

ORDER

先払い制



モバイルオーダー・決済

※LINEアプリ必須となります。

お持ちでない方は、ダウンロードして登録を行ってからご利用ください。

※追加注文は再度QRコードを読み取ってください。
テーブルのQRコードからご注文をお願いします。

The LINE app is required.

If you don't have it, please download and register before use.
For additional orders, please scan the QR code again.
Place your order using the QR code on your table.

STEP 1

テーブルのQRコードを読み取る

Please scan the QR code on your table



STEP 2

メニューを選択

Select an item



STEP 3

モバイル決済

※現金支払いの場合はレジで注文ください

Mobile payment

*For cash payments, please order at the register.

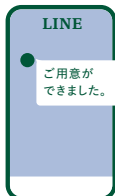


STEP 4

商品が出来上がり次第
「LINE」で通知いたします

※トークルームの「LINEミニアプリ」をご確認ください

You will be notified via LINE once your order is ready.
Please check the LINE Mini App in your chat room.



LINEミニアプリ お知らせ
[TALKS cafe & bar(OC)]ご利用ができました。

STEP 5

店内中央「受取口」にて
商品お渡しいたします

※必ずスマートフォンをご持参ください

Pickup at the counter in the center.
Please have your phone ready.



対面レジでご注文

LINEをお持ちでない方、現金利用の方、
モバイルオーダー・決済を利用しないお客様、
Sポイントでのお支払いのお客様は
レジでご注文をお願いします。

No LINE app, paying with cash,
not using mobile ordering/payment,
or paying with S Points? Please order at the register.

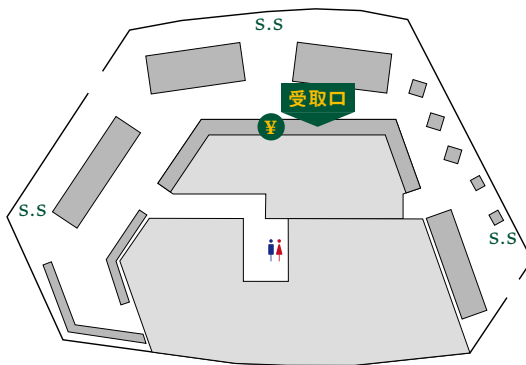
Sポイント付与について

Sポイント付与ご希望のお客様は
受取口までお申し出ください。

Regarding S Point Accrual

Customers who wish to earn S Points,
please inform us at the pickup counter.

MAP



S.S (サービスステーション)

お箸やかトラリー、取り皿、お冷、お砂糖、クリームなど設置しております。

FREE Wi-Fi



NETWORK

TALKS_GuestWiFi

PASSWORD

talks2024



提供時間 / SERVING TIME

9AM — 5PM

CREPE

全粒粉を使った、軽やかで香ばしいクレープ。
シンプルだからこそ引き立つ素材の美味しさ。
北海道バターや旬のフルーツを合わせた、
モーニングやランチにぴったりの一皿です。



Sugar & Butter Crepe

シュガーバター

国産の全粒粉を使った、風味豊かでもちもちのクレープです。
有塩バターと種子島産の砂糖を合わせた
シンプルな味わいをお楽しみください。

880



Strawberry Mille-Feuille Crêpe

いちごのミルフィーユ

フレッシュな和歌山県産いちご「まりひめ」と特製いちごソースに、
サクサクのパイ、カスタードクリーム、生クリームを合わせ、
たっぷりと添えた季節限定のクレープです。

1320

SET DRINK ▽下記からお選びください

- +330** | コーヒー (HOT/ICED)、紅茶 (HOT/ICED)、炭酸水 (レモン入り)、オレンジジュース
Coffee (Hot/Iced), Tea (Hot/Iced), Sparkling Water (with Lemon), Orange Juice
- +550** | ハイネケン、赤ワイン、白ワイン、ハイボール
Heineken, Red Wine, White Wine, Highball

