

# 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ご注文ください

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(OCC)]に用意ができました。

### 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.

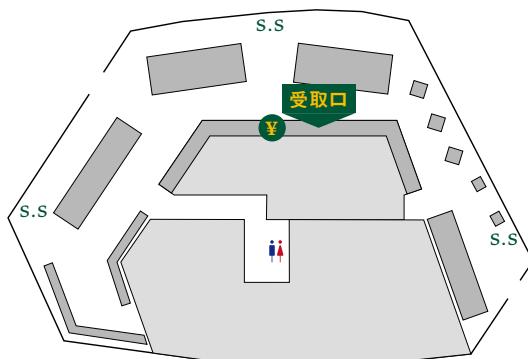
## Sポイント付与について

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)

お箸やカトラリー、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、  
モーニングやブ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 カンパニュートースト

自家製のカンパニュュに、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

# RI CE



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



## 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



## 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、  
何度も食べたくなる味わいに仕上げました。

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ニユに、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

ピ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キ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**

しつ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ます。

**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

# 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。

ランチやブランチのひとときには、そっと寄り添う毎日食べたくなる一皿です。

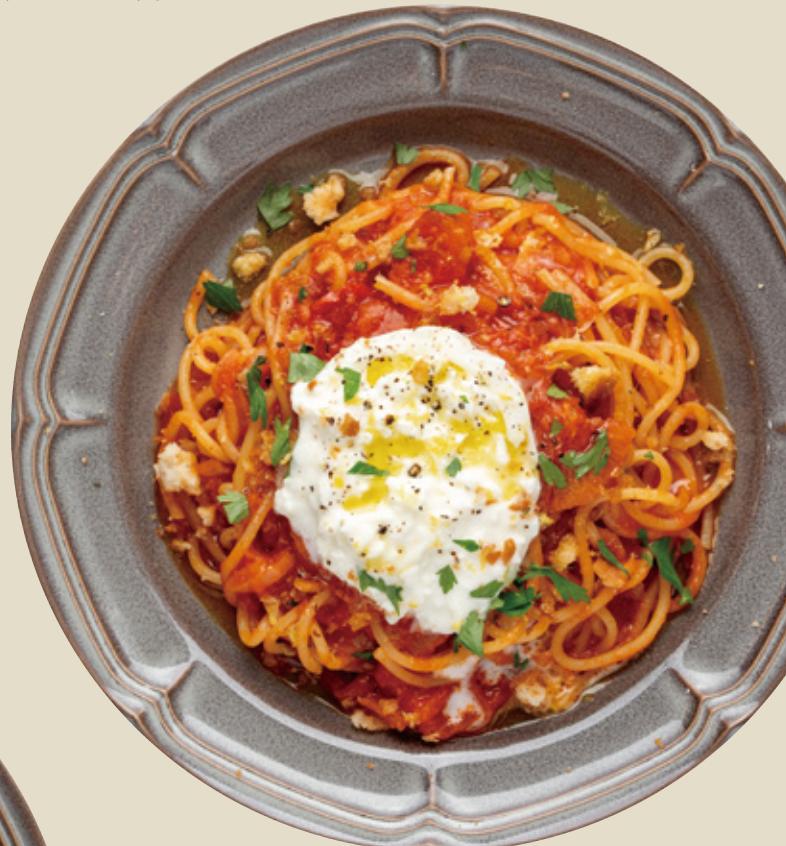
Pasta with Burrata Cheese & Tomato Sauce

## 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、ぶりぶりのイカを合わせ、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、至福のひとときです。

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とかけ、  
シーザーサラダに仕上げました。

950

# DRINKS

## COFFEE 「TERRA COFFEE ROASTERS」のスペシャリティーコーヒーを使用

### 【深煎り／ブラジル】

Specialty Coffee (Hot)	
スペシャリティーコーヒー (HOT) .....	<b>S 500 / M 650</b>
Specialty Coffee (Iced)	
スペシャリティーコーヒー (ICED) .....	<b>500</b>

### 【浅煎り／エチオピア】

Café Latte (Hot / Iced)	
カフェラテ (HOT / ICED) .....	<b>590</b>
Café Mocha (Hot / Iced)	
カフェモカ (HOT / ICED) .....	<b>740</b>
White Mocha (Hot / Iced)	
ホワイトモカ (HOT / ICED) .....	<b>740</b>
Cappuccino	
カプチーノ .....	<b>590</b>



Specialty Coffee Decaf (HOT / ICED)  
**スペシャリティーコーヒー 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、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) .....	<b>500</b>
Earl Grey (Hot / Iced)	
アールグレイ (HOT / ICED) .....	<b>500</b>
Rooibos (Hot / Iced)	
ルイボス (HOT / ICED) .....	<b>500</b>
Japanese Black Tea (Hot / Iced)	
和紅茶 (HOT / ICED) .....	<b>660</b>
Japanese Black Tea Milk Tea (Hot / Iced)	
和紅茶ミルクティー (HOT / ICED) .....	<b>680</b>

## 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 .....	<b>950</b>
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	

エクアトゥール フランジェ .....	<b>990</b>
---------------------	------------

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 .....	<b>- 50</b>
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	Chocolate Milk (Hot / Iced) チョコミルク (HOT / ICED)	750
Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャーエール	660	100% Orange Juice 100%オレンジジュース	550
Homemade Hot Ginger 自家製ホットジンジャー	660	100% Apple Juice 100%りんごジュース	550
Homemade Lemonade (Hot / Iced) 自家製レモネード (HOT / ICED)	660	Organic Vegetable Juice (Certified Organic - JAS) 有機野菜のジュース【有機JAS認証】	550
Homemade Lemon Squash 自家製レモンスカッシュ	660	Pomegranate Squash (No Artificial Flavors) ザクロスカッシュ【香料無添加】	550
Tonic Water トニックウォーター	550	Kids' Drink (For children under 6 years old) お子様ドリンク ※対象:小学生未満	330
Sparkling Water (with Lemon) 炭酸水 (レモン入り)	550	Orange Juice, Apple Juice, Milk, Chocolate Milk オレンジジュース・りんごジュース・ミルク・チョコミルク	

## 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

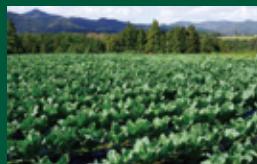


Red Smoothie (4 Berries & Soy Yogurt)

### 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  
爽かなノンアルカクテル。

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Anis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

## B E E R 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 950 yen (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



White Wine  
白ワイン



Orange Wine  
オレンジワイン

· Glass ..... 700  
· Half Bottle ..... 2000

· Glass ..... 700  
· Half Bottle ..... 2000

· 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



Homemade Lemon Sour  
自家製レモンサワー



Kale Lemon Sour  
ケールレモンサワー



Fruit Tea Sour  
フルーツティーサワー

770

770

770

770

## COCKTAIL



Campari Soda  
カンパリソーダ



Campari Orange  
カンパリオレンジ



Cassis Soda  
カシスソーダ



Cassis Orange  
カシスオレンジ

770

770

770

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。



## 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



## 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