



BLUE BIRD

IL Menù

季節や天候により一時的に表記の食材が入荷できない場合は
同等の食材にてご提供させて頂いております
産地や銘柄を表記している食材に関しましては証明書を取り寄せておりますのでご安心ください
当店で使用しているお米は全て国産です

全席テーブルチャージを¥550(税込)頂戴しております



スタンダードコース

全10品 一人様 4,980(税込)

STUZZICHINO 甘エビ、トマト、西瓜のガスパチョ

ANTIPASTO
MISTO 前菜3種盛り合わせ
・ミモレットチーズとトウモロコシのテリーヌ
・国産牛ランプのタリアータ
～ペコリーノチーズとマッシュルーム～
・水たこ、ホタテ、加茂茄子のルチア風

ANTIPASTO
CALDO 瞬間燻製の鱧のフリット トラパネーゼソース
or
サザエの焼きリゾット 肝のソース

PANE 焼きたてフォカッチャ

PASTA スパゲッティーニ
黒トリュフ香るボルチーニ茸のクリームパスタ

PESCE スズキのサルタート
～軽いクリームのソースとセロリのジェノベーゼ～

CARNE 黒毛和牛のグリエ ～赤スグリのソース～

DOLCE オレンジ香るティラミス or チーズ3種盛り合わせ

プレミアムコース

全11品 一人様 6,980(税込)

STUZZICHINO 甘エビ、トマト、西瓜のガスパチョ

ANTIPASTO
MISTO 前菜3種盛り合わせ
・ミモレットチーズとトウモロコシのテリーヌ
・国産牛ランプのタリアータ
～ペコリーノチーズとマッシュルーム～
・水たこ、ホタテ、加茂茄子のルチア風

INSALATA 糖度8度の宝石 ルビーフルーツマトのファルシ
～クスクスと夏野菜のサラダ仕立て～

PANE 焼きたてフォカッチャ

PASTA スパゲッティーニ
オマール海老の檸檬トマトクリームパスタ

GRANITA お口直しのグラニータ

PESCE 蝦夷アワビのソテー ～肝バターソース～

CARNE 黒毛和牛のグリエ ～赤スグリのソース～

DOLCE オレンジ香るティラミス or チーズ3種盛り合わせ



ANTIPASTO
FREDDO

ANTIPASTO
CALDO
& INSALATA

- 前 菜 -

本日の前菜5種盛り合わせ	1,680(1,848)
本日鮮魚のカルパッチョ	1,080(1,188)
甘エビ、トマト、西瓜のガスパチョ	1個 380(418)
生ウニのフランとロマネスコのムース	1個 580(638)
糖度8度の宝石 ルビーフルーツマトのファルシ 〜クスクスと夏野菜と共に〜	1個 580(638)
マスカット、生ハムのリコッタチーズ白和え	750(825)
完熟桃のカルパッチョ シェリー酒とオリーブのドレッシング	780(858)
国産牛ランプのカルパッチョ 〜トリュフとグラナパダーノ〜	1,380(1,518)

- 温 前 菜 -

国産牛ローストビーフのチーズアランチャーニ	1個 480(528)
海老とマッシュルームの香草バター焼き 〜焼きたてフォカッチャ添え〜	720(792)
米ナスとモッツァレラチーズのティンバッコ 〜ラザニア風〜	780(858)
瞬間燻製した鰻のフリット トラパネーゼソース	880(968)
カマンベールチーズのオープン焼き 〜蜂蜜焼き林檎添え〜	880(968)
黒毛和牛の炙り 〜生雲丹の牛巻きクロケット風〜	980(1,078)

- サ ラ ダ -

生マッシュルームとグラナパダーノチーズのサラダ 〜イタリア産オリーブオイルとシチリアのお塩で〜	880(968)
ロメインレタスのシーザーサラダ 〜2種のチーズドレッシングで〜	880(968)
サーモンと甘夏、胡桃のルッコラサラダ 〜白ワインビネガードレッシング〜	880(968)



PRIMO PIATTO

- パ ス タ -

ボルチーニ茸のクリームパスタ
～トリュフバターの香り～
1,380 (1,518)

