

17:00 - 21:00 L.O.

DINNER

TALKS cafe & bar では、「Farm to Table」を大切に、食材選びにこだわっています。できるだけ地元の食材やオーガニック食材、有機野菜を使用し、化学調味料に頼らず、素材の持つ自然な風味を生かしたお料理をご提供しています。お客様には、安心して楽しんでいただけるような料理をお届けしたいと考えています。



CHARCUTERIE



極薄生ハムのサラダ

イタリア製のハムスライサーで極薄ふわふわにスライス。サンダニエーレの製法、スロベニア産の生ハム。

S 660 / M 1100 / L 1980



ピカンテサラミ

ナボリの名物サラミ。スパイシーで豊かな風味が、食欲をそそるおつまみ。

660



自家製パテ・ド・カンパーニュ

しっとり仕上げた自家製テリーヌ。豊かな風味とコクが楽しめる、自家製の田舎風パテ。

800

CHEESE



ミモレット 990

フルーティーでナッツのような風味が特徴の熟成チーズ。濃厚でコクのある味わいが楽しめます。

カマンベール 880

クリーミーで柔らかなテクスチャーと、まるやかな風味が特徴のフランス産チーズ。リッチな味わい。

ゴルゴンゾーラ 700

ピリッとしたスパイシーさとクリーミーな味わいが絶妙に絡み合います。

チーズ3種とドライフルーツの盛り合わせ 1680

SALAD



極薄生ハムのサラダ

軽やかな食感と風味豊かな生ハムをフレッシュな野菜とともに盛り付けました。

1760



農園野菜のグリーンサラダ

新鮮な農園野菜をたっぷり使用した、シンプルで美味しいサラダ。

830

GRILLED DISHES



エリンギのグリル オリーブペースト

グリルしたエリンギとタブナードの相性抜群。

660



大阪産朝採りしいたけ のグリル ポン酢バター

肉厚でジューシーな大阪産よしいたけのグリル。

660



アスパラのグリル パウダーチーズ

香ばしくグリルしたアスパラに、風味豊かなパウダーチーズをトッピング。

660



さつま芋バター アガベシロップ

さつま芋をバターで仕上げ、優しい甘さのアガベシロップをかけました。

660

ガーリックシュリンプ 1350

和歌山県由良町のオーガニックにんにくを使用したガーリックシュリンプはビールなどのお酒と相性抜群。エビとにんにくの旨みがギュッと詰まっています。

スペアリブ 湯浅醤油もろみ 1840

ジューシーなスペアリブに、和歌山県有田郡湯浅町で作られる粒々感しっかりの湯浅醤油のしょうゆもろみを添えた、旨味たっぷりの一品。

和牛ロースステーキ 4840

国産黒毛和牛A4ランク。柔らかくジューシーな和牛ロースを、絶妙な焼き加減で仕上げた贅沢なステーキ。豊かな旨味とサシのバランスが絶品。



ガーリックシュリンプ



スペアリブ 湯浅醤油もろみ



和牛ロースステーキ

17:00 - 21:30 L.O.

DINNER

TALKS cafe & bar では、「Farm to Table」を大切に、食材選びにこだわっています。できるだけ地元の食材やオーガニック食材、有機野菜を使用し、化学調味料に頼らず、素材の持つ自然な風味を生かしたお料理をご提供しています。お客様には、安心して楽しんでいただけるような料理をお届けしたいと考えています。



FRIED FOOD



フィッシュ&チップス(L)



フィッシュ&チップス(M)



チキン&チップス

フィッシュ&チップス Lサイズ(4~5人前) **3960**

TALKSのイチオシメニュー! コーングリッツの衣でカリッと揚がったフィッシュとホクホクの北海道産ポテト。モルトビネガーで英国伝統の味わいを。お好みでタブナード(オリーブやアンチョビのペースト)と自家製レモンマヨネーズでお召し上がりください。

Mサイズ(2~3人前) **1890**

チキン&チップス **1320**

オリジナルスパイスのザクザクジュシーな鳥取県産大山どりのフライドチキンと、ホクホクの北海道ポテト。



大山どりのフライドチキン

オリジナルスパイスのザクザクジュシーな鳥取県産大山どりのフライドチキン。

970



北海道・熊谷農場ポテトフライ

ホクホクの北海道産ポテト。農業や化学肥料を極力抑えた安心安全なじゃがいも。

550



国産玉ねぎのオニオンリング

甘い国産玉ねぎをコーングリッツの衣で揚げました。トウモロコシ特有のほのかな甘みと香ばしさが、粒が粗く、カリカリとした食感です。

660

BREAD



レバーパテと北海道産発酵バターのとस्ता

軽く焼いた国産バゲットの上に滑らかな自家製レバーペーストと発酵バター。ビールやワインと相性抜群の一品です。

680



シュリンプ&アボカドのブルスケッタ

こんがり焼いた自家製カンパニーの上にピリ辛シュリンプとアボカド、サルサの風味をプラスしたメキシカン風ブルスケッタ。

550



いちじくと生ハムのタルティーヌ

こんがり焼いた自家製カンパニーの上に旬のフルーツとこだわりの生ハム、マスカルポーネチーズをのせました。お好みでアガベシロップをかけてお召し上がりください。

550

DELI & TAPAS



タスマニア産
自家製スモークサーモン

自家製スモークサーモン。市販では味わえない絶妙なレア仕上げが自慢の一品。

1830



TALKSのナチョス

サクサクのチップスにアボカド、サルサ、チーズ、サワークリームをトッピング。ビールが進むメキシカンスタイル!

1190

自家製スパイスミックスナッツ(M) **1100**

4種の有機ナッツを自家焙煎。スパイシーな味付けで、お酒のアテにぴったり。

キャロットラペとグラノーラ **600**

キャロットラペに自家製グラノーラがアクセント。

3種のこだわりオリーブ **920**

クラフトビールに合うオリーブ3種を厳選しました。

ドライフルーツ盛り合わせ **660**

よりすぐりのドライ、セミドライフルーツ。

ピクルス **550**

大阪・泉州野菜のピクルス。水茄子、松浪キャベツ、人参。

ショコラサレ **550**

カカオ70%のオリジナルチョコレートと塩味が絶妙に絡み合った、甘じょっぱい一品。

CAP DELI



自家製スパイスミックスナッツ(S) **800**

4種の有機ナッツを自家焙煎。スパイシーな味付けで、お酒のアテにぴったり。

レッドキャベツとキャロットラペ **590**

レッドキャベツのコールスローとキャロットラペに自家製グラノーラがアクセント。

北海道じゃがいもの生ハムポテトサラダ **660**

ポテトサラダに、生ハムの旨味をプラスした贅沢な一品。