ジンジャエール）
	ブラッディ・マリー（ウォッカ＋トマトジュース）
ビール _____	シャンディ・ガフ（ビール＋ジンジャエール）
	レッド・アイ（ビール＋トマトジュース）
ワイン _____	キティ（赤ワイン＋ジンジャエール）
	カリモチョ（赤ワイン＋コーラ）
	オペレーター（白ワイン＋ジンジャエール）
	キール（白ワイン＋カシスリキュール）
	ミモザ（スパークリングワイン＋オレンジジュース）
	自家製サングリア

ALL ¥780(税込 ¥858)



TAKCAFEのパティシエが作るケーキ ¥560～

スタッフがケーキの見本をテーブルにお持ちします
彩り豊かな多種類のケーキをご用意しております



産地ごとに様々な特徴があるイタリアワイン。
こだわりの7種類を取り揃えました。
3種類のグラスワインを少しずつ楽しめる
飲み比べセットがおすすめです！



SPARKLING WINE

① ベリーニ マンボ ブリュット

- ・品種 / トレ비아ーノ、シャルドネ、ピノノワール
- ・産地 / トスカーナ州

力強い泡とアブ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取れた味わい

グラス ¥700(税込 ¥770)

ボトル ¥4100(税込 ¥4510)



WHITE WINE

② ヴィツラ ディマーレ シャルドネ テッレシチリアーネ

- ・品種 / シャルドネ
- ・産地 / シチリア州

りんごや柑橘系のアロマ。バニラ香。
豊かなコクのある果実味と適度な酸。

グラス ¥660(税込 ¥726)

ボトル ¥3600(税込 ¥3960)

③ カーザ・デフラ ソーヴィニヨン・ブラン

- ・品種 / ソーヴィニヨンブラン
- ・産地 / ヴェネト州

レモン、ライムの皮、アカシアの花、セージの香り。
ミネラル感と爽やかな柑橘系果実とほのかな塩味。

グラス ¥700(税込 ¥770)

ボトル ¥4000(税込 ¥4400)

④ デウーカ・ディ・サラニアーノ ソーニョ ミオ ビアンコ

- ・品種 / トレ비아ーノ、シャルドネ
- ・産地 / トスカーナ州

りんごを思わせる爽やかな香り、軽快でドライな味わい。
味わいのバランスが見事で満足度の高いワイン。

グラス ¥700(税込 ¥770)

ボトル ¥4000(税込 ¥4400)

⑤ ヴァローネ レヴァンテ マルヴァジアビアンコ

- ・品種 / パンバヌート、ボンビーノ・ビアンコ
- ・産地 / プーリア州

力強く華やかでフルーティーな香り。
フレッシュで風味豊かでバランス良く余韻が長く続きます。

グラス ¥860(税込 ¥946)

ボトル ¥5160(税込 ¥5676)



Original Italian WINE LIST



RED WINE

⑥ ヴィツラ ディマーレ メルロー テッレシチリアーネ

- ・品種 / メルロー
- ・産地 / シチリア州

プラムのようなリッチな果実味。葉巻のようなスパイス香。
リッチでジューシーな濃厚系ワイン。

グラス ¥660(税込 ¥726)

ボトル ¥3600(税込 ¥3960)

⑦ エロス カヴェルネ・ソーヴィニヨン

- ・品種 / カベルネ・ソーヴィニヨン
- ・産地 / エミリアロマーニャ州

熟した赤い果実にほのかなハーブのニュアンス。樽熟からくるバニラ、
黒胡椒のスパイスの香り。まろやかな仕上がり。

グラス ¥810(税込 ¥891)

ボトル ¥4800(税込 ¥5280)

⑧ デウーカ・ディ・サラニアーノ ソーニョ ミオ ロッソ

- ・品種 / モンテプルチアーノ、サンジョベーゼ
- ・産地 / トスカーナ州

タンニンと酸のバランスでどこかしっかりとした
骨格を感じるクオリティ。スムーズな飲み口。

グラス ¥700(税込 ¥770)

ボトル ¥4000(税込 ¥4400)

⑨ ヴァローネ・レヴァンテ シラー

- ・品種 / ネーロ・ディ・トロイア 100%
- ・産地 / プーリア州

フルーティーでスパイシーな香り。ソフトで包み込むようなタンニン
でバランスが良くパワフルな味わい。

グラス ¥860(税込 ¥946)

ボトル ¥5160(税込 ¥5676)

TASTING FLIGHT

¥1500
(税込 ¥1650)

3種のワイン\飲み比べ！／セット

白、赤 それぞれ3種類のセットです。少しずつ味をお楽しみください！

・白ワイン・・・②③④

・赤ワイン・・・⑥⑦⑧