鱧と万願寺唐辛子のアーリオオーリオ
1,380 (1,518)

オマール海老の檸檬トマトクリームパスタ
1,480 (1,628)

- リ ゾ ッ ト -

トリュフ香るクリームリゾット
～温玉のせ～
1,280 (1,408)

蝦夷アワビのあおさバターリゾット
1,680 (1,848)



SECONDO PIATTO

- メ イ ン -

サーモンミキュイのレアグリエ
～香草パン粉の香り～
1,480 (1,628)

蝦夷アワビのバターソテー
～肝とレモンのソース～
1,680 (1,848)

黒毛和牛イチボのビステッカ
～赤スグリのソース～
2,280 (2,508)



STUZZICHINO

DOLCE

- おつまみ -

本日の前菜5種盛り合わせ	1,680(1,848)
完熟桃のカルパッチョ シェリー酒とオリーブのドレッシング	780(858)
マスカット、生ハムのリコッタチーズ白和え	750(825)
国産牛ランプのカルパッチョ ～トリュフとグラナパダーノ～	1,380(1,518)
生マッシュルームとグラナパダーノチーズのサラダ ～イタリア産オリーブオイルとシチリアのお塩で～	880(968)
カマンベールチーズのオープン焼き ～蜂蜜焼き林檎添え～	880(968)
フレンチフライドポテト ～トリュフ塩で～	680(748)
生ハムと3種チーズの盛り合わせ	1,480(1,628)

オレンジ香るティラミス
580(638)



いちごとベリーの
ロングミルフィーユ
730(803)



トリュフアイスブリュレ
680(748)

ガトーショコラ
～バニラアイス添え～
680(748)





SPUMANTE
&
Bianco Rosso VINO



－ ス パ ー ク リ ン グ ワ イ ン －

カステルロック カヴァ

Castell Roc

【Spain / 辛口】

G 780(858)
B 4,400(4,840)

辛口 ● — — — 甘口 軽め ● — — — 重め

アマドール カヴァ ブリュット・レゼルバ

Amador Cava Brut Reserva

【Spain / 辛口】

G 780(858)
B 4,400(4,840)

辛口 ● — — — 甘口 軽め ● — — — 重め

ラ・ヴァーグ・ブルー

La Vague Bleue

【France / 中甘口】

G 880(968)
B 5,800(6,380)

辛口 — — — ● 甘口 軽め ● — — — 重め

－ 白 ワ イ ン －

ドモード シャルドネ

Domodo Chardonnay

【Italy / シャルドネ】

G 680(748)
B 4,200(4,620)

辛口 ● — — — 甘口 軽め — — — ● 重め

ラインマスター

Rhein Muster

【Germany / リヴァーナー】

G 680(748)
B 4,200(4,620)

辛口 — — — ● 甘口 軽め ● — — — 重め



エル コンベルティード
ソーヴィニヨンブラン

El Convertido Sauvignon Blanc

【Spain / ソーヴィニヨンブラン】

G 780(858)
B 4,800(5,280)

辛口 ● — — — 甘口 軽め — — — ● 重め



ガンマ オーガニック
ソーヴィニヨンブラン レセルバ

Gamma Organic Sauvignon Blanc Reserva

【Chile / ソーヴィニヨンブラン】

G —
B 5,200(5,720)

辛口 ● — — — 甘口 軽め — — — ● 重め



ヴィニウス オーガニック ヴィオニエ

Vinus Organic Viognier

【France / ヴィオニエ】

G —
B 5,800(6,380)

辛口 ● — — — 甘口 軽め — — — ● 重め

－ 赤 ワ イ ン －

レ サンク ヴァレー

Les 5 Vallees

【France / グルナッシュ・カリニャン・シラー】

G 680(748)
B 4,200(4,620)

辛口 ● — — — 甘口 軽め — — — ● 重め

レンツォ マージ キャンティ

Renzo Masi Chianti

【Italy / サンジョベーゼ】

G 680(748)
B 4,200(4,620)

辛口 — — — ● 甘口 軽め ● — — — 重め



パゴ カサ グラン 20'

