



SAKANA

ITALIAN

&

PIZZA

bird tree
PARK CAFE

bird tree course

バードツリー シェアコース

“オランダ三元豚”&”ハーブチキン”の肉メイン食べ比べ

bird tree の”イマ”が詰まった秋の魚イタリアンシェアコース

[全 7 品] お一人様 ¥3,618 [税込 ¥3,980]

(2名様より)

戻り鰹の炙りカルパッチョ -酒盗と秋茄子のピュレとトンナートソース-

紅はるかの石窯焼き -いぶりがっことクリームチーズのディップ-

オイルサーディンと蕪のグリーンサラダ -あたり胡麻のデュカスパイス-

広島県産 牡蠣フライ -オリーブ香るタルタル-

鱈のコンフィと酢橘と茸のアーリオ・オーリオ -翡翠銀杏添え-

オランダ 三元豚とハーブチキンの炭焼きロースト食べ比べ

パティシエからの贈り物

premium course

プレミアム シェアコース

“淡路牛ステーキ”&“サーモンのミキュイ”のお肉と魚のWメイン

秋の豪華食材を楽しむ8品のプレミアムシェアコース

[全 8 品] お一人様 ¥4,527 [税込 ¥4,980]

(2名様より)

戻り鰹の炙りカルパッチョ & ベハマチのカルパッチョ 盛り合わせ

紅はるかの石窯焼き -いぶりがっことクリームチーズのディップ-

オイルサーディンと蕪のグリーンサラダ -あたり胡麻のデュカスパイス-

広島県産 牡蠣フライ -オリーブ香るタルタル-

秋鮭と壬生菜、柚子と西京味噌薫るアサリ出汁クリームパスタ -龍の玉子のカラスミ-

スモークサーモンのミキュイ -ポルチーニ茸のソースとトリュフのエア-

霜降り淡路牛とオランダ三元豚の炭焼きステーキ -季節の野菜添え-

パティシエからの贈り物

Sakana tapas

- 魚イタリアン前菜たち -



スモークサーモンと
サワークリームのブルスケッタ(1ケ)

¥490 [¥539]

広島県呉産 大粒牡蠣フライ (1ケ)
オリーブタルタルソース

¥420 [¥462]

海老とアスパラの春巻き (1本)
いぶりがっこのタルタルソース

¥690 [¥759]

ホタテのムニエルと
青さノリの焦がしバターリゾット

¥990 [¥1,089]



マグロ酒盗でソテーした
ブロッコリーのアーリオ・オーリオ
あたり胡麻スパイスとシラス

¥790 [¥869]

ハマチのカルパッチョ
燻製ドライトマトと蕪のソース

¥1,290 [¥1,419]

