



マグロとアボカドのポキ Ahi Tuna & Avocado Poke



プロシュート Prosciutto



ハムプラッター Ham Platter



チーズプラッター Cheese Platter

Cold Appetizer



冷製前菜

✿ : 大分特産メニュー Oita Local Specialties

マグロとアボカドのポキ

Ahi Tuna & Avocado Poke 4 half ¥ 1,400 / regular ¥ 2,310

シーザーサラダ Caesar Salad 4 ¥1,760

✿ 大分県産彩り野菜のサラダ 大分かぼすドレッシング

Colorful Veggie Salad with Kabosu Dressing 2 ¥880

✿ 湯布院サーモンのマリネ サラダ仕立て

Yufuin Salmon Marinade Salad 2 ¥1,320

サーモンとアボカドのタルタル風(ロミロミ)

Salmon & Avocado Tartare (Lomi Lomi Style) ¥1,100

プロシュート Prosciutto 4 half ¥ 1,000 / regular ¥1,980

ハムプラッター Ham Platter 4 ¥1,980

チーズプラッター Cheese Platter 2 ¥1,320

ミックスナッツ Mixed Nuts 2 ¥660

✿ 大分名物りゅうきゅう Oita Specialty Ryukyu 2

石のや 伊豆長岡 いかの塩辛

ISHINOYA Izunagaoka's Salted Squid (Shiokara) 2 ¥550

石のや 伊豆長岡 たこの塩辛

ISHINOYA Izunagaoka's Salted Octopus (Shiokara) 2 ¥550

石のや ISHINOYA 伊豆長岡

柚子の風味をかきた
「いかの塩辛」・「たこの塩辛」は
ISHINOYA別府の同ブランド
石のや 伊豆長岡の人気商品です。
お土産としても販売しております。
(¥1,200 / 200g)



サーモンとアボカドのタルタル風
Salmon & Avocado Tartare



湯布院サーモンのマリネ サラダ仕立て
Yufuin Salmon Marinade Salad



大分名物りゅうきゅう
Oita Specialty Ryukyu

※各メニューの数字は、お召し上がりになる人数の目安です。 ※表示価格はすべて税込です。
*The number inside the box for each menu item indicates the recommended number of people. *All prices include tax.



ガーリックシュリンプ Garlic Shrimp



Hot Appetizer

温製前菜

✿ : 大分特産メニュー Oita Local Specialties

ガーリックシュリンプ Garlic Shrimp [2]	¥1,320
フライ&グリルミックス Fried & Grilled Combination Plate [4]	¥1,300
ソーセージ&ベーコングリル Grilled Sausage & Bacon [2]	¥660
✿ 大分名物とり天 Oita Specialty Toriten [2]	¥440
フライドポテト French Fries [2]	half ¥660 / regular ¥990

フライドポテト French Fries



フライ&グリルミックス
Fried & Grilled Combination Plate

フライドポテト オプション French Fries Options

- チーズソース Cheese Sauce + ¥220
- サワークリーム Sour Cream + ¥110
- ガーリックトリュフ Garlic Truffle + ¥110

大分名物とり天
Oita Specialty Toriten





大分県産しいたけバーガー Oita Shiitake Burger



Hamburger

ハンバーガー

✿ : 大分特産メニュー Oita Local Specialties

- ✿ 大分和牛入りかぼすハンバーガー Oita Wagyu Burger with Kabosu [2] ¥2,310
- ✿ 大分県産しいたけバーガー Oita Shiitake Burger [2] ¥1,760
- Takka特製ハンバーガー Takka's Signature Burger [2] ¥1,980
- アボカドトマトチーズバーガー Avocado, Tomato & Cheese Burger [2] ¥2,200
- B・L・Tバーガー B.L.T. Burger [2] ¥2,420

大分和牛入りかぼすハンバーガー
Oita Wagyu Burger with Kabosu



B・L・Tバーガー
B.L.T. Burger



アボカドトマトチーズバーガー
Avocado, Tomato & Cheese Burger



アンガス牛のサーロインステーキ ~3種のお味で~ Sirloin Steak (Angus beef, 3 Flavors)



Main Dish

メインディッシュ



骨付きBBQフライドチキン
Bone-in BBQ Fried Chicken

- 骨付きBBQフライドチキン Bone-in BBQ Fried Chicken [2] ¥1,150
- ラムチョップグリル Grilled Lamb Chop 1 piece ¥860
- アンガス牛のサーロインステーキ ~3種のお味で~
Sirloin Steak (Angus beef, 3 Flavors) 200g ¥3,850
- Takkaオリジナル バックリブグリル
Takka's Original Back Ribs [4] ¥4,180