SET SOUP

季節のスープ **+330**
Seasonal Soup

内容は季節により変更します
詳しくはスタッフまで

FRENCH TOAST



提供時間 / SERVING TIME

9AM — 5PM

自社ベーカリー「foodscape!」の全粒粉食パンをじっくり漬け込み、
しっとりふっくらに仕上げた贅沢フレンチトースト。

Lemon Mascarpone French Toast

レモンマスカルポーネ

全粒粉食パンをじっくり漬け込み、フレンチトーストに仕上げました。
サンドしたマスカルポーネとレモンソースが、
まるでチーズケーキのような味わいです。

1080



French Toast with Sunny-Side Up & Crispy Bacon

サニーサイドアップ、クリスピーベーコン

しっとりふっくらに仕上げたフレンチトーストに、とろとろチーズ、
蘭王たまごの目玉焼きとカリカリのベーコンをのせました。
たっぷりのメープルシロップをかけてお召し上がりください。

1480



TOAST

Campagne Toast with Sunny-Side Up & Crispy Bacon

サニーサイドアップ、クリスピーベーコン カンパーニュトースト

自家製のカンパーニュに、バターや蘭王たまごの目玉焼き、
カリカリのベーコン、フレッシュなサラダを添えました。

1180



SET DRINK ▼下記からお選びください

- | | |
|------|---|
| +330 | コーヒー (HOT/ICED)、紅茶 (HOT/ICED)、炭酸水 (レモン入り)、オレンジジュース
Coffee (Hot/Iced), Tea (Hot/Iced), Sparkling Water (with Lemon), Orange Juice |
| +550 | ハイネケン、赤ワイン、白ワイン、ハイボール
Heineken, Red Wine, White Wine, Highball |

SET SOUP

季節のスープ +330

Seasonal Soup

内容は季節により変更します
詳しくはスタッフまで

RICE



提供時間 / SERVING TIME

9AM — 9PM

滋賀県・みたて農園さんが丁寧に育てた、
減農薬・減化学肥料のお米を使用しています。
スパイスやハーブ、彩り豊かな旬の食材を合わせ、
心も満たすカフェごはんに仕上げました。
一皿ごとに、食材の個性とおいしさが広がります。

Buddha Bowl

ブッダボウル

オープン以来大人気のブッダボウルがさらに進化。
ひよこ豆のカレーや豆腐の照り焼きステーキが、
雑穀米の美味しさを引き立てます。

《 ヴィーガン / Vegan 》

1820 / ブッダサラダ 1650



Butter Chicken Curry

バターチキンカレー

バターのコク、スパイスの香り、ココナッツミルクの甘みが
バランスよく調和したバターチキンカレーです。

トマトの酸味が後味をさっぱりとさせ、
何度でも食べたい味に仕上げました。

1390

Fried Chicken Over Rice

フライドチキンオーバーライス

ザクザクのバターミルクフライドチキンを雑穀米や
アボカド、サラダなどと合わせました。

スパイスが香る、ビールにもピッタリな1皿です。

ご提供まで15分ほどお時間をいただく場合がございます

1390



SET DRINK ▼下記からお選びください

- +330 コーヒー (HOT/ICED)、紅茶 (HOT/ICED)、炭酸水 (レモン入り)、オレンジジュース
Coffee (Hot/Iced), Tea (Hot/Iced), Sparkling Water (with Lemon), Orange Juice
- +550 ハイネケン、赤ワイン、白ワイン、ハイボール
Heineken, Red Wine, White Wine, Highball

SET SOUP

季節のスープ +330

Seasonal Soup

内容は季節により変更します
詳しくはスタッフまで

SANDWICH



提供時間 / SERVING TIME

9AM — 9PM

全粒粉食パンやカンパーニュに、豊かな土壌から届いた旬の野菜や生ハム、蘭王卵など、シンプルだけど贅沢な味わいで日常に小さな特別感を。TALKSのオープンサンドは、ランチから夜まで、ヘルシーに楽しめる、そっと寄り添う一皿です。

