

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
キヤロットラペ添え

¥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

酸味の中にベリーの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

ミルキーでクセのない
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 热々でご提供します

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



＼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)

厚切りなすと自家製ボロネーゼソース、
モツツアレラチーズの熱々グラタン



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)

ニヨ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 / ガーリック) ¥700(税抜 ¥770)



pizza

マルゲリータ (バジル・モツツアレラ・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・モツツアレラ・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・モツツアレラ・トマトソース) ￥1700(税込￥1870)

ピツツアビアンカ 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・モツツアレラ・トマトソース) ￥1600(税込￥1760)



ベジタリアーナ (彩り野菜・モツツアレラ・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)



insalata

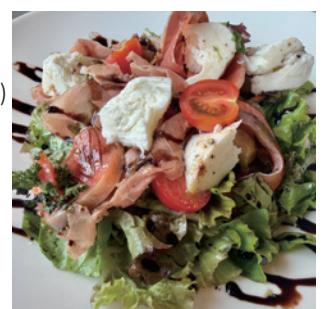
TAKBAR サラダ ￥1300(税込￥1430)

＼人気 No.1／
「TAKBAR サラダ」

熱々ベーコンのシーザーサラダ ￥1300(税込￥1430)

生ハム、モツツアレラが入った
具材たっぷりのサラダ

モツツアレラチーズとチェリートマトの丸ごとサラダ ￥1350(税込￥1485)



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

＼イタリアの味！／

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



pasta

pasta option

- ・大盛り +¥300(税込¥330)
- ・生パスタに変更 +¥300(税込¥330)
- ・ニヨッキに変更 +¥300(税込¥330)

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、お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)
タク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 ニヨッキで ¥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、もちもちニヨッキで

＼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「ルイベ豚」

▼

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あまやかにとろける

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ツツア 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	マリブコーカク／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)
ビール	ブラッディ・マリー(ウォッカ+トマトジュース)
ワイン	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)
	キティ(赤ワイン+ジンジャエール)
	カリモーチョ(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)
	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



Original Italian WINE LIST

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づつ楽しめる
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 / トレビアーノ、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 ヴィッラ 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)



RED WINE

⑥ ヴィッラ 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)

③ カーザ・デフラ ソーヴィニヨン・ブラン ソーヴィニヨンブラン

- ・品種 / ソーヴィニヨンブラン
- ・産地 / ベネト州

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)

⑦ エロス カベルネ・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)

④ デウーカ・ディ・サラニアーノ ソーヴィニヨンブラン

- ・品種 / トレビアーノ、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)

⑧ デウーカ・ディ・サラニアーノ ソーヴィニヨンブラン

- ・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)

⑤ ヴァローネ レヴァンテ マルヴァジアビアンコ

- ・品種 / パンパヌート、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)

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。少しづつ味をお楽しみください！
・白ワイン・・・②③④ ・赤ワイン・・・⑥⑦⑧