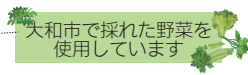


SALADAS

- ・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)



¥1300(税込 ¥1430)

- ・シーザーサラダ 温玉のせ

¥1100(税込 ¥1210)

- ・アボカド、小海老、オリーブのサラダ

¥1100(税込 ¥1210)



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”

¥1500(税込 ¥1650)

- ・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

¥1000(税込 ¥1100)



パテ・ド・カンパーニュ

- ・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

¥1980(税込 ¥2178)



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 フォカッチャ添え
おつまみにぴったりの華やかな一皿

¥1400(税込 ¥1540)

- ・自家製サーモンマリネ マスカルポーネ添え

¥1300(税込 ¥1430)



マグロとアボカドのタルタル

- ・アンチョビキャベツ

¥800(税込 ¥880)

- ・小海老とミニトマトのアヒージョ

¥1100(税込 ¥1210)

- ・本日の前菜盛り合わせ

¥850(税込 ¥935) / 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 (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)

- ・ポップコーンシュリンプ

¥950(税込 ¥1045)



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)

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

¥1350(税込 ¥1485)

\\ 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 ¥1450(税込 ¥1595)

・ボンゴレ・ロッソ ¥1450(税込 ¥1595)

1 ・有頭海老のトマトクリームソース ¥1500(税込 ¥1650)

・ベーコンと季節野菜とオリーブのトマトソース ¥1500(税込 ¥1650)

・生うにのトマトクリームソース ¥1800(税込 ¥1980)

・自家製ボロネーゼ ¥1400(税込 ¥1540)

【+¥100(税込 ¥110) で温玉、+¥150(税込 ¥165) でトリュフ をトッピングできます!】

・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 ¥1200(税込 ¥1320)

・ボンゴレ・ビアンコ ¥1450(税込 ¥1595)

・小海老と季節野菜のジェノベーゼソース ¥1450(税込 ¥1595)

2 ・生うにと生海苔のペペロンチーノ ¥1800(税込 ¥1980)

\\ Cream //

3 ・クリーミーカルボナーラ ¥1400(税込 ¥1540)

4 ・ポルチーニと生ハムのクリームソース ¥1700(税込 ¥1870)

・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 +¥400 (税込 ¥440) ■生パスタに変更 +¥300 (税込 ¥330) ■ニョッキに変更 +¥300 (税込 ¥330)

PIZZAS

生地に全粒粉を加え、高温で香ばしくもちっと焼き上げます

人気NO.1



マルゲリータピザ

¥1600(税込 ¥1760)

(バジル・トマトソース・モzzarellaチーズ・パルミジャーノ)



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)



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zzarellaチーズ)



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zzarellaチーズ)



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zzarellaチーズ)



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zzarellaチーズ)



マーレ

¥2600(税込 ¥2860)

(魚介・オリーブ・バジル・トマトソース・モzzarellaチーズ)

RISOTTOS

- ・名物★パルミジャーノチーズリゾット

¥1500(税込 ¥1650)

- ・ベーコンとポルチーニ、トリュフのリゾット

¥1900(税込 ¥2090)

MAINS

- ・本日のお肉料理

¥1900(税込 ¥2090)

- ・本日のお魚料理

¥1900(税込 ¥2090)

- ・生ソーセージのグリル (4本)

¥1900(税込 ¥2090)

- ・オーストラリア産サーロインステーキ 200g / 400g

¥3100(税込 ¥3410) / ¥4600(税込 ¥5060)

- ・国産牛のサーロインステーキ 200g

¥4500(税込 ¥4950)

CAKES

カフェタイムや食後のデザートにパティシエが作る自家製ケーキはいかがですか。
定番と季節のケーキで約10種類の中から選べる楽しみ！
スタッフがテーブルにケーキの見本をお持ちしますのでお気軽にお声掛けください！
また、テイクアウトも可能です。