Set セット

- ライス Rice ¥300
- ライス + サラダ Rice + Salad ¥500
- ライス + サラダ + スープ Rice + Salad + Soup ¥600
- パン Bread ¥300
- パン + サラダ Bread + Salad ¥500
- パン + サラダ + スープ Bread + Salad + Soup ¥600



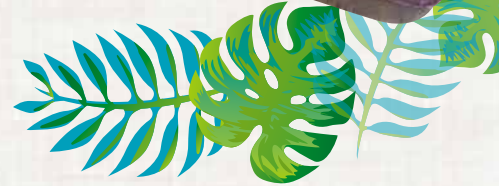
ラムチョップグリル Grilled Lamb Chop
※写真は2ピースでの提供イメージです。*Image shows 2-piece serving.



グリルハンバーグ
Grilled Hamburger Steak



ハンバーグ&バックリブ
Hamburger Steak & Back Ribs



本日の鮮魚のグリル Grilled Fresh Fish of the Day [2] ¥2,200

グリルハンバーグ Grilled Hamburger Steak 160g ¥1,860 / 200g ¥2,420

ベーコンエッグハンバーグ Bacon & Egg Hamburger Steak 160g ¥2,480 / 200g ¥2,970

アボカドトマトチーズハンバーグ
Avocado, Tomato & Cheese Hamburger Steak 160g ¥2,200 / 200g ¥2,860

ハンバーグ&本日の鮮魚のグリル
Hamburger Steak & Grilled Fresh Fish of the Day [2] ¥3,200

ハンバーグ&バックリブ Hamburger Steak & Back Ribs [2] ¥3,850



ベーコンエッグハンバーグ Bacon & Egg Hamburger Steak



本日の鮮魚のグリル
Grilled Fresh Fish of the Day



シーフードクリームフェットチーネ Seafood Cream Fettuccine

Pasta / Tacos / Rice Bowl



パスタ・タコス・丼

✿ : 大分特産メニュー Oita Local Specialties

タコス (牛ステーキ&チリコンカン) Tacos (Beef Steak & Chili Con Carne) 2 ¥2,200

ベーコン・マッシュルームのクリームフェットチーネ
Bacon & Mushroom Cream Fettuccine 2 ¥1,650

シーフードクリームフェットチーネ Seafood Cream Fettuccine 2 ¥1,870

✿ Takka特製りゅうきゅう丼 Takka's Ryukyu Rice Bowl 2 ¥2,420



タコス (牛ステーキ&チリコンカン)
Tacos (Beef Steak & Chili Con Carne)



Takka特製りゅうきゅう丼
Takka's Ryukyu Rice Bowl



かぼすと季節のフルーツフレパンケーキ Kabosu & Seasonal Fruit Soufflé Pancakes



Dessert

デザート

✿ : 大分特産メニュー Oita Local Specialties



季節のクレープ Seasonal Crepet

- ✿ かぼすと季節のフルーツフレパンケーキ
Kabosu & Seasonal Fruit Soufflé Pancakes [2] ¥1,340
- ストロベリーバナナスフレパンケーキ
Strawberry Banana Soufflé Pancakes [2] ¥1,230
- フレンチパンケーキ French Pancakes [2] ¥1,230
- プレーンパンケーキ Plain Pancakes [2] ¥1,050
- 季節のフルーツパフェ Seasonal Fruit Parfait [1] ¥1,210
- 季節のクレープ Seasonal Crepet [1] ¥990
- チョコバナナサンデー Chocolate Banana Sundae [1] ¥830
- 本日のアイス Ice Cream of the Day [1] ¥770



フレンチパンケーキ
French Pancakes



ストロベリーバナナスフレパンケーキ
Strawberry Banana Soufflé Pancakes



Wine ワイン

Sparkling スパークリングワイン



ジャラリッジ・ジュニア・スパークリング

JARRAH RIDGE Jr. Sparkling

¥3,000



シャルドネ Chardonnay 77% | ピノ・ノワール 23%

モエ・エ・シャンドンを作っていた醸造家がオーストラリアで造りだすコスパ最高のスパークリングワイン。爽やかでありながら、どこかクリーミーな口当たりからは果実味がしっかりと感じられる。



ガイオ コーネリアーノ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スーペリオレ D.O.C.G.

