

TAKIEY

— CRAFT BEER DINER —



WWW.TAKIEY.COM

HOMEMADE CHARCUTERIES



Boiled Chicken Ham   ¥400

無添加 鶏肉の低温調理

Smoked Pork Ham   ¥450

無添加 ポークハムのスモーク

Smoked Beef Pastrami   ¥600

無添加 ビーフパストラミ

Roasted Lamb Ham  ¥600

無添加 ラムのロースト

Smoked Beef Tongue   ¥600

無添加 牛タンのスモーク

5 Assorted Platter 無添加 自家製ハム5種盛り合わせ ¥1480

Suggested Beer Pairing : All styles of beer



Homemade Apple Smoked Bacon Grill ¥700

無添加 自家製アップルスモークベーコンのグリル

スパイスやハーブと共に4日間漬け込み、乾燥させたのちスモークして熟成。香り豊かで、豚肉の旨味がギュッと詰まったベーコンをジューシーな厚切りグリルで。

Suggested Beer Pairing : All styles of beer

Smoked Cheese  ¥480
自家製スモークチーズ

Smoked Beef Jerky   ¥600
無添加 自家製ビーフジャーキー

Homemade Bread w/Liver Paste ¥680
無添加 白レバーペーストと自家製パン

SIDE N FIXINGS



8 Vegetables Coleslaw ¥400
有機野菜を使った8品目のコールスロー



Anchovy Potato Salad ¥500
アンチョビキャベツのポテトサラダ



10 Vegetables Ratatouille ¥500
有機野菜を使った10品目のラタトゥイユ

House Sauerkraut   ¥300
自家製ザワークラウト

Multi Grain Rice   ¥300
18雑穀米

Homemade Bread ¥300
無添加 本日の自家製パン

Fermented Dill Pickles   ¥300
乳酸発酵 きゅうりのディルピクルス

Garlic Rice   ¥400
ガーリックライス

Toasted Garlic Bread ¥400
自家製パンのガーリックトースト

Fermented Pickled Jalapeno   ¥350
乳酸発酵 ハラペーニョのピクルス

Fermented Pickled Vegetables   ¥500
乳酸発酵 彩り野菜のピクルス

 Vegan  Gluten Free  Dairy Free  Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

ORGANIC LEAF SALAD



Small (for 1~2)
Medium (for 2~3)
Large (for 3~4)



Fruit Tomato Garden S ¥980
フルーツトマトガーデン M ¥1480
Recommended Dressing : #1 L ¥1980
Suggested Beer Pairing : India Pale Ale



Organic Veggie S ¥980
オーガニックベジー (Guacamole, Beans & Salsa) M ¥1480
You can't choose the dressing. L ¥1980
Suggested Beer Pairing : American Pale Ale



Salmon & Broccoli S ¥1080
サーモン&ブロッコリー M ¥1580
Recommended Dressing : #2 L ¥2080
Suggested Beer Pairing : Belgian White Ale



Chicken & Organic Cilantro S ¥1080
低温調理の鶏肉&有機パクチー M ¥1580
Recommended Dressing : #4 L ¥2080
Suggested Beer Pairing : India Pale Ale



Lamb & Organic Arugula S ¥1180
ラムロースト&有機ルッコラ M ¥1780
Recommended Dressing : #3 L ¥2380
Suggested Beer Pairing : Saison



Shrimp & Organic Cilantro S ¥1280
シュリンプ&有機パクチー M ¥1880
Recommended Dressing : #4 L ¥2480
Suggested Beer Pairing : Pineapple Wheat Ale

下記よりお好みの自家製ドレッシングをお選びください。
Please choose your favorite homemade dressing from the following.

#1. Organic Apple Cider Dressing
オーガニックアップルヴィネガードレッシング

#2. Thousand Island Dressing
サウザンアイランドドレッシング

#3. Ranch Dressing
サワークリームランチドレッシング

#4. Nampla Dressing
ナンプラー ドレッシング

Extras

各種トッピングができます。

Bread, Soup & Tapas Set 無添加 自家製パン・スープ・タパスのセット	¥250	Broccoli ブロッコリー	¥200
Set Bread → Multi Grain Rice	¥120	Organic Cilantro 有機パクチー	¥260
Organic Raw Pecan Nuts 有機ペカンナッツ	¥150	Fresh Guacamole	¥260
Roasted TOFU ロースト豆腐	¥100	Today's Fruit Tomato 季節のフルーツマト	¥300
Organic Mixed Beans	¥120		
オーガニックビーンズ			



Vegan



Gluten Free



Dairy Free



Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

ORGANIC TORTILLA CHIPS



STANDARD



Fermented Salsa

¥700

乳酸発酵 季節のサルサ

Tomatoes, onion, mexican dried chili, cilantro leaf, spices etc.

