

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"が詰まった春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)

桜鯛のカルパッチョ -和ハーブヴェルデと鰹出汁のジュレ-

淡路産ニンジンと昆布だしのズッパ

和歌山県産しらすと京水菜の和ハーブサラダ -新玉葱のエマルジョンドレッシング-

広島県産 牡蠣フライ -オリーブ香るタルタル-

筍、白髪ネギのフリット、生姜の自家製ポークラグーパスタ

パティシエからの贈り物

オランダ 三元豚と塩麹でマリネしたハーブチキンの炭焼きロースト食べ比べ

premium course

プレミアム シェアコース

" 黒毛和牛ステーキ "&"三元豚"&" 鰆のポワレ"のお肉と魚のWメイン

春を感じる彩り豊かな食材を楽しむ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)

桜鯛と藁焼きカツオのカルパッチョ盛り合わせ

和歌山県産しらすと春キャベツのブルスケッタ -アンチョビマヨとバターのソース-

春いちごと生ハム、カッテージチーズのリーフサラダ

蟹クリームコロッケ -特製アメリケーヌソースとグラナパダーノチーズ-

アスパラとベーコンのジェノベーゼパスタ -春野菜のアクセント-

鰆のポワレ 柑橘効かせたヴァンブランソース 春野菜と

黒毛和牛とオランダ三元豚の炭焼きステーキ 焦がしバターのフォンドヴォーソース

パティシエからの贈り物



Sakana tapas

- 魚イタリアン前菜たち-



和歌山県産しらすと春キャベツのブルスケッタ(1ケ)

アンチョビマヨと焦がしバターのソース

¥390 [¥429]

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)

¥590 [¥649]

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]

蟹クリームコロッケ (1ケ)

特製アメリケーヌソースとグラナパダーノチーズ

¥550 [¥605]



桜エビと菜の花のアサリ出しリゾット

~白ゴマと大葉の香り~

¥990 [¥1,089]

真たこの炭火焼き

ロメスコソースとバルサミコクリーム

¥990 [¥1,089]

春のカルパッチョ2種食べ比べ

¥1,390 [¥1,529]

[桜鯛のカルパッチョ & 初カツオの藁焼き]



桜鯛のカルパッチョ

和ハーブヴェルデと鰹出汁のジュレ

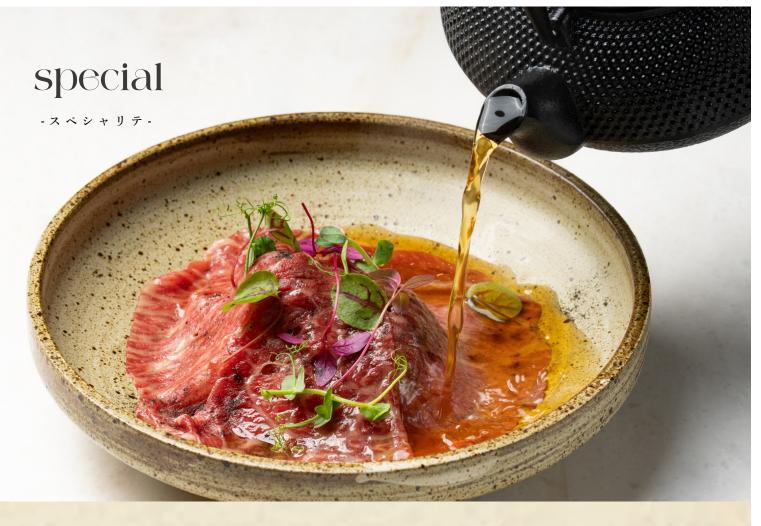
¥1,190 [¥1,309]



初カツオの藁焼き

焼きナスピュレとアグロドルチェ

¥1,190 [¥1,309]





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 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 ¥1,390 [¥1,529]

salad & yasai tapas

- 新鮮野菜のサラダ & お野菜前菜-



焼き鯖、いぶりがっこ、春野菜、 半熟赤玉のポテトサラダ



和歌山県産しらすと京水菜の和ハーブサラダ 新玉葱のエマルジョンドレッシング

¥590 [¥649]

¥890 [¥979]

春いちご、生ハム、カッテージチーズのリーフサラダ ヴィンコットとシリアル

春イチゴ、高糖度アイコトマトと マスカルポーネのカプレーゼ

¥990 [¥1,089]

¥890 [¥979]

side

焼きたてフォカッチャ [1ケ]

¥120 [¥132]

-サイドメニュー-

フライドポテト

¥520 [¥572]



half & half pizza

お得なハーフ&ハーフ。[A~C] 3種からお選びください



・ フレッシュバジルとモッツァレラのマルゲリータ

A . 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]

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ァレラのマルゲリータ

¥1,690 [¥1,859]

・ズワイガニときたあかりのチーズグラタンピッツァ ・フレッシュバジルとモッツァレラのマルゲリータ

¥1,690 [¥1,859]

pizza

- 窯焼きピッツァ-

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]



自家製スモークサーモンの贅沢ピッツァ

¥1,690 [¥1,859]

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]



筍、白髪ネギのフリット、生姜の 自家製ポークラグーパスタ

¥1,390 [¥1,529]

鰆、春ルッコラのアーリオオーリオ 自家製からすみ

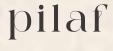
¥1,390 [¥1,529]



アスパラとベーコンのジェノベーゼパスタ ~春野菜を添えて~

¥1,390 [¥1,529]





-ココットピラフ-



春あさり、たけのこ、菜の花の バターココットピラフ

¥1,390 [¥1,529]

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]

※炊きあがりまで[20-30分]ほどお時間頂戴いたします

main

-メイン-





オランダ三元豚の炭焼きロースト 炙り八丁味噌のフォンドヴォーソースと梅のアクセント

¥1,490 [¥1,639]



塩麹でマリネしたハーブチキンの炭焼きグリル 和ハーブのパニェットとバルサミコクリーム

¥1,490 [¥1,639]

黒毛和牛の炭火焼きステーキ 旬野菜のローストと焦がしバターのフォンドヴォー

¥2,290 [¥2,519]

鰆のポワレ

柑橘を効かせたヴァンブランソース 春野菜と

¥1,490 [¥1,639]

millefeuille fair

- 季節のミルフィーユフェア-



春のいちごミルフィーユ

¥890 [¥979]

キャラメリゼしたパイに苺ムース、カスタードクリームソースと一緒に

dessert

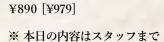
- デザート-





3種のプティフールプレート

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





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]



birdtreeのチーズテリーヌ

¥690 [¥759]



上品な甘さのぷっくり丹波黒豆 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
- ・ 季節のソフトクリーム
- ・ ミルク&季節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

コカ・コーラ

100% オレンジジュース

ジンジャエール

100% アップルジュース

カルピス

100% グレープフルーツジュース