

11:00 - 14:30 L.O.

LUNCH

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ます。



GLUTEN FREE
グルテンフリー



VEGAN
ヴィーガン



DAIRY FREE
動物由来の乳製品不使用

当店で使用しているお米は、すべて滋賀県の「みたて農園」さんが作った減農薬・減化学肥料米です。

MASSAMAN CURRY

マッサマンカレー



マッサマンカレー

ココナッツミルクベースのスパイシーなタイカレー。
ピリッとタイ南部のご当地カレーは深いコクとほんのりした甘さが特徴。※五葷不使用

1320



フライドチキンのマッサマンカレー

ココナッツミルクベースのスパイシーなタイカレーに
オリジナルサイズのジューシーなフライドチキンをトッピング。

1650



BUDDHA BOWL

ブッダボウル



ブッダボウル

季節ごとの新鮮な野菜にアボカドや
十六穀米などを合わせたヴィーガン対応のブッダボウル。
アメリカ西海岸発のヘルシーで健康的な一皿です。

1820 (チキントッピング+330)



ブッダサラダ (ご飯なし)

ブッダボウルのご飯なし。
ヘルシーに食べたい方はこちら。

1650



SANDWICH PLATE

サンドウィッチプレート



カンパーニュのサンドプレート

サーモンとアボカドをたっぷり挟みました。
国産小麦を使用したカンパーニュのサンドプレート。

1480



バター香るジャンボン・ブルプレート

国産バゲットに北海道産の発酵バターと
ロースハムをサンドしたパリジャンの定番。

1280

■ SOUP SET



具たくさん!

野菜の重ね煮スープ (日替わり)

旬の野菜を重ねてじっくり煮込んだ、
優しい味わい。野菜本来の自然な
うまみを最大限に引き出したスープです。

+330



■ DRINK SET

- ・コーヒー (HOT)
- ・コーヒー (ICED)
- ・紅茶 (HOT)
- ・紅茶 (ICED)
- ・自家製ジンジャーエール
- ・自家製ホットジンジャー
- ・炭酸水 (レモン入り)

+330