Suggested Beer Pairing : India Pale Ale

Fresh Guacamole

+¥400



Organic Beans Chunky Beef Chili Con Carne

¥800

オーガニックビーンズのビーフシチューチリコンカン

Organic beans, chunky beef, onion, tomato, mexican dried chili, spices, etc.

Suggested Beer Pairing : Amber Ale, Black Ale

Melt Cheese

+¥260



Fresh Guacamole

¥850

フレッシュワカモレ

Avocado, tomato, onion, lime, cilantro leaf, garlic, spices, etc.

Suggested Beer Pairing : Wheat Ale

Fermented Salsa

+¥350

LOADED BAKED NACHOS



The Original

¥1480

オリジナル ナチョス

Chili con carne, cheese, salsa, guacamole, ranch dressing

Suggested Beer Pairing : All styles of beer

Fermented Pickled Jalapeno

+¥260



Veggie

¥1380

ベジタブル ナチョス

Organic beans, mixed vegetables, cheese, salsa, guacamole, ranch dressing

Suggested Beer Pairing : All styles of beer

For vegans, without the cheese and ranch dressing.



Smoked Pulled Pork

¥1680

スモークブルドボーク ナチョス

Smoked pulled pork, cheese, salsa, guacamole, ranch dressing

Suggested Beer Pairing : All styles of beer

Fermented Pickled Jalapeno

+¥260

— Extra Edition —

Original Garam Masala & Mayonnaise Dip オリジナルガラムマサラとマヨネーズのディップ



¥450

Suggested Beer Pairing : India Pale Ale



Vegan



Gluten Free



Dairy Free



Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

MUNCHI'S FRIES

Additive-Free

無添加 フレンチフライ



Salt & Organic Peppers

¥600

ソルト&オーガニックペッパー

Suggested Beer Pairing : All styles of beer

Recommended Extra : Melt Cheese



Chili Cheese

¥1000

チリチーズ

Suggested Beer Pairing : Amber Ale, Black Ale

Recommended Extra : Organic Raw Pecan Nuts



Bacon Cheese Jalapeno

¥1200

ベーコン チーズ ハラペーニョ

Suggested Beer Pairing : American Pale Ale

Recommended Extra : Organic Raw Honey



Maple Gorgonzola Pecan

¥1300

メープル ゴルゴンゾーラ ペカンナッツ

Suggested Beer Pairing : Belgian Strong Ale, Black Ale

Recommended Extra : Homemade Bacon



Garlic Shrimp Guacamole Ranch

¥1400

ガーリックシュリンプ アボカド ランチ

Suggested Beer Pairing : Wheat Ale

Recommended Extra : Fermented Pickled Jalapeno



Smoked Pulled Pork Egg Cheese

¥1400

スモークブルドボーク エッグ チーズ

Suggested Beer Pairing : Amber Ale, Black Ale

Recommended Extra : Fermented Pickled Jalapeno

Extras

各種トッピングできます。

Ranch Dressing

サワークリームランチ ドレッシング

¥150

Fresh Guacamole

フレッシュワカモレ

¥260

Organic Maple Syrup

有機メープルシロップ

¥350

Melt Cheese

メルトチーズ

¥260

Organic Raw Honey

有機生はちみつ

¥200

Gorgonzola Cheese

ゴルゴンゾーラチーズ

¥400

Organic Raw Pecan Nuts

有機ペカンナッツ

¥150

Homemade Bacon

無添加 自家製ベーコン

¥260

Organic Mixed Beans

オーガニックビーンズ

¥120

Chunky Beef Chili Con Carne

ビーフシチューチリコンカン

¥300

Fried Egg

フライドエッグ

¥120

Smoked Pulled Pork

スモークブルドボーク

¥500

Fermented Salsa

乳酸発酵 季節のサルサ

¥260

Garlic Shrimp

ガーリックシュリンプ

¥500

Fermented Pickled Jalapeno

乳酸発酵 ハラペーニョのピクルス

¥260



Vegan



Gluten Free



Dairy Free



Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

 Ranch Dressing Only

BUFFALO CHICKEN WINGS



Buffalo Chicken Wings

無添加 自家製ソースのパッファローチキンウイング

ご注文は3ピースから。4ピースや6~9ピースでもご注文いただけます。

各ソース1種につき2ピースからとなります。

Order from 3 pieces. You can order 4 or 6~9 pieces.