Avocado Tartine

アボカドタルティーヌ

2種類のテイストを一度に楽しめる豪華な一品です。

1つはマスカルポーネチーズにアボカドを合わせ、もう1つはワカモレに半熟の蘭王卵とハーブを合わせました。

《 ヴィーガン対応可 / Vegan option available 》

1520



Strawberry & Prosciutto Open Sandwich

いちごと生ハムのオープンサンド

ビネガーでマリネした和歌山県産いちご「まりひめ」を、マスカルポーネチーズと生ハムとともにふんだんにのせました。

ジューシーで甘酸っぱいいちごと、生ハムのほどよい塩気がくせになるオープンサンドです。

1580

SET DRINK ▼下記からお選びください

- | | |
|------|---|
| +330 | コーヒー (HOT/ICED)、紅茶 (HOT/ICED)、炭酸水 (レモン入り)、オレンジジュース
Coffee (Hot/Iced), Tea (Hot/Iced), Sparkling Water (with Lemon), Orange Juice |
| +550 | ハイネケン、赤ワイン、白ワイン、ハイボール
Heineken, Red Wine, White Wine, Highball |

SET SOUP

季節のスープ +330

Seasonal Soup

内容は季節により変更します
詳しくはスタッフまで



HAMBURGER

自家製ブリオッシュに、厳選した素材と特製ソースを贅沢にサンド。
ランチからディナーまで、気分に合わせて楽しめる満足感たっぷりのハンバーガーです。



提供時間 / SERVING TIME

11AM — 9PM

ご提供まで15分ほどお時間を
いただく場合がございます



Buttermilk Fried Chicken Burger

バターミルクフライドチキンバーガー

バターミルクでジューシーに仕上げたフライドチンを豪快にバーガーにしました。
スパイスやハーブ、マスタードの辛みが絶妙に調和し、
仕上げにかけたテリヤキソースが隠し味となっています。

1580



Salmon Frite Burger with Fresh Herbs

サーモンフリットバーガー フレッシュハーブ

しっとりとしたタスマニアサーモンをフリットにし、
バター香るブリオッシュに挟みました。
しば漬けを使ったタルタルソースとハーブとともに楽しめください。

1580

SET DRINK ▼下記からお選びください

- +330 コーヒー (HOT/ICED)、紅茶 (HOT/ICED)、炭酸水 (レモン入り)、オレンジジュース
Coffee (Hot/Iced), Tea (Hot/Iced), Sparkling Water (with Lemon), Orange Juice
- +550 ハイネケン、赤ワイン、白ワイン、ハイボール
Heineken, Red Wine, White Wine, Highball

SET SOUP

季節のスープ +330
Seasonal Soup

内容は季節により変更します
詳しくはスタッフまで

PASTA



提供時間 / SERVING TIME

11AM - 9PM

シンプルな食材を丁寧に合わせ、香り豊かに仕上げたパスタ。
口に運べば、具材とソースの旨みが絡み合い、ひと口ごとに小さなしあわせが広がります。
ランチや brunch のひとときに、そっと寄り添う毎日食べたい一皿です。

Pasta with Burrata Cheese & Tomato Sauce

ブラータチーズとトマトソース

シンプルなトマトソースパスタにブラータチーズをのせ、
パン粉の食感とレモンの香りで味わいを引き締めました。
ブラータチーズを崩しながらお召し上がりください。

《 ヴィーガン対応可 / Vegan option available 》

1680



Squid & Shiso Genovese Pasta

イカと大葉のジェノベーゼ

たっぷりの大葉ソースに、ぷりぷりのイカを合わせ、
アクセントにしば漬けを添えた、
これまでにない新しいジェノベーゼです。

《 ヴィーガン対応可 / Vegan option available 》

1480



SET DRINK ▼下記からお選びください

- | | |
|-------------|---|
| +330 | コーヒー (HOT/ICED)、紅茶 (HOT/ICED)、炭酸水 (レモン入り)、オレンジジュース
Coffee (Hot/Iced), Tea (Hot/Iced), Sparkling Water (with Lemon), Orange Juice |
| +550 | ハイネケン、赤ワイン、白ワイン、ハイボール
Heineken, Red Wine, White Wine, Highball |

