

GRAND MENU

—
SPRING

Please enjoy feeling a little
richer than usual
The stylish delicious time

PARK CAFE

bird tree

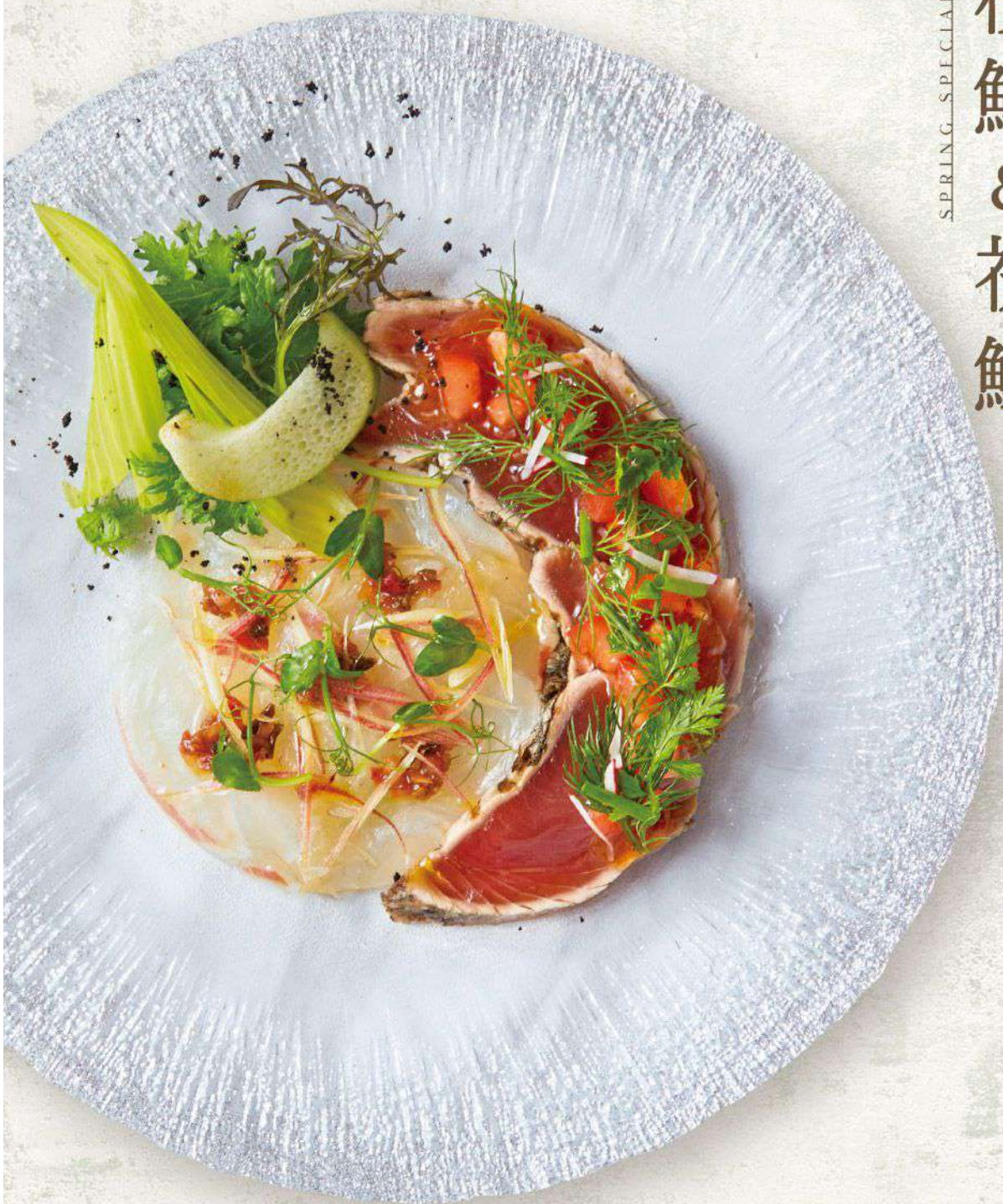
当店のコロナ対策 ▶ スタッフ全員の検温・消毒・マスクを徹底しています

キッチン内では、お料理のクオリティー維持のためマスクを下し味見を行います。ご了承ください。
(マスクを下した際は飛沫防止上、発言を控えます。そのため、お客様へのご挨拶ができない場合があります)

旬を感じる

桜鯛 & 初鯉

SPRING SPECIALTY



桜鯛の昆布メと炭火で炙った初鯉のカルパッチョ
梅のラビゴットとハーブ薫るケッカソース

¥1,280 [税込¥1,408]

桜鯛を昆布メにし旨みを凝縮させた薄切りのカルパッチョに
食べ頃の初鯉を強火の炭で燻香をつけながら炙り
さっぱりなケッカトマトとハーブで合わせました

CHEF SPECIALTY

サロマ牛

濃厚な味わい



北海道サロマ牛の霜降りカルパッチョ
龍の玉子とトリュフ醤油

¥1,280 [税込¥1,408]

