



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

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
蟹、寒ブリ、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-

蟹クリームコロッケ -特製アメリカーナソースとグラナパダーノチーズ-

ボルチーニ薫るクリームパスタ -カカオ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)
特製アメリカヌソースとグラナパダーノチーズ

¥520 [¥572]

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]

ズワイガニの水晶タルタルと
アボカドの酢味噌ワカモレ

¥690 [¥759]



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]

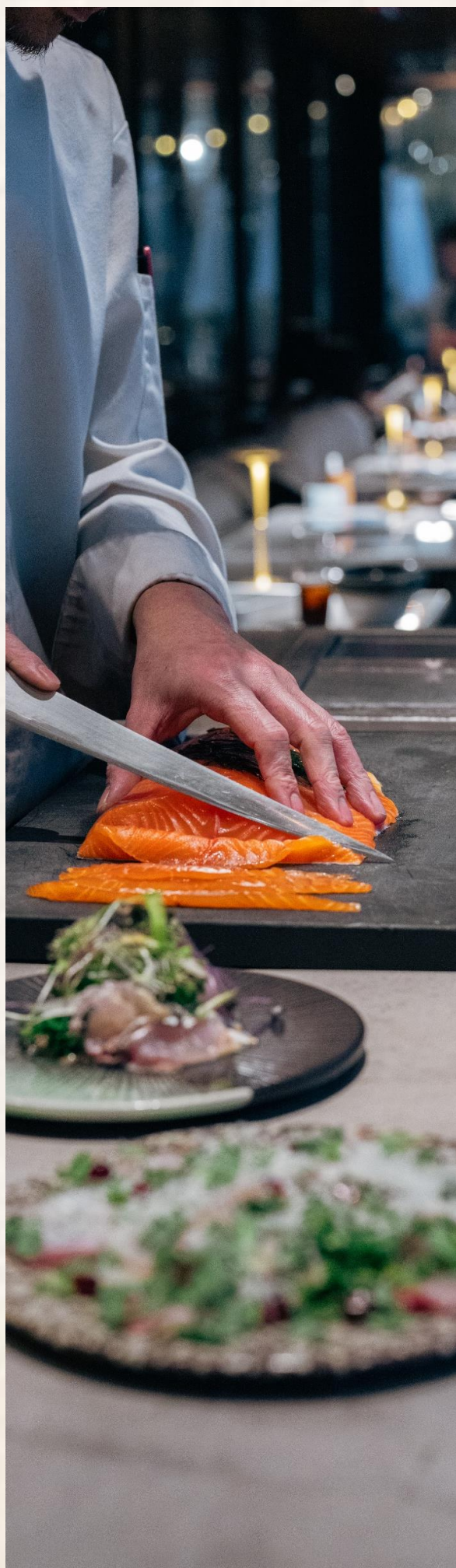


ホタテと金柑のカルパッチョ
柑橘ヴィネグレット

¥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 -



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

¥690 [¥759]



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]

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]

-冬の味覚“蟹”×イタリアンフェア-

Crab Fair



ズワイガニと炭焼き九条ネギのココットピラフ

蟹出汁茶漬け仕立て

和風のお出汁で蟹と炭火の香りの九条ねぎと一緒に炊き上げた
ココットピラフ。蟹のお出汁でお茶漬け風に2度お楽しみください

¥1,590 [¥1,749]

※炊き上がりまで[20-30分]ほどお時間頂戴いたします



ズワイガニの水晶タルタルとアボカドの酢味噌ワカモレ

蟹とリコッタチーズのタルタルにアボカドに酢味噌を加えた
ワカモレを水晶のような器にとじこめました

¥690 [¥759]



蟹クリームコロッケ (1ケ)

特製アメリカーナソースとグラナパダーノチーズ

濃厚なクリームと蟹の旨みを楽しめる王道クリームコロッケに
トマトベースのアメリカーナソースをつけてどうぞ

¥520 [¥572]



ズワイガニときたあかりのチーズグラタンピッツァと
マルゲリータのハーフ&ハーフピッツァ

ハーフ&ハーフピッツァを蟹グラタン風とマルゲリータの組み合わせに。
蟹の旨味ときたあかりの甘味をお楽しみください

¥1,690 [¥1,859]



ズワイガニと炙り九条ねぎの蟹味噌アーリオオーリオ
実山椒と黒七味のアクセント

蟹味噌をソースに使用したオイルベースパスタ。
きりっと実山椒と黒七味をきかせて味に深みを

¥1,490 [¥1,639]



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 (
- ・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 (
- ・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 (
- ・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]



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]



ポ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

¥1,390 [¥1,529]

加賀蓮根とじっくり煮込んだ豚挽肉の

白味噌ポークラグーパスタ

¥1,390 [¥1,529]



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 -

¥1,390 [¥1,529]



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

¥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 -



栗とほうじ茶のモンブランミルフィーユ

¥890 [¥979]

香ばしいほうじ茶カスタードと2種類の栗の甘露煮を挟み、ラム酒の香りを効かせたモンブランクリームを絞りました

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]



上品な甘さのふっくり丹波黒豆

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

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