Pago Casa Gran 20'

【Spain / シラー・ガルナッチャ・モナストレル】

G 780(858)
B 4,800(5,280)

辛口 — — — ● 甘口 軽め — — — ● 重め



ガンマ オーガニック
カベルネソーヴィニヨン レセルバ

Gamma Organic Cabernet Sauvignon Reserva

【Chile / カベルネソーヴィニヨン】

G —
B 5,200(5,720)

辛口 ● — — — 甘口 軽め — — — ● 重め

ウェイクフィールド エステート
ピノノワール

Wakefield Estate Pinot Noir

【Australa / ピノノワール】

G —
B 5,800(6,380)

辛口 ● — — — 甘口 軽め — — — ● 重め

PIETRA PORTAFORTUNA Cocktail

ALL 780(858)

- 誕生石カクテル [1 - 6 月] -



1 *Garnet* 2 *Amethyst* 3 *Aquamarine*



4 *Diamond* 5 *Emerald* 6 *Pearl*

JANUARY
[1月]

ガーネット

イチゴ&すみれのリキュールの組み合わせ
妖艶な味わいが楽しめます

FEBRUARY
[2月]

アメジスト

パッションフルーツ&オレンジリキュールの
絶妙なバランスでさっぱりしています

MARCH
[3月]

アクアマリン

ラムをベースでオレンジリキュールに
ライムを加えた甘さを抑えた
大人のジュース

APRIL
[4月]

ダイヤモンド

ウォッカをベースにチェリーリキュール、
トニックウォーターでバランスの良い味わいに
ほんのり甘さを閉じ込めました

MAY
[5月]

エメラルド

青りんごベースでグレープフルーツと
アクセントにキウイを少し加えたカクテルです

JUNE
[6月]

パール

ラムとヨーグルトリキュール、パイナップル
ジュースで大人ヨーグルト味です

- 誕生石カクテル [7 - 12 月] -

ルビー

ラムをベースに、ピンクグレープフルーツ
トニックウォーターの組み合わせ
雨上がりに飲みたい1杯です

ペリドット

ジンをベースにキウイを加えたカクテル
仕上げに少量のスパークリングワインも

ブルーサファイア

ウォッカベースでパイナップル・ピーチ・マンゴーの
組み合わせのトロピカルカクテルです

トルマリン

カシスリキュールとマンゴージュースの香りが
スパークリングワインの泡にのって
グラスから溢れだします

トパーズ

バニラのリキュールをベースにした
大人のデザートカクテル

ターコイズ

ラムベースでココナッツミルクとパイナップル
ジュースを使った濃厚なトロピカルカクテル

JULY
[7月]

AUGUST
[8月]

SEPTEMBER
[9月]

OCTOBER
[10月]

NOVEMBER
[11月]

DECEMBER
[12月]



7 *Ruby* 8 *Peridot* 9 *Sapphire*



10 *Tanzanite* 11 *Topaz* 12 *Turquoise*

FIORE DINASCITA

Non alcolico Cocktail

ALL 780(858)

- 誕生花ノンアルカクテル [1 - 6 月] -



1

Violet



2

Daisy



3

Tulips



4

Cherry blossoms



5

Carnation



6

Hydrangea

JANUARY
[1月]

スマイレ

ブルーベリー

スマイレの香りとライムの爽やかな甘み
妖艶な色味もお楽しみください

FEBRUARY
[2月]

パンジー

ブルーラズベリー

ブルーラズベリーとマンゴーでトロピカルに
アクセントにミックスベリーを添えて

MARCH
[3月]

チューリップ

ミックスベリー

トリプルベリーとラズベリーで花を表現
色合いと透明感もお楽しみ下さい

APRIL
[4月]

サクラ

ピーチ

上品なローズの香りとピーチがマッチ
桃の果実もお楽しみ頂けます

MAY
[5月]

カーネーション

イチゴ

イチゴ・ラズベリー、クランベリーを重ね
花の深みを表しました

JUNE
[6月]