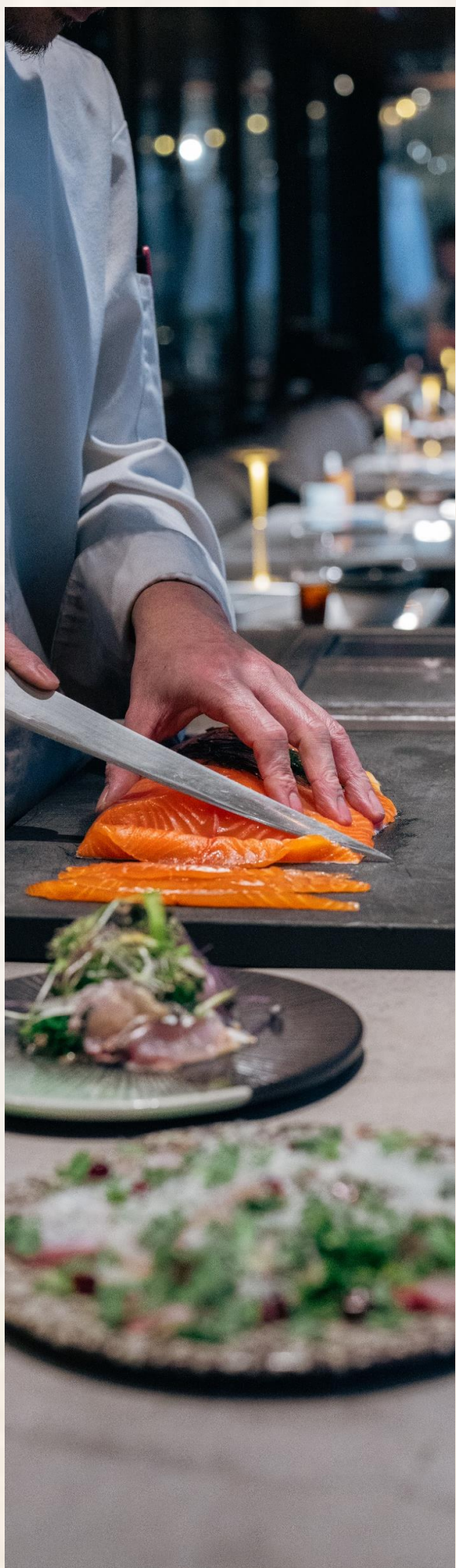


戻り鰹の炙りカルパッチョ
酒盗と秋茄子のピューレとトンナートソース

¥1,190 [¥1,309]

マグロとアボカドのタルタル
西洋わさびの香り バケット添え

¥1,190 [¥1,309]



special

- スペシャルティテ -



島根和牛の温かいカルパッチョ
琥珀色のコンソメと旬野菜グリル

¥1,390 [¥1,529]

島根県産の霜降り牛と旬の野菜を自家製の鶏コンソメで
牛しゃぶ仕立てにした、あたたかいカルパッチョ

salad & yasai tapas

- 新鮮野菜のサラダ & お野菜前菜 -

京春菊とクレソンのサラダ
柚子ビネグレット マッシュルームと胡桃

¥690 [¥759]



紅はるかの石窯焼き
いぶりがっことクリームチーズのディップ

¥790 [¥869]



オイルサーディンと蕪のグリーンサラダ
あたり胡麻のデュカスパイス

¥990 [¥1,089]

高糖度アイコトマトと
マスカルポーネのカプレーゼと季節のフルーツ

¥890 [¥979]

half & half pizza

- ハーフ & ハーフ ピッツァ -



お得なハーフ & ハーフ。[A~C] 3種からお選びください

Half & Half



A

- ・フレッシュバジルとモッツアレラのマルゲリータ
- ・4種のチーズと蜂蜜のクワトロフォルマッジョ

¥1,690 [¥1,859]

Half & Half

B

- ・自家製スモークサーモンの贅沢ピッツァ
- ・フレッシュバジルとモッツアレラのマルゲリータ

¥1,690 [¥1,859]

Half & Half



C

- ・照り焼きチキンマヨネーズピッツァ
- ・ぷりぷり海老とポテト&コーン

¥1,690 [¥1,859]

pizza

- 窯焼きピッツァ -

[季節のクワトロフォルマッジョ食べ比べ ハーフ&ハーフpizza]



- ・ 4種のチーズと蜂蜜のクワトロフォルマッジョ
- ・ 無花果とクルミのクワトロフォルマッジョ

¥1,690 [¥1,859]



蜂蜜追加 ¥100 [¥110]

フレッシュバジルとモッツァレラのマルゲリータ

¥1,390 [¥1,529]

4種のチーズと蜂蜜のクワトロフォルマッジョ

¥1,490 [¥1,639]



蜂蜜追加 ¥100 [¥110]

イタリアンロースハムと半熟卵、ルッコラのビスマルク

¥1,490 [¥1,639]



自家製スモークサーモンの贅沢ピッツァ

¥1,690 [¥1,859]

pilaf

- ココットピラフ -



birdtree の”ひつまぶし”