Starting from 2 pieces for each type of sauce.

3pieces	¥680
5pieces	¥1100
10pieces	¥2200
1piece	+¥220

Suggested Beer Pairing : All styles of beer

下記より好みの自家製ソースをお選びください。

Please choose your favorite homemade sauce from the following.



#1. Original BBQ Sauce

オリジナルBBQソース



#2. Mustard BBQ Sauce

マスタードBBQソース



#3. Fresh Jalapeno Sauce

フレッシュハラペーニョソース



#4. Fresh Habanero Sauce

フレッシュハバネロソース

MACARONI & CHEESE



Chunky Beef Chili Con Carne

¥1000

ビーフシチューチリコンカンの
マカロニ&チーズグラタン

Suggested Beer Pairing : Black Ale



Homemade Bacon & Organic Spinach

¥1000

無添加 自家製ベーコンと有機ほうれん草の
マカロニ&チーズグラタン

Suggested Beer Pairing : Pale Ale



Garlic Shrimp & Broccoli

¥1200

ガーリックシュリンプとブロッコリーの
マカロニ&チーズグラタン

Suggested Beer Pairing : Wheat Ale



Vegan



Gluten Free



Dairy Free



Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

MEALS



Chunky Beef Chili Con Carne TACO-Rice ¥900

ビーフシチューチリコンカンのタコライス

Suggested Beer Pairing : American Pale Ale



Jerk Chicken w/Rice ¥950

ジャークチキンのライスプレート

Suggested Beer Pairing : India Pale Ale



Smoked Pulled Pork w/Rice ¥1200

スモークブルドポークのライスプレート

Suggested Beer Pairing : Amber Ale



Carne Asada TACO-Rice ¥1400

ビーフステーキとサルサのタコライス

Suggested Beer Pairing : India Pale Ale



Smoked Pork Belly w/Rice ¥1400

スモークポークベリーのライスプレート

Suggested Beer Pairing : Amber Ale



Beef Steak w/Rice ¥1500

ビーフステーキのライスプレート

Suggested Beer Pairing : Sierra Nevada Pale Ale



Today's South India Style Coconut Chicken Curry ¥1400

本日の南インド式ココナッツチキンカレー

Sambhar : サンバー (野菜のカレー) (Vegan, Dairy Free)

Rasam : ラッサム (ガーリックトマトスープ) (Vegan, Dairy Free)