SET SOUP

季節のスープ **+330**
Seasonal Soup

内容は季節により変更します
詳しくはスタッフまで

SIDE MENU



提供時間 / SERVING TIME

9AM — 9PM

カリッと揚げたフリットや季節のスープ、自家製ブレッド、極薄の生ハム。
産地にこだわった素材の味わいが、ひと口ごとにテーブルに華を添えます。

FRIED DISHES



Onion rings made from
Domestic Onions

国産玉ねぎの
オニオンリング

《 ヴィーガン / Vegan 》

660



French Fries
with Rosemary & Grana Padano

フライドポテト
ローズマリーとグラナパダーノ

《 ヴィーガン対応可 / Vegan option available 》

550



French Fries
with Green Laver Seaweed

フライドポテト
愛媛県無茶々園すじ青のり

《 ヴィーガン / Vegan 》

550



Fried Squid with Shibazuke & Lemon Tartar Sauce

イカのフリット
しば漬けとレモンのタルタルソース

レモンの爽やかさと、しば漬けの
ほどよい酸味がアクセント。
サクッと軽い衣が、イカの旨みを引き立てます。

880



Buttermilk Fried Chicken

バターミルク
フライドチキン

バターミルクで柔らかくジューシーに仕上げた、
こだわりのフライドチキン。
お酒と一緒に楽しむ、至福のひとつです。

900

BREAD



Assorted Bread

パン盛り合わせ

《 ヴィーガン対応可 / Vegan option available 》

330

SOUP



Seasonal Soup

季節のスープ

《 ヴィーガン / Vegan 》

550

PROSCIUTTO



Freshly Shaved Ultra-Thin Prosciutto

削りたて極薄生ハム

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サイズ 660

Mサイズ 1100

Lサイズ 1980

SALAD



Farm-Fresh Green Salad

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。

《 ヴィーガン / Vegan 》

660



Strawberry & Prosciutto Caesar Salad

いちごと生ハムのシーザーサラダ

和歌山県産いちご「まりひめ」と、
削りたて極薄生ハムに、ペコリーノチーズをたっぷりかけ、
シーザーサラダに仕上げました。

950

DRINKS

オーツミルクに変更 ⑧④⑤ +110

COFFEE 「TERRA COFFEE ROASTERS」のスペシャルティコーヒーを使用



【深煎り / ブラジル】

Specialty Coffee (Hot)

スペシャルティコーヒー (HOT) ... S 500 / M 650

Specialty Coffee (Iced)

スペシャルティコーヒー (ICED) 500

Viennese Coffee (Hot) *Coffee with Whipped Cream

ウイナーコーヒー (HOT) S 600 / M 750

Viennese Coffee (Iced) *Coffee with Whipped Cream

ウイナーコーヒー (ICED) 600

【浅煎り / エチオピア】

Café Latte (Hot / Iced)

カフェラテ (HOT / ICED) 590

Café Mocha (Hot / Iced)

カフェモカ (HOT / ICED) 740

White Mocha (Hot / Iced)

ホワイトモカ (HOT / ICED) 740

Cappuccino

カプチーノ 590

Espresso

エスプレッソ Single 480 / Double 550

Espresso Tonic

エスプレッソトニック 690

Ginger Spice Latte (Hot / Iced)

ジンジャースパイラテ (HOT / ICED) 740



Specialty Coffee Decaf (HOT / ICED)

スペシャルティコーヒー デカフェ (HOT / ICED) 600

エチオピア・シダモ産カフェインレスコーヒー。イエローピーチやデーツ、ブラックティール、カカオニブの風味が特徴。

TEA

紅茶専門店「amsu tea」の茶葉を使用

Organic Ceylon (Hot / Iced)

オーガニックセイロン (HOT / ICED) 500

Earl Grey (Hot / Iced)

アールグレイ (HOT / ICED) 500

Rooibos (Hot / Iced)

ルイボス (HOT / ICED) 500

Japanese Black Tea (Hot / Iced)

和紅茶 (HOT / ICED) 660

Japanese Black Tea Milk Tea (Hot / Iced)

和紅茶ミルクティー (HOT / ICED) 680

HERBAL TEA & CHAI

「TYNK」のカフェインレスのクラフトティー

Relaxation Tea (Hot)

リラックスティー (HOT) 600

Spice Tea (Hot)

スパイスティー (HOT) 600

Chai (Hot / Iced)

