

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

オランダ 三元豚と塩麴でマリネした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

“ 黒毛和牛ステーキ ”&“三元豚”&“ 鯖のポワレ”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)

桜鯛と薫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 -特製アメリカ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-

鯖のポワレ 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)

特製アメリカ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 & 初カツオの蕈焼き]



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]



初カツオの蕈焼き

焼きナスピュレとアグロドルチェ ￥1,190 [¥1,309]



special

- スペシャリテ -



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

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

¥590 [¥649]



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

¥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

¥990 [¥1,089]

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

¥890 [¥979]

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]



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



- | | | | |
|---|---|---|-----------------|
| A | (| <ul style="list-style-type: none"> ・ フレッシュバジルとモッツァ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] |
| B | (| <ul style="list-style-type: none"> ・ 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] |
| C | (| <ul style="list-style-type: none"> ・ 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

¥1,390 [¥1,529]

自家製ポークラグーパスタ

鯖、春ルッコラのアーリオオーリオ

¥1,390 [¥1,529]

自家製からすみ



アスパラとベーコンのジェノベーゼパスタ

¥1,390 [¥1,529]

～春野菜を添えて～



pilaf

- 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]



塩麴でマリネしたハーブチキンの炭焼きグリル

和ハーブのバ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]

鯖のポワレ

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]

上品な甘さのぶっくり丹波黒豆

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

・ 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

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