Today's Achar : 本日のアチャール (ピクルス) (Vegan, Dairy Free) が付きます。

お好みで混ぜながら食べるインド式カレーです。

(Vegan) ビーガン対応可能です。 **Suggested Beer Pairing : India Pale Ale, Wild Ale**

Extras

各種トッピングできます。

Large Rice ¥100

白米大盛り

White Rice → Multi Grain Rice (Vegan, Dairy Free) ¥120

白米を10雑穀米に変更

Fried Egg ¥120

フライドエッグ

Fermented Salsa (Vegan, Dairy Free) ¥260

乳酸発酵 季節のサルサ

Fermented Pickled Jalapeno (Vegan, Dairy Free) ¥260

乳酸発酵 ハラペーニョのピクルス

Fresh Guacamole (Vegan, Dairy Free) ¥260

フレッシュワカモレ

Melt Cheese ¥260

メルトチーズ

Chunky Beef Chili Con Carne (Vegan, Dairy Free) ¥300

ビーフシチューチリコンカン

Today's Fresh Fish & Chips (Contains Eggs) Dressing Only ¥1200~

本日の鮮魚のフィッシュ&チップス

Suggested Beer Pairing : Wheat Ale, Pale Ale



Vegan



Gluten Free



Dairy Free



Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

ALL NATURAL HANDMADE BURGER

Additive-Free

無添加 ナチュラルバーガー

Extras

各種トッピングできます。

Fresh Guacamole   ¥260
フレッシュワカモレ

Fermented Pickled Jalapeno   ¥260
乳酸発酵 ハラペーニョのピクルス

Chunky Beef Chili Con Carne   ¥260
ビーフシチューチリコンカン

Cheddar Cheese ¥260
チェダーチーズ

SPECIALTY!
Smoked BBQ Bacon   ¥400
スモークBBQベーコン

Homemade Bacon   ¥260
無添加 自家製ベーコン

Original BBQ Sauce   ¥120
自家製BBQソース

Fried Egg ¥120
フライドエッグ

Fermented Dill Pickles   ¥260
乳酸発酵 きゅうりのディルピクルス

Tomato
トマト

Lettuce
レタス

Onion
オニオン

Beef 100% Patty ¥550
ビーフ100%パティ

Homemade Buns   ¥260
無添加 自家製バンズ



Guacamole Cheese Burger ¥1780
アボカドチーズバーガー

Guacamole Bacon Burger ¥1780
アボカドベーコンバーガー

Jalapeno Cheese Burger ¥1780
ハラペーニョチーズバーガー

Chili Cheese Burger ¥1780
チリチーズバーガー

Cheese Burger ¥1520
チーズバーガー

Smoked BBQ Bacon Jalapeno Burger ¥1920
スモークBBQベーコンハラペーニョバーガー

Smoked BBQ Bacon Burger ¥1660
スモークBBQベーコンバーガー

W-Patty Cheese Burger ¥2070
ダブルチーズバーガー

Bacon Cheese Burger ¥1780
ベーコンチーズバーガー

Bacon Egg Cheese Burger ¥1900
ベーコンエッグチーズバーガー

Bacon Egg Burger ¥1640
ベーコンエッグバーガー

BBQ Egg Burger ¥1500
BBQエッグバーガー

W-Patty Burger ¥1810
肉増しダブルバーガー

Natural Burger ¥1260
ナチュラルバーガー

全てのバーガーに、乳酸発酵 きゅうりのディルピクルス
トマト・レタス・オニオン・マスタード・自家製マヨネーズ
ソース・自家製ケチャップソースが入ります。
(プルドポークバーガーを除く。)

無添加 自家製バンズには
卵・乳製品は使用しておりません。

For all burgers contains fermented dill pickles, tomatoes, lettuce,
onions, mustard, homemade mayonnaise sauce, and homemade
ketchup sauce.
(Excluding pulled pork burger.)

Eggs and dairy products are not used in homemade buns.



Vegan



Gluten Free



Dairy Free



Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.



ALL NATURAL HANDMADE BURGER

当店のハンバーガーは材料の全てを手作りで仕込み、食品添加物を一切含まない無添加で仕上げています。食べ応え十分なビーフ100%パティは、粗挽きのゴロッとした食感と赤身肉のジューシーな旨みが溢れ出します。
自家製の無添加パンズには、保存料を含まない厳選した小麦粉をブレンドして焼き上げた香り豊かなパンズです。

Natural Burger
ナチュラルバーガー

¥1260

Suggested Beer Pairing : All styles of beer



Smoked Pulled Pork Burger
スモークブルドポークバーガー

¥1260



Lettuce Bun Burger
レタスバンバーガー

¥1410

*全てのバーガーに、サラダ・スープが付ききます。 *写真はサイドディッシュのフレンチフライ付きです。
* All burgers come with salad and soup. * The photo shows a side dish with french fries.

SIDE DISHES

w/Coleslaw 🌱 🚫 🥚 +¥250
有機野菜を使った8品目のコールスロー

w/French Fries 🌱 🚫 🥚 +¥300
蒸かしポテトのフレンチフライ

← 各種トッピングは左面をご覧ください。
Please see the left side for various extras.

