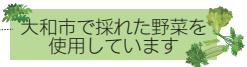


## SALADAS



- ・タクカフェサラダ  
(生ハム、サーモン、モツツアレラ、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 "ハモンセラーノ"  
¥1500(税込¥1650)
- ・自家製パテ・ド・カンパニユ  
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)
- ・お肉屋さんの前菜盛り合わせ  
生ハム、サラミ、パテ・ド・カンパニユの盛り合わせ  
¥1980(税込¥2178)
- ・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)
- ・アンチョビキヤベツ  
¥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



パテ・ド・カンパニユ



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／スペイシー／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)



## 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ツ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!】
- 2 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)

■ ニヨッキに変更 +¥300  
(税込¥330)

## PIZZAS

生地に全粒粉を加え、高温で香ばしくちちと焼き上げます

 <p>人気NO.1 / マルグリータピザ ¥1600(税込¥1760) (パジル・トマトソース・モツツアレラチーズ・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・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・モツツアレラチーズ)</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・モツツアレラチーズ)</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・モツツアレラチーズ)</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・モツツアレラチーズ)</p>		 <p>マーレ ¥2600(税込¥2860) (魚介・オリーブ・パジル・トマトソース・モツツアレラチーズ)</p>

## RISOTTOS

- 名物★パルミジャーノチーズリゾット  
¥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 (ピール+ジンジャエール)	¥700(税込¥770)
オールフリー (ノンアルコールピール)	¥680(税込¥748)



### 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)

### 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)

### 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)



### 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 / イタリア 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 ¥800(税込¥880)  
ボトル ¥4500(税込¥950)



## WHITE WINE

### 2. モンテクローチェ

- ・品種 / コルテーゼ 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 / バルベーラ
  - ・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 / ネッビオーロ
- ・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、ジンジャエール