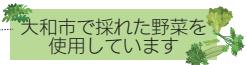


SALADAS



- ・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)



ANTIPASTOS

- ・生ハムたっぷり盛り ￥1500(税込¥1650)
切り立てのイタリア産生ハム "ハモンセラーノ"
- ・自家製パテ・ド・カンパニユ ￥1000(税込¥1100)
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
- ・お肉屋さんの前菜盛り合わせ ￥1980(税込¥2178)
生ハム、サラミ、パテ・ド・カンパニユの盛り合わせ
- ・マグロとアボカドのタルタル フォカッチャ添え ￥1400(税込¥1540)
おつまみにぴったりの華やかな一皿
- ・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



FRIED FOODS

- ・フライドポテト (塩／スパイシー／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)



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!】
- 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)～





DRINK BAR

ドリンクバー

ブレンドコーヒー	カフェオレ	エスプレッソ
紅茶	ハーブティー	ソフトドリンク

- ・食事とセット ¥600(税込¥660)
- ・キッズ ¥300(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)

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)
- ・カシスピア ¥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)
- ・ノンアルコールビール ¥660(税込¥726)

FRESH FRUITS SOURS

- ・生絞りレモンサワー ¥700(税込¥770)
- ・生搾りグレープフルーツサワー ¥700(税込¥770)
- ・生搾りキウイサワー ¥700(税込¥770)
- ・生絞りオレンジサワー ¥700(税込¥770)

COCKTAILS

all ¥700(税込¥770)

- ・カシス × グレープフルーツ・ウーロン・オレンジ・ソーダ
- ・カンパリ × 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 × スパークリングワイン・オレンジ
- ・梅酒 × ソーダ・ロック

NON-ALCOHOL

ノンアルコールドリンク

ORIGINAL SMOOTHIES

all ¥800(税込¥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 COCKTAILS

all ¥700(税込¥770)

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

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)

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 / 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)

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)

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)



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)

⑦ エロス カヴエルネ・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

熟した赤い果実には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 ロツソ

- ・品種 / モンテブルチアーノ、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。少しづつ味をお楽しみください！

・白ワイン・・・②③④

・赤ワイン・・・⑥⑦⑧



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、
ひとつちデザート、ジュース (りんご or オレンジ)



フライドポテト
¥350(税込 ¥385)

DRINK / キッズドリンク

¥280(税込 ¥308)

- ・オレンジジュース
- ・りんごジュース
- ・ミルク
- ・コーラ
- ・ジンジャエール