🚫 🥚 無添加 自家製パン使用
Homemade Bread

HOT DOG

無添加 野菜スープ・日替わりデリ付き
w/Vegetable Soup & Daily Deli



Hot Dog
ホットドッグ

¥700

Recommended Extra : Chunky Beef Chili Con Carne

+¥260



Veggie Dog (Without Sausage)

ベジードッグ (Egg, Guacamole, Lettuce & Tomato)

Recommended Extra : Melt Cheese

+¥200



Delicious Dog

デリシャスドッグ (Add Sauerkraut, Lettuce & Tomato)

Recommended Extra : Homemade Bacon

+¥260



Jalapeno Cheese Dog
ハラペーニョチーズドッグ

¥960

Recommended Extra : Lettuce & Tomato

+¥200



Chili Cheese Dog
チリチーズドッグ

Recommended Extra : Fermented Pickled Jalapeno

+¥260



BLT Dog

BLTドッグ (Add Bacon, Lettuce & Tomato)

Recommended Extra : Fried Egg

+¥120

🌱 Vegan 🌱 Gluten Free 🚫 🥚 Dairy Free 🥚 Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

SMOKED DINOSAUR BEEF SHORT RIB

脂の少ない骨付き牛ばら肉を薪でスモークすること約12時間。ホロホロに煮込まれたかの様にしっとり、ジューシーな仕上がり。



Smoked Dinosaur Beef Short Rib Coleslaw Only

スモークダイナソービーフショートリブ

w/Coleslaw, Fermented Dill Pickles

それぞれ大きさが異なりますので、黒板をご覧ください。

Please check the blackboard for today's choices.

¥1200 / 100g

Suggested Beer Pairing : Amber Ale, Black Ale, Bourbon Barrel Aged Ale

SMOKED BARBECUE COMBO

アメリカ南部の伝統的な調理法、Bar-B-Que。3つのスモークポークが楽しめる盛り合わせプレート。



Smoked BBQ Combo Coleslaw Only

スモークBBQコンボ

w/Coleslaw, Fermented Dill Pickles

2名様分からご注文いただけます。(写真は4名様分です。)

ベビーバックリブ1本・ブルドポーク約60g・ポークベリー約60g / 1名様

You can order from 2 people. (The photo is for 4 people.)

Baby Back Rib : 1piece・Pulled Pork : about 60g・Pork Belly : about 60g / person

¥1350 / 1person

Suggested Beer Pairing : Amber Ale, Black Ale, Bourbon Barrel Aged Ale



Vegan



Gluten Free



Dairy Free



Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

SMOKED BARBECUE



Smoked Baby Back Ribs

スモークベビーバックリブ

w/Coleslaw, Fermented Dill Pickles

Full (12pieces)

¥5800

Half (6pieces)

¥3000

スパイスでマリネしたバックリブを薪でスモークし、
焼きながら重ね塗りしたソースがキャラメリゼされた
逸品。

Suggested Beer Pairing :

Amber Ale, Bourbon Barrel Aged Ale

Fermented Pickled Jalapeno

+¥260

Smoked Pulled Pork

スモークプルードボーク (豚肩ロース)

w/Coleslaw, Fermented Dill Pickles

150g

¥900

スパイスでマリネした豚肩ロースを薪でスモークする
こと約10時間。ホロホロにほぐして自家製BBQソースを
たっぷり絡めて。

Suggested Beer Pairing :

Amber Ale, Black Ale, Bourbon Barrel Aged Ale

Melt Cheese

+¥260



Smoked Pork Belly

スモークポークベリー (豚バラ肉)

w/Coleslaw, Fermented Dill Pickles

150g

¥1200

スパイスでマリネした豚バラ肉を薪でスモークすること
約8時間。とろとろに煮込まれたような柔らかさ。

Suggested Beer Pairing :

Amber Ale, Black Ale, Bourbon Barrel Aged Ale

Fermented Pickled Jalapeno

+¥260





JAMAICAN JERK CHICKEN

当店自慢のオリジナル
ジャーキングスパイスを
たっぷり絡めて漬け込み、
じっくり炭火焼きにした
旨味の詰まったジャーク
チキン。



Jamaican Jerk Chicken

ジャマイカンジャークチキン炭火焼き

炭火焼きの為、30分程お時間頂戴いたします。
It will take about 30 minutes for charcoal grilling.

200g (for 1~2)

¥1200

400g (for 2~3)

¥2400

600g (for 3~4)

¥3600

Suggested Beer Pairing : India Pale Ale



TODAY'S BEEF STEAK

異なる部位の牛肉をじっくりと炭火焼きにした、日替わりのステーキプレート。
詳細は日替わりメニューをご覧ください。



Today's Beef Steak

本日のビーフステーキ炭火焼き

炭火焼きの為、30分程お時間頂戴いたします。
It will take about 30 minutes for charcoal grilling.

