



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 紅ズワイガニと蟹味噌のワンスプーン

ANTIPASTO
MISTO 前菜3種盛り合わせ
・本日鮮魚のカルパッチョ ラビゴットソース
・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～
・牡蠣の冷燻製
～冬蕪と生ハム～

ANTIPASTO
CALDO 鱈白子のソテー
or
ラビオリのフリット
～サルシッチャ・ドライトマト・ゴルゴンゾーラ～

PANE 焼きたてフォカッチャ

PASTA スパゲッティーニ
黒トリュフ薫るボルチーニ茸のクリームソース

PESCE 金目鯛のサルタート
～ゆり根クリームと春菊のジェノベーゼ～

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

プレミアムコース

全11品 一人様 6,980(税込)

STUZZICHINO 紅ズワイガニと蟹味噌のワンスプーン

ANTIPASTO
MISTO 前菜3種盛り合わせ
・本日鮮魚のカルパッチョ ラビゴットソース
・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～
・牡蠣の冷燻製
～冬蕪と生ハム～

ANTIPASTO
FREDDO 本マグロのレアグリエ
～西洋わさびとバルサミコのソース～

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

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



ANTIPASTO
FREDDO

ANTIPASTO
CALDO
& INSALATA

- 前 菜 -

本日の前菜5種盛り合わせ	1,680(1,848)
紅ズワイガニと蟹味噌のワンスプーン	1スプーン 380(418)
生雲丹のフランとロマネスコのムース	1個 580(638)
本日鮮魚のカルパッチョ	880(968)
炙り本マグロの冷製レアステーキ ～西洋わさびとバルサミコのソース～	880(968)
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ーニ	1個 480(528)
イタリア産サルシッチャのラビオリフリット ～ドライトマトとハーブの香り～	1本 580(638)
牡蠣のオイル煮 ～ブランデーの香り～	680(748)
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)
たら白子のソテー ～レモンバターソース～	920(1,012)

- 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)
サーモンとくるみの柑橘サラダ ～白ワインピ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)

富山県産紅ズワイガニと
下仁田ネギの白ワインパスタ 1,480(1,628)

オマール海老の檸檬トマトクリームパスタ 1,480(1,628)

たら白子と春菊のスパゲッティーニ 1,680(1,848)

- 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)



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



STUZZICHINO

- おつまみ -

本日の前菜5種盛り合わせ 1,680(1,848)

紅ズワイガニと蟹味噌のワンスプーン 1スプーン 380(418)

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)

イタリア産サルシッチャのラビオリフリット
～ドライマトとハーブの香り～ 1本 580(638)

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)



DOLCE

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)



トリュフアイスプリュレ
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 －

バッフィーノ ピノグリージョ
Baffino Pinogrigio [Italy / ピノグリージョ]

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]

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

辛口 ● 甘口 軽め ● 重め

ストーンベイ マールボロ
ソーヴィニヨンブラン

Stone Bay Marlborough Sauvignon Blanc
[Newzealand / 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

ジャン クロード
マスシャルドネ レゼルヴ

Jean Claude Mas Chardonnay Réserve
[France / シャルドネ]

G -
B 5,200(5,720)

辛口 ● 甘口 軽め ● 重め

アバダル ピカポル
Abadal Picapoll [Spain / ピカポル]

G -
B 5,800(6,380)

辛口 ● 甘口 軽め ● 重め

－ 赤 ワ イ ン －

ヴィコント ダルゾン
カベルネソーヴィニヨン

Vicomte d'Alzon Cabernet Sauvignon
[France / カベルネソーヴィニヨン]

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

辛口 ● 甘口 軽め ● 重め

マチエ ストラカーリ キャンティ
Macie Straccali Chianti

[Italy / サンジョベーゼ・メルロー・カナイオーロ]

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

辛口 ● 甘口 軽め ● 重め

オーガニック キュリオス
ウル デ リーブル

Organic Curious Ull De Llebre
[Spain / テンプラリーニョ]

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

辛口 ● 甘口 軽め ● 重め

クリムゾン・ランチ
カベルネソーヴィニヨン

Crimson Ranch Cabernet Sauvignon
[USA / カベルネソーヴィニヨン主体]

G -
B 5,800(6,380)

辛口 ● 甘口 軽め ● 重め

グリニャン・レ・ザデマール
トラディション

Grignanles Adhemar Tradition
[France / シラー・グルナッシュ]

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] -

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ン・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]



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はんわり柑橘の味わい
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りとピーチの果実で
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)

- ワインカクテル -

キティ 740(814)

ミモザ 740(814)

オペレーター 740(814)

HIGHBALL & BIRRA

- 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 スパークリングワインとソーダのハイボール	780(858)

- 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)

- 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)

- ビール -

アサヒスーパードライ	680(748)
シャンディーガフ	650(715)
丸搾りレモンビア	650(715)
ノンアルコールビール	
アサヒドライゼロ (瓶)	680(748)

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

ベルガモットミントの マスカットハーブティー	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)