Gaio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

¥7,000



グレラ 100%

淡いストロベリーエロー。泡立ちは持続性があり、熟した洋ナシとリンゴの香り。繊細な花の香りも。クリスプな酸味とワインの残糖分の甘味とのバランスが非常に良く、フレッシュな仕上がりに。

White Wine 白ワイン



ジャラリッジ・クラシック・ホワイト

JARRAH RIDGE Classic White

¥3,000



シャルドネ 91% | ソーヴィニオンブランとセミヨン 9%

スッキリとしながらもレモングラスやライチ、オレンジの花のようなニュアンスを感じる。口当たり柔らかくデリケートな果実由来の甘みを楽しめる。シャルドネ由来の香りの豊かさ魅力。樽不使用。



パオリニ・インツォリア・テッレ・シチリアーネ I.G.T.

Paolini INZOLIA Terre Sciliane I.G.T

¥3,000 (カラフェ carafe 500ml)



インツォリア 100%

緑がかったストロベリーエロー。爽やかなフローラルノートに柑橘系の香り。フレッシュでスムーズな飲み口。酸と果実味のバランスが取れた味わい。マグナムボトル。



ジャラリッジ・カッテ・クラシック・ホワイト

JARRAH RIDGE KATTE Classic White

¥5,000



ソーヴィニオン・ブラン 91% | シャルドネ 9%

波乗りコアラが目を惹く1本。ソフトでデリケートな口当たりとフレッシュかつ、フルーティーな味わい。お料理やシチュエーションを選ばない、親しみやすいフレンドリーさが魅力。樽不使用。



エラスリス・アコンカグア・キュヴェ・シャルドネ

ERRAZURIZ Aconcagua Cuvee Chardonnay

¥5,000



シャルドネ 100%

カベルネの聖地、アコンカグア・ヴァレーをほぼ独占所有している、由緒正しきワイナリー。柑橘類のアロマ、トロピカルフルーツと繊細なベストリーやドライフルーツ。卓越した緊張感とフレッシュさを兼ね備えたワイン。



グルゴ・ヴィオニエ・テッレ・シチリアーネ I.G.T. 2023

PAOLINI GURGO' Viognier Terre Siciliane I.G.T 2023

¥7,000



ヴィオニエ 100%

複雑なアロマが際立つ、シチリアでも注目される国際品種ヴィオニエ。緑色を帯びた淡いイエロー。アプリコットやオレンジ、アカシアの花の香りが複雑に混ざる。温かみがある味わいでアロマティックな余韻が長く続く。



ベラリッジ・エステート・巨峰 NV

BELLA RIDGE ESTATE Kyoho NV

¥7,000



巨峰100%

オーストラリアで育つ巨峰はジューシー且つ個性的で、トロピカルフルーツのようなフレッシュな香り。巨峰らしい個性的で魅力的な香りとも味わいを楽しめる。



アルバレス・デュラン・デュアル・ブランコ 2022

Alvarez Duran Dual Blanco 2022

¥10,000



グルナッシュ・ブラン 50% | ヴィオニエ 30% | マカベオ15% | モスカテル5%

グラスを振るとパイナップル、バナナ、グレープフルーツのような、複雑な香りにこれからの味わいの展開をワクワクさせる。口に含むと上品でフレッシュさとリッチさのバランスが良い。



ラスデン・チェイシング・デイズー・ホワイト・ブレンド

RUSDEN Chasing Daisies White Blend

¥12,000



グルナッシュブラン 50% | クレレット 25% | ルーサンヌ 25%

白い花、青リンゴ、核果を感じる可憐な香り。チェイシングデイズー=夢を追いかける・挑戦を続けるという意味合いの通りクリスチャンの新しい挑戦の熱意がこめられている1本。



ドメーヌ・セルヴァン・シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン 2022

DOMAINE SERVIN Chablis 1er Cru Vaillons 2022

¥15,000



シャルドネ 100%

シャブリの名門であり先駆者的存在のドメーヌでシャブリを生産する150ワイナリーの中で最上の1本に選ばれた経歴をもつ老舗メゾン。フレッシュで、丸みとミネラル感があり、いきいきとして芳醇、バランスの良くとれた長い余韻が楽しめる1本。



※写真はイメージです。 ※表示価格はすべて税込です。 *Image is for illustration purposes. *All prices include tax.