チャイ (HOT / ICED) 660

オーツミルクがおすすめ

Recommended with Oat Milk

CHOCOLATE FRANGER エクアドル産カカオ70%のオリジナルチョコレートを使用



Chocolate franger

ショコラフランジェ 950

TALKSオリジナルのカカオ70%チョコレートを使用した、冷たいデザート感覚のドリンク。

Equateur franger

エクアトール フランジェ 990

バナナとパイナップルの果肉がゴロッと入ったショコラフランジェ。

クリーム抜き ※クリーム抜きでヴィーガンになります - 50

Without Cream *Removing the cream makes it vegan

FRESH JUICE & SOFT DRINKS

Fruit Tea Soda

フルーツティーソーダ 700

Homemade Ginger Ale

自家製ジンジャーエール 660

Homemade Hot Ginger

自家製ホットジンジャー 660

Homemade Lemonade (Hot / Iced)

自家製レモネード (HOT / ICED) 660

Homemade Lemon Squash

自家製レモンスカッシュ 660

Tonic Water

トニックウォーター 550

Sparkling Water (with Lemon)

炭酸水 (レモン入り) 550

Chocolate Milk (Hot / Iced)

チョコミルク (HOT / ICED) 750

100% Orange Juice

100% オレンジジュース 550

100% Apple Juice

100% りんごジュース 550

Organic Vegetable Juice (Certified Organic - JAS)

有機野菜のジュース【有機JAS認証】 550

Pomegranate Squash (No Artificial Flavors)

ザクロスカッシュ【香料無添加】 550

Kids' Drink (For children under 6 years old)

お子様ドリンク ※対象:小学生未満 330

オレンジジュース・りんごジュース・ミルク・チョコミルク
Orange Juice, Apple Juice, Milk, Chocolate Milk

SMOOTHIE



Green Smoothie (Kale, Banana & Apple)

グリーンスムージー

ケール青汁とバナナ、りんごで作った1日のはじまりに
ぴったりなスムージー。国産ケール100%にこだわった
「FANCL」のケール青汁を使用。

790



Red Smoothie (4 Berries & Soy Yogurt)

レッドスムージー

ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、
レッドカラントの4種ベリーと豆乳ヨーグルトで作った
ベリーの酸味が爽やかなスムージー。

790



FANCL の国産ケールを使用！

ケールの栄養価は野菜の中でも高く、青汁の原料として知られる大麦若葉を
大きく上回ります。原材料は国内産ケール100%使用。安心・安全にこだわり、
契約農家で化学農薬を使用せず、栽培したもののみを使用。(https://www.fancl.jp)

MOCKTAIL ノンアルコールのカクテル風ドリンク



Cassis Peach Sparks

カシスピーチスパークス

カシスとピーチの風味にソーダを合わせた
爽やかなノンアルコールカクテル。

700



Sangria (Red)

サングリア(赤)

赤ぶどうジュースにシナモンやクローブ、
スターアニスなど、様々なスパイスを合わせました。

700



Sangria (White)

サングリア(白)

白ぶどうジュースにシナモンやクローブ、
カルダモンなどで、様々なスパイスを合わせました。

700

ALCOHOLIC DRINKS

BEER キーンと冷えた爽やかな喉越し、上質な味わいのHeinekenを使用



Heineken

ハイネケン 720

Green's Free (Non-Alcoholic Beer)

グリーンズフリー(ノンアルコールビール) 600



Shandy Gaff
シャンディガフ

自家製ジンジャーシロップを使用

770



Lemon Beer
レモンビール

自家製レモンシロップを使用

770



Orange Eye (Beer with Vegetable Juice)
オレンジアイ

有機JAS認証を受けた
15種類の野菜を使用

720



Kale Beer
ケールビール

国産ケール100%化学農薬不使用の
「FANCL」ケール青汁を使用

880

CRAFT BEER **ALL 950yen** (提供量 : 240cc)



Spring Valley Houjun 496

スプリングバレー 豊潤ラガー 496

口に広がる麦の旨みとホップの上品な香り。すっきりとした綺麗な後味。
Rich malt flavor with elegant hop aroma. Full-bodied yet clean finish.