霜降りを美味しく味わって頂くために低温でゆっくり調理
濃厚な龍の玉子とトリュフ薫る醤油ソースでお楽しみください

VEGETABLE

新鮮野菜



caesar salad

彩りイタリアンスティックの
シーザーサラダ

¥880[税込¥968]

スティック状に仕上げた
カラフルなイタリアン野菜、ベーコンを
半熟温泉卵やドレッシングに絡めて
お召し上がりください



スペイン産生ハムと季節の果実、
ビーツの赤いリーフサラダ
エストラゴン薫るビネグレット

¥880[税込¥968]

生ハムの旨みとビーツの甘みを
存分に引き出した野菜を楽しむサラダです

leaf salad



高糖度 アイコトマトといちご
マスカルポーネチーズの
カプレーゼ

¥880[税込¥968]

caprese

SPRING SPECIALTY

ホワイトアスパラ

旬を愉しむ



ホワイトアスパラの石窯焼きとスペイン産生ハム
半熟玉子添え 柑橘香るオランダーズソース

¥980[税込¥1,078]

今が旬のホワイトアスパラの食感と甘みを愉しんでいただけるよう
500度の高温の窯で一気に焼き上げました
生ハムの旨みとオランダーズソースを絡めてどうぞ



スペインより直送の C A V A
乾杯にどうぞ

カステル ロック グラス ... ¥690[税込¥759]

辛口 / スペイン

フレッシュな果実を思わせる爽やかでフルーティーな香りで
みずみずしい果実を思わせるフレッシュな果実味が特徴の
スパークリングワインです



FRIED

揚げもの

岡山県産
大粒牡蠣フライ
オリーブタルタルソース

1ヶ ¥280 [税込¥308]

岡山県産牡蠣を使用した特製カキフライ
オリーブを忍ばせたタルタルソースと
レモンを添えて

birdtree特製 鶏の唐揚げ

4ヶ ¥480 [税込¥528]

シェリー酒を使ったイタリアンマリネで仕上げた
特製の唐揚げ

定番フライドポテト

レギュラー [1~2名] ¥480 [税込¥528]

ラージ [2~3名] ¥580 [税込¥638]

イトヨリのフリッターと
厚切りスパイシーポテト

2ピース ¥780 [税込¥858]

4ピース ¥1,280 [税込¥1,408]

表面はカリッと中はふんわり揚げた
イトヨリのフリッターは
自家製タルタルソースでどうぞ





生地がおいしい 窯焼き ナポリピッツァ

Pizza baked in a stone oven

500℃の窯で高温で焼き上げるので
表面はこんがりとは中はしっとり
生地の香ばしい香りと美味しさを楽しめます

迷ったらこのピザ！

モッツァレラとフレッシュバジルの
マルゲリータ

¥1,080 [税込¥1,188]

モッツァレラやトマト、バジルが織り成す
シェフイチオシのナポリピッツァ定番マルゲリータ




PERONI

『プレミアムイタリアン生ビール』

ペローニ
ナストロ アズーロ
¥680 [税込¥748]

爽やかな飲み心地で
ピッツァに相性抜群

ペローニ
リモーネ (レモン)
¥650 [税込¥715]

ペローニ生ビールを
リモーネ仕立てに

ピザに合うように
マリネと燻製度合いを調整した
自家製スモークサーモンを使用
デイルを利かせた
サワークリームがアクセントです

自家製 スモークサーモンの 贅沢ピッツァ

smoked salmon of luxury pizza



自家製スモークサーモンの贅沢ピッツァ

¥1,580 [税込¥1,738]

seasonal pizza

春を感じる ジェノベーゼピッツァ

ジェノベーゼベースに
アスパラ、菜の花、セリなどの
春野菜と山菜にデイルやミント等の
爽やかなハーブを合わせ、
サワークリームとマスカルポーネで仕上げました

食べ頃春野菜と山菜、ハーブのピザ・ジェノベーゼ
爽やかなサワークリームとマスカルポーネ

¥1,580 [税込¥1,738]



PIZZA

生地がおいしい窯焼きナポリピッツァ

サイズ約23cm【2~3人用】

モッツァレラとフレッシュバジルのマルゲリータ

¥1,080 [税込¥1,188]

タケノコとトレビソのポークラグーポモドーロピッツァ

¥1,280 [税込¥1,408]



万願寺唐辛子と京都産唐辛子“黄真珠”と
サルシッチャのピカンテーゼピッツァ

¥1,280 [税込¥1,408]

ハモンセラーノとルッコラのモッツァレラピッツァ

¥1,380 [税込¥1,518]

ポルチャーニ茸とブラウンマッシュルームの
フンギビスマルクピッツァ

¥1,380 [税込¥1,518]

クアトロフォルマッジ

¥1,280 [税込¥1,408]

