



SAKANA

ITALIAN

&

PIZZA



bird tree
PARK CAFE

aqua pazza

- 旬魚介のアクアパッツァ -



新登場！ 旬魚介のアクアパッツァ

bird treeの“旬魚と魚介のアクアパッツァ”（上記の写真は“鯖”のアクアパッツァ）
香ばしく焼き上げた鮮魚や魚介を自家製の鯛出汁で軽く煮込んで仕上げました



鯖（さわら）と魚介のアクアパッツァ

¥1,790 [¥1,969]

真鯛（まだい）と魚介のアクアパッツァ

¥1,890 [¥2,079]



ajillo

- アヒージョ -



明太子とカマンベール、季節野菜のアヒージョ

[フォカッチャ付き] ¥1,090 [¥1,199]

小海老とマッシュルーム、あおさのアヒージョ

[フォカッチャ付き] ¥990 [¥1,089]

追加アヒージョ用フォカッチャ [2ヶ] ¥120 [¥132]

main

-メイン-



炭火焼き 牛ハラミの鉄板ステーキ

特製ガーリックバターソース

¥1,590 [¥1,749]



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]