Red Wine 赤ワイン



ジャラリッジ・クラシック・レッド

JARRAH RIDGE Classic Red

¥3,000



メルロー75% | シラズ15% | カベルネ・ソーヴィニヨン10%

甘く熟したプラム、ダークベリーの香りと味わい。柔らかく滑らかなタンニンが魅了する。カットよりも果実味が豊かでブドウそのものの甘味を感じやすい。樽不使用。



パオリーニ・ネロ・ダーヴォラ・テッレ シチリアーネ D.O.C.

PAOLINI NERO D'AVOLA Sicilia D.O.C.

¥3,000 (カラフェ carafe 500ml)



ネロ・ダーヴォラ100%

土着品種ネロ・ダーヴォラを使ったマグナムボトルワイン。輝きのあるルビーレッド。プラムやザクロなどの果実の香りに、ドライフルーツやスパイスのニュアンス。タンニンは穏やかで、エレガントな味わい。



ジャラリッジ・カッテ・クラシック・レッド

JARRAH RIDGE KATTE Classic Red

¥5,000



シラズ 35% | カベルネ・ソーヴィニヨン 35% | メルロー 30%

カシスや黒系の果実とシラズ由来のペッパーを思わせるニュアンス。ブドウ本来の果実味。凝縮感とバランスのとれたソフトなタンニンが印象的なミディアムボディ。重すぎないので、飲み疲れをしないのが嬉しい。樽不使用。



エラスリス・アコンカグア・キュヴェ・カベルネ・ソーヴィニヨン

ERRAZURIZ Aconcagua Cuvee Cabernet Sauvignon

¥5,000



カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

赤や黒の果実、柔らかなミント、ナツメグ、樽由来の微かなバニラ、チョコレート深みと新鮮さを兼ね備えている。エレガントなタンニンも印象的。



ジャラリッジ・ジン・リザーヴ・シラズ・ジンファンデル

JARRAH RIDGE Zin Reserve Shiraz Zinfandel

¥7,000



シラズ 50% | ジンファンデル50%

お肉と合わせるためにあるのでは?と思うような果実味とハーバルなバランス。特に、ジンファンデル由来の熟成した果実の甘みをふんだんに感じる。スムーズな口当たりと上品なコクを楽しむことが最適な1本。



ディープウッドズ・エボニー 2017

DEEP WOODS ESTATE Ebony 2017

¥7,000



カベルネ・ソーヴィニヨン 60% | シラズ 35% | マルベック 5%

赤い果実、レッドカラント、バイオレットおよびバニラ、スパイスの香り。マーガレットリバーのブドウの美味しさを最大限に表現。味わいや香りが口に広がる間、絶妙なタンニンがアプローチしてくれる。



デ・ステファニ・ヴェネツィアDOC 2022

De Stefani VENEZIA DOC 2022

¥10,000



メルロー 58% | カベルネ・ソーヴィニヨン 42%

国際品種を絶妙なバランスでセパージュした魅惑の赤ワイン。熟した赤い果実、花束のアロマにエレガントなタンニンが最高のバランスを保ち、美しい骨格を形成している。果実味豊かで上質な仕上がり。



ライジングスター・カベルネ・ソーヴィニヨン 2012

RISING STAR Cabernet Sauvignon

¥12,000



カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

生きる伝説「ジョン・ウエイド氏」が造ったヴィンテージ プレミアムワイン。ダークベリーやバニラのリッチな味わいが鮮やかに感じられる。大地や森林の力強さとシルキーなタンニンの繊細さ・複雑味は格別。長期熟成ワインがやっと飲み頃を迎えた、貴重な1本。



ピンパネル・ヴィンヤーズ・ヒルロード・ピノ・ノワール

PIMPERNEL VINEYARDS HILL ROAD PINOT NOIR

¥15,000



ピノ・ノワール 100%

オーストラリアのロマネ・コンティと呼ばれる、こだわりにこだわり抜いた造り手。クラシックな品種の特徴を持ち、豊かな果実味、セイボリーで魅惑的な香ばしいスパイス、爽やかで明るい酸味と上質なタンニンを兼ね備えている。

Drink ドリンク



✿ : おすすめメニュー Recommended menu

Beer ビール

サントリー ザ・プレミアム・モルツ SUNTORY The Premium Malt's	¥600
サッポロラガー赤星(中瓶) SAPPORO Lager Akaboshi (Medium bottle)	¥800
サントリー オールフリー(ノンアルコールビール) SUNTORY All Free (Non-alcoholic beer)	¥500