アジサイ

ブルーラズベリー

ブルーラズベリーとソーダで色味を表現
爽やかでありながら甘みも感じるカクテル

- 誕生花ノンアルカクテル [7 - 12 月] -

ライム

ベルガモット

ベルガモットをイメージしてライムの果実と
ジンジャーエールのさっぱりとした味わい
果実を潰すと風味が更に広がります

マンゴー

ひまわり

マンゴーの果肉で花を表現
パッションフルーツとライムで
夏を感じる味わいです

ゆず

マーガレット

ゆずの上質な甘みにほんのり柑橘の味わい
混ぜるほど味が変わります

ピーチ

ガーベラ

ピンクグレープで鮮やさとしピーチの果実で
透明感を表現しています
甘さの中のほろ苦さがアクセントです

マンゴー

カスミソウ

マンゴーとミルクでラッシー風に
果実と上質な優しい甘さをお楽しみ下さい

キウイ&ミックスベリー

シクラメン

クランベリーの色合いと
キウイの果実で
華やかで鮮やかな花を表現

JULY
[7月]



7

Bergamot



8

Sunflower



9

Margaret

AUGUST
[8月]

SEPTEMBER
[9月]

OCTOBER
[10月]

NOVEMBER
[11月]

DECEMBER
[12月]



10

Gerbera



11

Gypsophila



12

Cyclamen

Original
COCKTAIL

オリジナルカクテル



クレオパトラ
美肌フルーツサングリア
780(858)

マリーアントワネット
ベリーシャーベットの
ヨーグルトラッシー
880(968)



楊貴妃
ライチとピンクグレープの
ジャスミンカクテル
780(858)

インフューズドカクテル

丸搾りレモンフィズ 780(858)

洋梨のハニーハイボール 880(968)

カモミールとタイムの
ハーブジントニック 880(968)

自家製サングリア

マンゴーとオレンジの
レッドサングリア 780(858)

パイナップルとリンゴの
ホワイトサングリア 780(858)

Standard
COCKTAIL

カクテル

カシスオレンジ 680(748)

カシスグレープ 680(748)

カシスソーダ 680(748)

モスコミュール 680(748)

ウォッカトニック 680(748)

ファジーネーブル 680(748)

上海ピーチ 680(748)

ヨギーパイン 680(748)

チャイナブルー 680(748)

ワインハイボール

漬け込みいちごとレモンの
シャルドネハイボール 680(748)

漬け込みオレンジの
シャルドネハイボール 680(748)

季節のシャルドネハイボール 680(748)

- ハイボール -

スタンダードハイボール 680(748)

ジンジャーハイボール 680(748)

丸搾りレモンハイボール 680(748)

プラチナハイボール 780(858)
スパークリングワインとソーダのハイボール

- ビール -

アサヒスーパードライ 680(748)

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ (瓶) 680(748)

- クラフトビア風カクテル -

金曜日の“青い鳥” 650(715)
生姜などのスパイシー感があるジンジャービア

日曜日の“不死鳥” 650(715)
薔薇やベリーが香るフルーティなビアカクテル

- ウイスキー -

[ロック / 水割り / ソーダ割り]

I.W.ハーパー ゴールドメダル 680(748)

ジャックダニエル ブラック 780(858)

竹鶴 ピュアモルト 980(1,078)

ザ・マッカラン ファインオーク12年 1,180(1,298)

HIGHBALL
& BIRRA

BIBITA ANALCOLICA
& CAFFÈ

- ソフトドリンク -

オレンジジュース 530(583)

グレープフルーツジュース 530(583)

パイナップルジュース 530(583)

マンゴージュース 530(583)

クランベリージュース 530(583)

ジンジャーエール 530(583)

ウーロン茶 530(583)

- 厳選ハーブティー -

バラと木苺のロイヤルティー 550(605)

ノンカフェイン

果樹園フルーツの
オーチャードハーブティー 550(605)

ノンカフェイン

林檎とグリーンルイボスの
ハーブティー 550(605)

ノンカフェイン

ハイビスカスの
キャンディベリーティー 550(605)

- カフェ -

[HOT / ICE]

ブレンドコーヒー 580(638)

カフェラテ 600(660)

アールグレイ 580(638)