《 STYLE : India Pale Lager (IPL) / ALC : 6% 》



Spring Valley JAPANALE Kaori

スプリングバレー JAPANエール 香

日本産ホップを一部使用。和柑橘の香りと心地よい苦味、すっきり後味。
Using Japanese hops, with citrus aroma and refreshing bitterness.

《 STYLE : Pale Ale / ALC : 6% 》



Spring Valley Silk Ale White

スプリングバレー シルクエール 白

シルクのような上質でまろやかな口当たり。おいしさを追求した、白ビール。
Smooth, silky white beer crafted for exceptional taste.

《 STYLE : Wheat Ale / ALC : 5.5% 》



Spring Valley Jazzberry

スプリングバレー ジャズベリー

ラズベリーの酸味と爽やかな飲み口、ルビー色が特長の本格派フルーツビール。
Authentic fruit beer with raspberry tartness, refreshing taste, and ruby color.

《 STYLE : Fruit Beer / ALC : 5% 》



Brooklyn Defender IPA

ブルックリン ディフェンダーIPA

トロピカルフルーツのような香りとしっかりした苦味が特長の爽快で飲みやすいIPA。
A crisp, easy-drinking IPA with tropical fruit aroma and firm bitterness.

《 STYLE : Golden IPA / ALC : 5.5% 》



Hitachino Nest Yuzu Lager

常陸野ネストゆずラガー

日本産の柚子をふんだんに使用した、繊細で奥深いシトラスの香りのフレーバードラガー。
A flavored lager brewed with Japanese yuzu, with a delicate, complex citrus aroma.

《 STYLE : Flavored Lager) / ALC : 5.5% 》

WINE LUNARIA オーガニックワイン



Red Wine
赤ワイン

- Glass 700
- Half Bottle 2000



White Wine
白ワイン

- Glass 700
- Half Bottle 2000



Orange Wine
オレンジワイン

- Glass 700
- Half Bottle 2000

Cider (Hard Cider)

シードル 720

りんごから造られたスパークリングワイン

Cava (Spanish Sparkling Wine)

カヴァ 720

スペイン産のスパークリングワイン

GIN

Gin Soda

ジンソーダ 770

Gin & Tonic

ジントニック 770

HIGHBALL



Riku Highball

陸 ハイボール 770

White Horse Highball

ホワイトホース ハイボール 770

SOUR



Homemade Ginger Sour
自家製ジンジャーサワー

770



Homemade Lemon Sour
自家製レモンサワー

770



Kale Lemon Sour
ケールレモンサワー

770



Fruit Tea Sour
フルーツティーサワー

770

COCKTAIL



Campari Soda
カンパリソーダ

770



Campari Orange
カンパリオレンジ

770



Cassis Soda
カシスソーダ

770



Cassis Orange
カシスオレンジ

770

5PM — 9PM

DINNER COURSE

予約制
Reservation
Only

TALKSのこだわり食材を活かしたディナーコース料理。

産地と素材の魅力を活かした一皿一皿を、ゆったりとした時間の中でお楽しみください。



Prosciutto Course

《 1日前要予約 》

生ハム食べ放題コース 5500

削りたて極薄生ハム食べ放題 60分
農園野菜のグリーンサラダ
トリュフフライドポテト
バターミルクフライドチキン
スペアリブのロースト
ペンネアラビアータ
本日のデザート

Unlimited Prosciutto (60min)
Farm Fresh Green Salad
Truffle French Fries
Buttermilk Fried Chicken
Roasted Spare Ribs
Penne Arrabbiata
Today's Dessert
90min All-You-Can-Drink

90min飲み放題付き

TALKS Course

《 2日前要予約 》

TALKS コース 3500

安納芋のポタージュ
いちじくとビーツ、フェタチーズのサラダ
サーモンのパピヨット ハーブと発酵バター
削りたて生ハムと蘭王たまごのカルボナーラ
ブリュレバスクチーズケーキ

Sweet Potato Potage (Anno Imo)
Fig, Beet & Feta Cheese Salad
Salmon en Papillote with Herbs & Fermented Butter
Freshly Sliced Prosciutto & Ran-Oh Egg Carbonara
Basque Burnt Cheesecake Brûlée
Coffee or Tea

食後のドリンク付き



※内容は、仕入れ状況や季節によって変更する場合があります