

大衆ビストロ

Kitchen Taku

キッチン タク



2026.06.17 [Wed.]

GRAND OPEN !



イカと夏野菜のペペロンチーノ シチリア風

生ハムとマッシュルームのクリームソース



大衆ビストロ 
Kitchen Taku



JR大塚駅南口から徒歩3分!!

お肉、パスタ、サラダ、ワイン...

気軽に楽しめる美味しいビストロがオープン

ランチはこだわりのパスタメイン

ディナーはイタリアンを中心としたビストロメニュー

お一人様から大歓迎!! お気軽にお立ち寄りください。

大衆ビストロ Kitchen Taku

TEL : 03-6912-8300

住所 : 東京都豊島区南大塚3-52-3
保坂ビル1F

営業時間 : 11:00~15:00 (L.O 14:00)
17:00~22:30 (L.O 21:30)



follow me





MENU Pasta Lunch



イカと夏野菜のペペロンチーノシチリア風 ¥1,280

イカ、ズッキーニ、ナスを使ったペペロンチーノの仕上げにアンチョビ、オリーブ、ケッパーなどで作った特製のシチリアパン粉を上から振りかけております。横に添えてあるレモンでさらに違った味をお楽しみいただけます！



生ハムとマッシュルームのクリームソース ¥1,450

炒めて旨味を引き出したマッシュルームがベースのクリームソースで表現と香りを堪能でき、きのこ好きにはたまらない一品です。生ハムとの相性もGOOD！

海老とブロッコリーの ペペロンチーノ カラスミがけ ¥1,280

海老とブロッコリーでシンプルにペペロンチーノに仕上げました！「海のチーズ」と呼ばれるコクのあるカラスミと絡めてお召し上がりください。

自家製サルシッチャと パプリカのトマトソース ¥1,280

セージ、ローズマリー、にんにくで香り付けした自家製サルシッチャとパプリカのトマトソースです。香ばしく焼いた豚肉と口いっぱいに広がるハーブの香りが特徴です。

北海道アサリとアスパラガスの ボンゴレ オレガノ風味 ¥1,380

新鮮な北海道産のアサリと旬のアスパラガスを使用したボンゴレパスタです。オレガノというハーブを加えて、より一層あさりの旨みを引き立てました。

セットメニュー

Aセット + ¥300

上記のパスタに、パンとスープが付く
カジュアルセットです

Bセット + ¥650

上記のパスタに、パン、スープ、
ミニデザート、コーヒー or 紅茶が
付くちょっと贅沢なランチセットです

サイドメニュー

パスタ大盛り ¥300

ハーフグリーンサラダ ¥300

ハーフシーザーサラダ ¥400

パルミジャーノ ¥1,200
チーズリゾット

鶏とマッシュルームの ¥1,380
フリカッセグラタン

ドリンク

コーヒー（ホット/アイス） ¥300

紅茶（ホット/アイス） ¥300

オレンジジュース ¥300

ジンジャーエール ¥300

自家製レモネード ¥300

ウーロン茶 ¥300

表示価格はすべて税込です