200g (for 1~2)

¥2400~

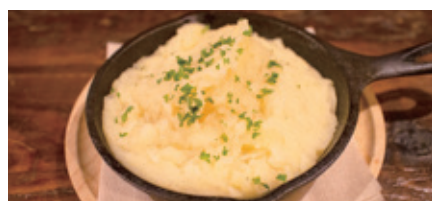
400g (for 2~3)

¥4800~

600g (for 3~4)

¥7200~

Suggested Beer Pairing : All styles of beer



Mashed Potatoes



マッシュポテト

¥480

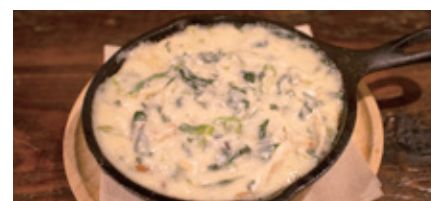


Organic Black Pepper Broccoli



オーガニックブラックペッパー ブロッコリー

¥580



Creamed Organic Spinach

有機ほうれん草のクリーム煮

¥580



Vegan



Gluten Free



Dairy Free



Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.



*写真はワカモレトッピングです。
*The photo shows a side dish with fresh guacamole

Jerk Chicken Quesadilla (Dressing Only) ¥1200

ジャークチキンのケサディーヤ

120g sliced jerk chicken, natural cheese, onion, flour tortillas, salsa, ranch dressing

Suggested Beer Pairing : American Pale Ale

Fresh Guacamole +¥260



Jerk Chicken Salad (Vegan, Dairy Free) ¥1380

ジャークチキンの有機リーフサラダ仕立て

150g sliced jerk chicken, organic leaf, salsa mexicana, mixed vegetables, chimichurri sauce

Suggested Beer Pairing : India Pale Ale

Organic Cilantro +¥260



Beef Steak Salad (Vegan, Dairy Free) ¥1680

ビーフステーキの有機リーフサラダ仕立て

120g sliced steak, organic leaf, salsa mexicana, mixed vegetables, chimichurri sauce

Suggested Beer Pairing : India Pale Ale

Organic Cilantro +¥260

(Dressing Only)

FAJITAS



Jerk Chicken Fajitas

ジャークチキンのファヒータ&タコスセット

w/Tortillas, Lettuce, Guacamole, Salsa, Ranch Dressing

300g (4pieces) ¥2980

450g (6pieces) ¥4480

600g (8pieces) ¥5980

Suggested Beer Pairing : India Pale Ale



Carne Asada Fajitas

ビーフステーキのファヒータ&タコスセット

w/Tortillas, Lettuce, Guacamole, Salsa, Ranch Dressing

200g (4pieces) ¥3580

300g (6pieces) ¥5380

400g (8pieces) ¥7180

Suggested Beer Pairing : India Pale Ale

Extras

各種トッピングできます。

Flour Tortilla (Vegan)

無添加フラワートルティーヤ 1枚

¥100

Fermented Pickled Jalapeno (Vegan, Dairy Free)

乳酸発酵 ハラペーニョのピクルス

¥350

Corn Tortilla (Vegan, Dairy Free)

無添加コーントルティーヤ 1枚

¥100

Melt Cheese

メルトチーズ

¥400

Red Leaf Lettuce

サニーレタス1枚

¥50

Chunky Beef Chili Con Carne (Vegan, Dairy Free)

ビーフシチューチリコンカン

¥400

(Vegan)

(Gluten Free)

(Dairy Free)

(Contains Eggs)