鰻とアボカドのココットピラフ 龍の玉子のカラスミ

¥1,590 [¥1,749]

まずはそのまま。次にわさび・チーズをお好みで。

最後にお好みで出汁をかけて3度楽しめる鰻ピラフ



熊本県産A5黒毛和牛タルタルの

ココットピラフ - 黒トリュフ風味 -

¥1,390 [¥1,529]

side

- サイドメニュー -

焼きたてフォカッチャ [1ケ]

¥120 [¥132]

フライドポテト

¥520 [¥572]

pasta

- パスタ -

淡路産 真鯛の出汁パスタ カラスミと和のエッセンス

¥1,490 [¥1,639]



秋鮭と壬生菜、柚子と西京味噌薫る

¥1,390 [¥1,529]

アサリ出汁クリームパスタ -龍の玉子のカラスミ仕立て-

じっくり煮込んだ豚挽肉のポークラグー

¥1,390 [¥1,529]

- 茸とクリームチーズのデュクセル添え -



鱈のコンフィと酢橘と茸のアーリオ・オーリオ

¥1,390 [¥1,529]

- 翡翠銀杏添え -



main

-メイン-



オランダ三元豚の炭焼きロースト

¥1,490 [¥1,639]

九条ネギぬた和えと発酵淡路玉葱のピューレ - 醤油麴のソース -

アンガス牛ロースの炭火焼きタリアータ

¥1,690 [¥1,859]

熟成バルサミコとパルミジャーノ

黒毛和牛の炭火焼きステーキ

¥2,290 [¥2,519]

旬野菜のローストと焦がしバターのフォンドボー



スモークサーモンのミキュイ

¥1,590 [¥1,749]

ボルチーニ茸のソースとトリュフのエアール - 秋の野菜畑 -

millefeuille fair

- 季節のミルフィーユフェア -

紫芋のモンブランミルフィーユ

- さつまいもの甘露煮と林檎のコンポートと - ¥890 [¥979]



dessert

- デザート -



3種のプティフルプレート

バードツリーの人気デザートが色々楽しめる一皿が新登場

¥890 [¥979]

※ 本日の内容はスタッフまで



人気no.1の正統派の王道プリン

濃密イタリアンプリン

¥590 [¥649]



上品な甘さのぷっくり丹波黒豆

birdtreeのチーズテリーヌ

¥690 [¥759]



チョコレート好きのパティシエが贈る

濃厚ガトーショコラ

¥790 [¥869]

soft cream

- ソフトクリーム -

ALL ¥500 [¥550]

- ・ 濃厚ミルク ソフトクリーム
- ・ マロンのソフトクリーム
- ・ ミルク&マロンのミックスソフトクリーム

Nitro ice coffee

ナイトロアイスコーヒー



bird tree 名物 ナイトロ・アイスコーヒー

水出しにしてゆっくり引き出す「香り」と「甘み」

窒素ガスを加えることで、まろやかな口当たりを引き立てます

ナイトロアイスコーヒー ¥440 [¥484]

ナイトロアイスカフェオレ ¥480 [¥528]

Cafe

カフェ

ブレンドコーヒー (HOT) ¥400 [¥440]

カフェラテ (HOT / ICE) ¥480 [¥528]

紅茶 [ストレート or レモン] (HOT / ICE) ¥400 [¥440]

ロイヤルミルクティー (HOT / ICE) ¥480 [¥528]

Craft fruits tea

クラフトフルーツティー

ピーチティー (HOT / ICE) ¥450 [¥495]

アップルティー (HOT / ICE) ¥450 [¥495]

※少し甘めのフルーツティーです

Soft Drink

ソフトドリンク

ALL ¥400 [¥440]

ウーロン茶

100% オレンジジュース

100% アップルジュース

100% グレープフルーツジュース

コカ・コーラ

ジンジャエール

カルピス