



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”が詰まった冬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)

寒ブリのカルパッチョ    -ゆり根クリームとニンニク醤油の泡-

きたあかりの石窯焼き    -サーモンの塩辛のじゃがバター仕立て-

オイルサーディンと聖護院かぶらのグリーンサラダ    -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-

鱈のコンフィと炭焼き九条ネギのアーリオ・オーリオ    -柚子胡椒仕立て-

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

“淡路牛ステーキ”&“三元豚”&“甘鯛の鱗焼き”のお肉と魚のWメイン

寒ブリやいくら 冬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)

寒ブリ & ホタテのカルパッチョ 盛り合わせ

艶々ないくらの燻製ブルスケッタ

オイルサーディンと聖護院かぶらのグリーンサラダ -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-

ボルチーニ薫るクリームパスタ -カカオクランブルのアクセント-

甘鯛の鱗焼き -アサリ出汁のプイヤベース、蕪蒸し仕立て-

霜降り淡路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 -



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]

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]

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]



寒ブリのカルパッチョ  
ゆり根クリームとニンニク醤油の泡

¥1,290 [¥1,419]

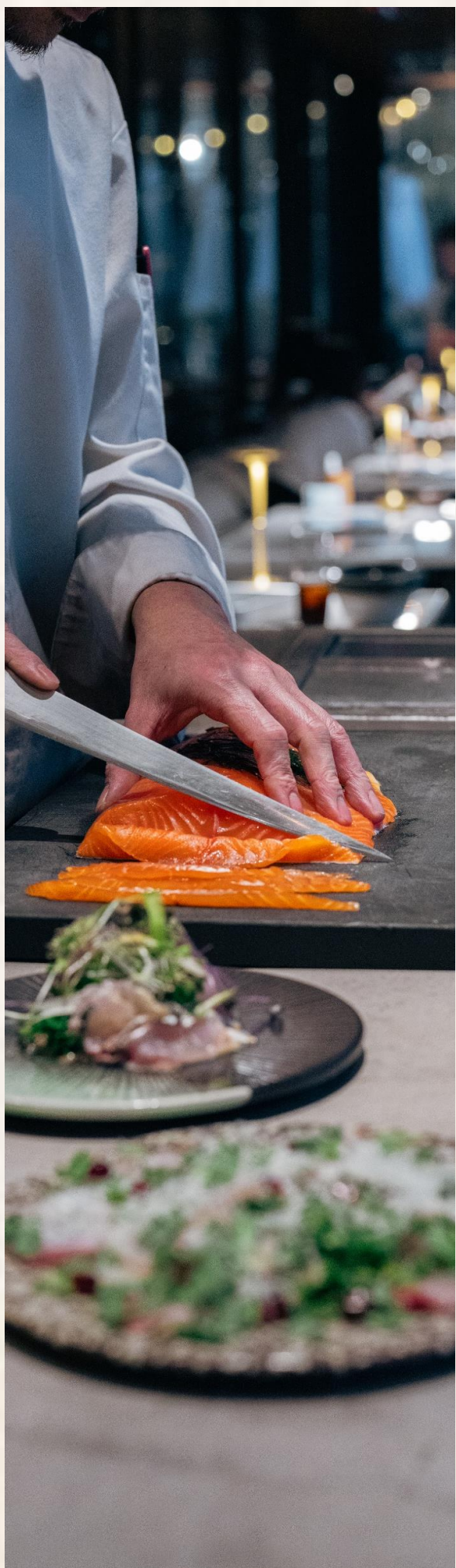


ホタテと金柑のカルパッチョ  
柑橘ヴィネグレット

¥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

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 -

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]



きたあかりの石窯焼き  
サーモンの塩辛のじゃがバター仕立て

¥790 [¥869]



オイルサーディンと聖護院かぶらのグリーンサラダ  
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 -

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 -



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]

※炊き上がりまで[20-30分]ほどお時間頂戴いたします

## 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]



ポルチーニ薫るクリームパスタ

¥1,390 [¥1,529]

カカオクランブルのアクセント

加賀蓮根とじっくり煮込んだ豚挽肉の

¥1,390 [¥1,529]

白味噌ポークラダグーパスタ



鱈のコンフィと炭焼き九条ネギのアーリオ・オーリオ

¥1,390 [¥1,529]

- 柚子胡椒仕立て -





# 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

¥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  
発酵玉ねぎピューレ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ボー

¥2,290 [¥2,519]

甘鯛の鱗焼き  
アサリ出汁のブイヤベース、蕪蒸し仕立て

¥1,490 [¥1,639]

# millefeuille fair

- 季節のミルフィーユフェア -



ピスタチオ & ナッツのミルフィーユ

¥990 [¥1,089]

濃厚なピスタチオのカスタードにラズベリーガナッシュの

爽やかな酸味を合わせたホリデーシーズンにピッタリのミルフィーユ

# 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

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