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

ORGANIC SANGRIA & HOT WINE

Glass 200ml
Decanter 800ml



Chamomile & Lemongrass Sangria

カモミール&レモングラスのサングリア

オーガニックハーブティーをブレンドした軽めで爽やかなサングリア。

★リラックス効果。風邪予防や生理痛の緩和。皮膚や粘膜の保護、消化機能の修復。貧血や冷え性にも。

G ¥650

D ¥2400



Agave & Lime Sparkling Sangria

アガベ&ライムのスパークリングサングリア

テキーラの原料、ブルーアガベで作ったワインとライムのスパークリングサングリア。

★血糖値上昇の抑制。大腸で善玉菌を増殖。カルシウムや亜鉛の吸収を促進。有害物質のデトックス効果。

G ¥750

D ¥2800



Hibiscus & Rose Hip Sangria

ハイビスカス&ローズヒップのサングリア

オーガニックハーブティーの酸味がアクセントのさっぱりしたサングリア。

★コラーゲンの生成と保持。肌の再生。ホルモンバランスや免疫力のアップ。

G ¥650

D ¥2400



Ginger & Spice Sparkling Sangria

ジンジャー&スパイスのスパークリングサングリア

キティーをアレンジした、有機生姜と蜂蜜をブレンドしたスパイシーなスパークリングサングリア。

★抗酸化作用、抗ウィルス作用。食欲増進。女性ホルモンの分泌促進。ストレス解消。血行の促進。胃腸の動きを活性化。

G ¥750

D ¥2800



Ginger & Spice Hot Wine

ジンジャー&スパイスのホットワイン

有機生姜と蜂蜜をブレンドしたスパイシーで味わい深いホットワイン。

★抗酸化作用、抗ウィルス作用。食欲増進。女性ホルモンの分泌促進。ストレス解消。血行の促進。胃腸の動きを活性化。

G ¥750

BOTANICAL GIN COCKTAIL

Organic Chamomile & Lemongrass Gin Mojito

¥700

オーガニック カモミール&レモングラスのジンモヒート

オーガニックハーブティーとフルーツの甘味が爽やかなジンのカクテル。

Organic Hibiscus & Rose Gin Mojito

¥700

オーガニック ハイビスカス&ローズヒップのジンモヒート

オーガニックハーブティーとフルーツの酸味が爽やかなジンのカクテル。

Gin Lemon Sour

¥700

ジンレモンサワー

(Soda or Hot)

ボタニカルにレモングラスを使用したジンのレモンサワー。

Premium Gin & Tonic

¥750

極上ジントニック

無添加プレミアムトニックウォーターで作る極上ジントニック。

Exotic Mule

¥750

エキゾチック ミュール

(Soda or Hot)

オリエンタルスパイス香るジンの自家製オーガニックジンジャーエール割り。

Bee Toddy

¥1000

ビートディー

(Hot)

ボタニカルに蜂蜜を使用した、優しい甘い香りのホットカクテル。

WHISKY COCKTAIL

Highball

¥550

ハイボール

Hot Whisky

¥550

ホットウィスキー

Coke Highball

¥600

コーク ハイボール

Ginger Ale Highball

¥600

ジンジャー ハイボール

Organic Ginger Ale Spicy Highball

¥750

自家製オーガニックジンジャーエールの辛口ジンジャーハイボール

Apple & Cinnamon Bourbon

¥750

アップル&シナモン バーボン

(Highball or Hot)

Coffee & Maple Milk Punch

¥750

コーヒー&メープル ミルクパンチ

(On the rock or Hot)

Organic Coconut Milk Punch

¥750

オーガニックココナッツ ミルクパンチ

(On the rock or Hot)

PARTY PLAN

スターターのプラッターをどちらかお選びください。



5 Assorted Homemade Charcuteries Platter

Smoked Pork Ham, Roasted Lamb Ham, Boiled Chicken Breast,
Smoked Beef Pastrami, Smoked Beef Tongue