Quattro
Formaggi



大人の贅沢

春の海老尽くし

トマトクリームパスタ

seasonal special pasta

春の菜の花、桜海老を使用し
海老の香りと旨みの効いた
濃厚アメリカーナをトマトと
クリームで仕上げました



春の海老尽くしトマトクリームパスタ

¥1,580 [税込¥1,738]

PASTA

とっておきのパスタ

炭焼きグリルチキンと春アサリ、ワサビ菜の
アーリオオーリオ

¥1,280 [税込¥1,408]

アスパラと厚切りベーコン、半熟玉子の
バジルクリームパスタ

¥1,280 [税込¥1,408]

旬のタケノコと新牛蒡でポークラギーポモドーロ

¥1,380 [税込¥1,518]

きのこの
王様

トリュフ薫るポルチーニ茸と
ブラウンマッシュルームの
クリームパスタ

¥1,480 [税込¥1,628]

春の海老尽くしトマトクリームパスタ

¥1,580 [税込¥1,738]

焼き立てフォカッチャ 3ヶ ¥280 [税込¥308]

ご注文から焼き上げるため、4分ほどいただきます。

きわみ くろ うし

極 黒 牛

SPECIALTY MAIN

きわみくろうし

霜降り極黒牛の石窯タリアート

¥1,980 [税込¥2,178]

3つ星レストランでも採用される繊細な霜降りを持つ黒毛和種と
力強い赤身の旨みを持つ米国牛のハイブリッドブランド牛



スペアリブの 石窯焼き

SPECIALTY MAIN

肉厚のスペアリブを
柔らかく蒸し
石窯の高温で焼き上げ
香ばしさをプラス
数本でメインとしても楽しめます



限定
30本

柔らかスペアリブの石窯焼き
ハニーマスタード風味 1本 ¥590[税込¥649]

RECOMMENDED

栗豚の炭焼

くり

ぶた

しっとり低温で火入れしたスペイン産栗豚の炭焼きロティ
季節の野菜とトリュフマッシュポテト

¥1,380 [税込¥1,518]

厳選牛ハラミの
窯焼き鉄板ステーキ
特製ガーリックバターソース

¥1,580 [税込¥1,738]

RECOMMENDED

鯖さわらのグリル

さわら

鯖のグリル タケノコとアサリのリゾット添え
セリと白ワインのマーブルソース ￥1,380 [税込¥1,518]

脂の乗った鯖を皮目をバリッと身をふっくら焼き上げ
白ワインとハーブのオイルでマーブルソースに仕上げました
アサリの旨みを感じるタケノコのリゾットも一緒にお楽しみください

焼き立てフォカッチャ

3ヶ ￥280 [税込¥308]

皿盛りライス

￥280 [税込¥308]

KIDS MENU

お子様ミートドリア

¥460 [税込¥506]

SPRING

dessert

Strawberry and
Greentea

春のいちご and 抹茶デザート

苺大福のパルフェ

¥1,050 [税込¥1,155]

優しい味わいにまとまった
春の新作和洋折衷パフェ
苺大福はクリームチーズ入り

クラシックプリン 贅沢抹茶

¥620 [税込¥682]

抹茶を練りこんだ春限定プリン
抹茶を引き立てる小豆ミルクと
ゴマ入りクッキーを添えて

春いちごとレアチーズのタルトレット

バニラアイス添え

¥860 [税込¥946]

サクサクのタルトにレアチーズムースと旬のベリー
冷たいバニラアイスとどうぞ

濃密クラシックプリン

¥580[税込¥638]

むっちりなめらかな口どけと
マスカルポーネを加えて
より濃厚な味わいの
正統派濃密なプリン



チーズ好きのパティシエが贈る
ベイクドチーズケーキ ¥530[税込¥583]



濃厚ガトーショコラ
選べるアイス ¥720[税込¥792]

ビーンズバニラ/いちご/小豆

SOFT CREAM

ALL ¥500[税込¥550]

- いちごのソフトクリーム
- 濃厚ミルクのソフトクリーム
- ミックスソフトクリーム いちご&ミルク

CAFE DRINK

CRAFT FRUITS TEA

クラフトフルーツティー

HOT / ICE お選び下さい

ピーチティー ¥450[税込¥495]

アップルティー ¥450[税込¥495]

水出しコーヒーに窒素を加えたクリーミーで風味豊かな味わい

ナイトロアイスコーヒー

¥440[税込¥484]

ナイトロアイスカフェオレ

¥480[税込¥528]

ブレンドコーヒー

HOTのみ ¥400[税込¥440]

カフェラテ

HOT/ICE ¥480[税込¥528]

紅茶 [ストレート or レモン]

HOT/ICE ¥400[税込¥440]

ロイヤルミルクティー

HOT/ICE ¥480[税込¥528]

その他のドリンクも豊富に取り揃えております。詳細はドリンクページをご確認ください