- ・パティシエ特製 カットケーキ

¥560(税込 ¥616)～



ALCOHOL

BEER

サントリー トリプル生	¥650(税込 ¥715)
ハニーレモンビア	¥720(税込 ¥792)
カシスピア	¥720(税込 ¥792)
シャンディガフ (ビール+ジンジャエール)	¥700(税込 ¥770)
オールフリー (ノンアルコールビール)	¥680(税込 ¥748)

SOUR

こだわり酒場のレモンサワー	¥550(税込 ¥605)
こだわり酒場の塩レモンサワー	¥600(税込 ¥660)
プレーンサワー	¥550(税込 ¥605)
トマトサワー	¥600(税込 ¥660)
ピーチサワー	¥600(税込 ¥660)
キウイサワー	¥600(税込 ¥660)
パインサワー	¥600(税込 ¥660)
グレープフルーツサワー	¥600(税込 ¥660)
ライムサワー	¥600(税込 ¥660)

GIN/PLUM WINE



翠ジンソーダ	¥680(税込 ¥748)
梅酒 (ロック or ソーダ)	¥700(税込 ¥770)

WHISKY

ジムビーム ハイボール	¥600(税込 ¥660)
角ハイボール	¥680(税込 ¥748)
メーカーズマーク ハイボール	¥680(税込 ¥748)
碧ハイボール	¥780(税込 ¥858)

COCKTAIL

カシスソーダ	¥720(税込 ¥792)
カシスオレンジ	
カシスグレープフルーツ	
カシスウーロン	
カンパリソーダ	
カンパリオレンジ	
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	



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)	¥600 (税込 ¥660)
紅茶 (HOT / ICE)	¥500 (税込 ¥550)
ロイヤルミルクティー (HOT)	¥600 (税込 ¥660)
カモミールティー (HOT)	¥550 (税込 ¥605)
ほうじ茶ラテ (HOT / ICE)	¥600 (税込 ¥660)

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)

こだわりのイタリアワイン。
トスカーナ産のスパークリングワインと、ピエモンテ産のワインを赤白2種類ずつ取り揃えました。
また、2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 / トレピアーノ、シャルドネ、ピノノワール
- ・産地 / イタリア トスカーナ州

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 ￥800(税込 ￥880)
ボトル ￥4500(税込 ￥950)



WHITE WINE

2. モンテクローチェ

- ・品種 / コルデーゼ 100%
- ・産地 / イタリア ピエモンテ州

青リンゴ、エルダーフラワーを想わせるフレッシュな香り
ライトボディで辛口。ガヴィの原料と知られる品種。

グラス ￥850(税込 ￥935)
デキャンタ (500ml) ￥2550(税込 ￥2805)

3. 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%
- ・産地 / イタリア ピエモンテ州

グレープフルーツ、洋梨、わずかにハーブの香り。優しい酸味と
凝縮した果実味のフレッシュ感。

グラス ￥900(税込 ￥990)
デキャンタ (500ml) ￥2700(税込 ￥2970)



RED WINE

4. レ ターネ

- ・品種 / パルペーラ
- ・産地 / イタリア ピエモンテ州

ブルーベリーやラズベリーなどの果実感に溢れたフレッシュな香り。
穏やかなタンニンで酸味とのバランスがよく、どんな料理にも合います。

グラス ￥850(税込 ￥935)
デキャンタ (500ml) ￥2550(税込 ￥2805)

5. コステ サラチェーネ

- ・品種 / ネッピオーロ
- ・産地 / イタリア ピエモンテ州

華やかな香りに繊細なタンニンが調和した辛口。控えめな果実味で
しなやかな酸味が全体の味を引き締めています。

グラス ￥900(税込 ￥990)
デキャンタ (500ml) 2700(税込 ￥2970)

TASTING
FLIGHT
￥1200
(税込 ￥1320)

2 種のワイン \ 飲み比べ! / セット

白、赤 それぞれ2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・・・2&3 ・赤ワイン・・・4&5



WINE
COCKTAIL
￥700
(税込 ￥770)

- ・スプリッツァ / 白ワイン、ライム、ソーダ
- ・キティ / 赤ワイン、ジンジャール