無添加 自家製ハム5種のプラッター

ポークハムのスモーク・ラムのロースト
鶏肉の低温調理・ビーフパストラミ・牛タンのスモーク



Fresh Seafood Platter

Ceviche Octopus, Marinade Salmon,
Shrimp Cocktail

フレッシュシーフードのプラッター

北海道活きたこのセビーチェ
自家製サーモンマリネのタルタル・シュリンプカクテル

The Original Nachos

オリジナル ナチョス

Organic Leaf Salad w/Fruit Tomato

フルーツトマトのオーガニックリーフサラダ

Homemade Bacon Spinach Macaroni & Cheese

無添加 自家製ベーコンと有機ほうれん草のマカロニ&チーズグラタン

Homemade Bacon & Shrimp Jambalaya

無添加 自家製ベーコン、ソーセージとシュリンプのジャンバラヤ

メイン料理のプランをお選びください。



Jamaican Jerk Chicken

w/Salsa Mexicana

ジャマイカン
ジャークチキン
炭火焼き

1名様 **¥3000**



Beef Steak

w/Mashed Potatoes

ビーフステーキ
炭火焼き

1名様 **¥3500**



Grill Combo

w/Mashed Potatoes, Salsa

炭火焼き盛合せ
ジャークチキン
ビーフステーキ

1名様 **¥4000**



Smoked BBQ Combo

w/Coleslaw, Pickled Cucumber

スモークBBQ 3種盛合せ
ベビーバックリブ
フルドポーク・ポークベリ

1名様 **¥4000**

4名様より承ります。食材の都合により2日前までにご予約をお願いいたします。

ワイン飲み放題プラン

All-you-can-drink Wine Plan

1名様 + **¥2000** / 2h

ワイン・ハイボール・ソフトドリンク
Wine・Highball・Beverage

ソフトドリンク：
レモネード・コーラ・ジンジャーエール・コーヒー・アールグレイ・ウーロン茶
Beverage: Lemonade・Coke・Ginger Ale・Coffee・Earl Grey Tea・Oolong Tea

ペールエール飲み放題プラン

All-you-can-drink Pale Ale Plan

1名様 + **¥3000** / 2h

Sierra Nevada Pale Ale

ペールエール以外のドラフトビールは+¥500 / 杯でご注文いただけます。
You can order other draft beers for +¥500/glass.

ワイン・ハイボール・ソフトドリンク
Wine・Highball・Beverage



Vegan



Gluten Free



Dairy Free



Contains Eggs

卵抜きで調理できる商品もございます。その他アレルギー等ございましたらスタッフまでお申し付けください。
Some products can be cooked without eggs. If you have any other allergies, please tell the staff.

TAKIEY

— CRAFT BEER DINER —

Take it easy. 皆様の気分が少し"楽"になったらいいな。楽しい時はもっと楽しく。お腹が空いた時は美味しいご飯を食べて元気に。疲れた時には美味しいクラフトビールをご褒美に。もやもやしている時はすっきりと、辛い時は前向きになれる様に。どんな気分の時でもここで過ごしていただき、店を出る時には何かリフレッシュしてもらえていたらいいなと、そんな思いでTake it easy! からイメージした"テイキー"という名のお店です。

フランスやイタリアンレストランで修行を重ねたシェフが考案する多国籍なジャンルの料理は、無農薬野菜やオーガニック製品など厳選した食材を使用し、スパイスやハーブの豊かな香りを重ねた刺激的な仕上げ。食品添加物を極限まで減らし、身体に優しくナチュラルな素材と、これからの健康を想い、ひとつひとつ自家製でお作りしています。

ピーク時は、お料理のご提供にお時間を頂戴してしまう場合がございます。ご了承くださいませ。

AMERICAN CRAFT BEER FRESH ON TAPS

ビールはまずアロマを感じ、次にホップとモルトの味わいから、苦味やイーストの後味など、一口の中にも時間差で沢山の変化を感じさせてくれます。

メニューの料理に記載している【Suggested Beer Pairing】は、その料理と一緒に召し上がりいただくと、料理とビールが相乗して色々な表情を感じられる、オススメのビールスタイルです。

主にペアリングする要素は、〈ホップ〉スパイス、ハーブ、唐辛子、野菜やフルーツ。〈モルト〉お肉、トルティーヤやライス。〈イースト〉チーズや乳製品など。

他にも、食材とビールの特徴により様々なペアリングをお楽しみいただけます。

オススメは、ほんの一例です。お好みのペアリングを探してみたり、奇跡的なペアリングもありますので是非色々お試しください!!



OPEN HOURS

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
Closed		Lunch			12:00	12:00
		11:30 ~ 15:00			~	~
		Dinner			24:00	23:00
		18:00 ~ 24:00				

TAKE OUT

テイクアウトは事前のお電話でも承ります。

We accept take-out orders by phone in advance.



オンラインでの注文、決済も
ご利用いただけます。

<https://takiey.pltfrm.jp>



TEL : 03-5731-7484

1-26-13 Tairamachi, Meguro-ku, Tokyo MKM Toritsudai 1F

WWW.TAKIEY.COM

価格は外税表示です。深夜料金として22:00以降は5%のサービス料を頂戴しております。