Craft Beer (Beppu Brewery) クラフトビール (別府ブルワリー)

湯けむりヘイズ Yukemuri Haze	¥1,000
かぼすセゾン Kabosu Saison	¥1,000
ラピスブルー Lapis Blue	¥1,200

Wine ワイン

赤ワイングラス Red Wine (Glass)	¥600
白ワイングラス White Wine (Glass)	¥600
スパークリングワイングラス Sparkling Wine (Glass)	¥700

Shochu 焼酎

Potato shochu 芋焼酎

[宮崎県] Miyazaki キリシマナンバーエイト (ロック/水割り/ソーダ割り) KIRISHIMA No.8 (On the rocks / With water / With soda)	¥600
[鹿児島県] Kagoshima だいやめ~DAIYAME~ (ロック/水割り/ソーダ割り) DAIYAME (On the rocks / With water / With soda)	¥600
[宮崎県] Miyazaki 赤霧島 (ロック/水割り/ソーダ割り) Aka Kirishima (On the rocks / With water / With soda)	¥600

Barley shochu 麦焼酎

[大分県] Oita ✿ 二階堂 (ロック/水割り/ソーダ割り) NIKAIDO (On the rocks /With wate / With soda)	¥600
[大分県] Oita ✿ いいちこ日田全麹 (ロック/水割り/ソーダ割り) iichiko Hita All-Koji (On the rocks /With wate / With soda)	¥600
[大分県] Oita ✿ 吉四六 (ロック/水割り/ソーダ割り) Kitchomu (On the rocks /With wate / With soda)	¥800

Whiskey ウイスキー

角ウイスキーロック KAKU on the rocks	¥500
角ハイボール KAKU Highball	¥500
ジンジャーハイボール Ginger ale Highball	¥600
コークハイボール Coke Highball	¥600
山崎 (ロック/水割り/ソーダ割り) Yamazaki (On the rocks /With wate / With soda)	¥1,200
知多 (ロック/水割り/ソーダ割り) CHITA (On the rocks /With wate / With soda)	¥1,000
メイカーズマーク (ロック/水割り/ソーダ割り) Maker's Mark (On the rocks /With wate / With soda)	¥600

Japanese Sake 日本酒

大地酒造 花笑み純米酒 Oochi Shuzou HANAEMI Junmai	¥800
鷹来屋 辛口本醸造 Takakiya Dry Honjozo	¥900
智恵美人 純米酒 Chiebjin Junmai	¥1,000

Sour サワー

レモンサワー Lemon sour	¥600
翠ジンソーダ Gin Soda	¥600
翠ジンロック Gin on the rocks	¥600

Original Cocktail オリジナルカクテル

大分かぼすモヒート Oita's KABOSU Mojito	¥750
リリコイモヒート Lilikoi Mojito	¥750
南国マンゴーモヒート Tropical Mango Mojito	¥750
ピニャコラーダ Pina colada	¥900
✿ 福岡あまおうピニャコラーダ Fukuoka AMAOU Pina colada	¥900
✿ SHONIN BLUEピニャコラーダ SHONIN BLUE Pina colada	¥900
✿ ショウニンサンセット SHONIN SUNSET	¥900

Mocktails モクテル ※ノンアルコール *non-alcoholic

ショウニンサンライズ SHONIN SUNRISE	¥700
ヴァージンブリーズ Virgin Breeze	¥700
ヴァージンマリブサーフ Virgin Malibu Surf	¥700

Softdrink ソフトドリンク

オレンジジュース Orange Juice	¥500
アップルジュース Apple Juice	¥500
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥500
マンゴージュース Mango Juice	¥500
パイナップルジュース Pineapple Juice	¥500
クランベリージュース Cranberry Juice	¥500
ジンジャエール Ginger Ale	¥500
コーラ Coka Cola	¥500

Coffee & Tea コーヒー/紅茶

コーヒー(ホット/アイス) Coffee (HOT / ICE)	¥450
紅茶(ホット/アイス) Black Tea (HOT / ICE)	¥450
カフェオレ(ホット/アイス) Café au Lait (HOT / ICE)	¥450
キャラメルオレ(ホット/アイス) Caramel au Lait (HOT / ICE)	¥500
ココナッツオレ(ホット/アイス) Coconut au Lait (HOT / ICE)	¥500