

SAKANA

ITALIAN

&

PIZZA

# bird tree course

バードツリーコース

“淡路牛”&”アンデス高原豚”の肉メイン食べ比べ

bird tree の”イマ”が詰まった冬の贅沢コース

[ 全 6 品 ]      お一人様      ¥3,618 [税込 ¥3,980]

(2名様より)

北海道産 サロマ牛のカルパッチョ   龍のたまごとトリュフ醤油

スペイン生ハムとビーツの赤いリーフサラダ

広島県産 牡蠣フライ   オリーブ香るタルタル

トリュフ薫るポルチーニ茸のクリームパスタ

霜降り淡路牛とアンデス高原豚の炭焼きロースト食べ比べ

-焦がしバターのフォンドヴォーソースと季節の野菜-

パティシエからの贈り物

# premium course

プレミアムコース

“淡路牛ステーキ”&“金目鯛 ポワレ”のWメイン食べ比べ

冬の豪華食材を楽しむ8品のプレミアムコース

[ 全 8 品 ]      お一人様      ¥4,527 [税込 ¥4,980]

(2名様より)

北海道産 サロマ牛のカルパッチョ   龍のたまごとトリュフ醤油

炭火焼き鮮魚の炙りカルパッチョ

スペイン生ハムとビーツの赤いリーフサラダ

フグのあおさ海苔フリット   炭塩

トリュフ薫るポルチーニ茸のクリームパスタ

金目鯛のポワレ   -柚子薫る白ワインソース-

霜降り淡路牛の炭焼きロースト   -焦がしバターのフォンドヴォーソースと季節の野菜-

パティシエからの贈り物

# Sakana tapas

- 魚イタリアン前菜たち -



bird tree のポテサバ

炭焼き鯖と北あかりポテトのテリーヌ仕立て

¥690 [¥759]

桜海老と菜の花のガーリックソテー

¥690 [¥759]

ズワイ蟹のクリームコロッケ

¥490 [¥539]

アメリカヌソース (1ケ)

※2ケからの注文となります

ホタテのムニエルと

青さノリの焦がしバターリゾット

¥890 [¥979]

穴子のフリット

ポルチーニ茸の焼きリゾット添え

¥1,090 [¥1,199]



長崎県産 ブリのカルパッチョ

京春菊とザクロのアクセント

¥1,290 [¥1,419]

炭火焼き鮮魚の炙りカルパッチョ

山菜と練り胡麻

¥1,290 [¥1,419]

タスマニアサーモンと

長芋のチーズグラタン

¥890 [¥979]



剣先イカの炭火焼き

ハリッサと豆のスパイスソテー

¥990 [¥1,089]

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

- スペシャルティテ -



島根和牛の温かいカルパッチョ  
琥珀色のコンソメと春野菜グリル

¥1,290 [¥1,419]

島根県産の霜降り牛と春野菜を自家製の熱々の鶏コンソメで  
牛しゃぶ仕立てにした、あたたかいカルパッチョ



# yasai tapas

- 新鮮野菜の健康前菜たち -



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]



ホワイトアスパラと筍の石窯焼き  
半熟玉子と柚子味噌オランダーズソース

¥1,090 [¥1,199]



ハモンセラーノとピーツの赤いサラダ  
エストラゴンのビネグレット

¥790 [¥869]

牛タンとインカのめざめのビーフシチュー  
赤味噌風味

¥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]

京丹波産 安納芋と南瓜のローストサラダ仕立て  
ガーリックビネガーとナッツ

¥790 [¥869]

# 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

## Half & Half



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ロマジョ

¥1,690 [¥1,859]

## Half & Half

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]

## Half & Half

C

- ・ 4種のチーズと蜂蜜のクワトロフロマジョ
- ・ 農園ハーブと旬野菜のジェノベーゼ

¥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ロマジョ ¥1,490 [¥1,639]

ボルチーニ茸とマッシュルームのビスマルク ¥1,490 [¥1,639]



自家製スモークサーモンの贅沢ピッツァ ¥1,590 [¥1,749]

農園ハーブと旬野菜のジェノベーゼ ¥1,590 [¥1,749]



# pasta

- パスタ -



春アサリと菜の花のアーリオ オーリオ

龍の玉子のカラスミ仕立て

¥1,390 [¥1,529]

タケノコと新牛蒡のポークラグーポモドーロ

¥1,390 [¥1,529]

アスパラと厚切りベーコン 半熟玉子のバジルクリーム

¥1,390 [¥1,529]

ブラウンマッシュルームとポルチーニ茸のクリームパスタ

¥1,490 [¥1,639]



# bread

- パン -

焼きたてフォカッチャ [2ケ]

¥220 [¥242]

青さのりのゼッポリーニ

¥520 [¥572]



# main

-メイン-



アンデス高原豚のロティ

¥1,590 [¥1,749]

カボチャとじゃがいものデクリネゾン

厳選牛ハラミの窯焼き鉄板ステーキ

¥1,690 [¥1,859]

霜降り極黒牛のタリアータ

¥1,990 [¥2,189]

魚介と金目鯛の石窯焼きブイヤベース仕立て

¥1,490 [¥1,639]

広島県呉産 大粒牡蠣フライ (1ケ)

## fried

オリーブタルタルソース

¥420 [¥462]

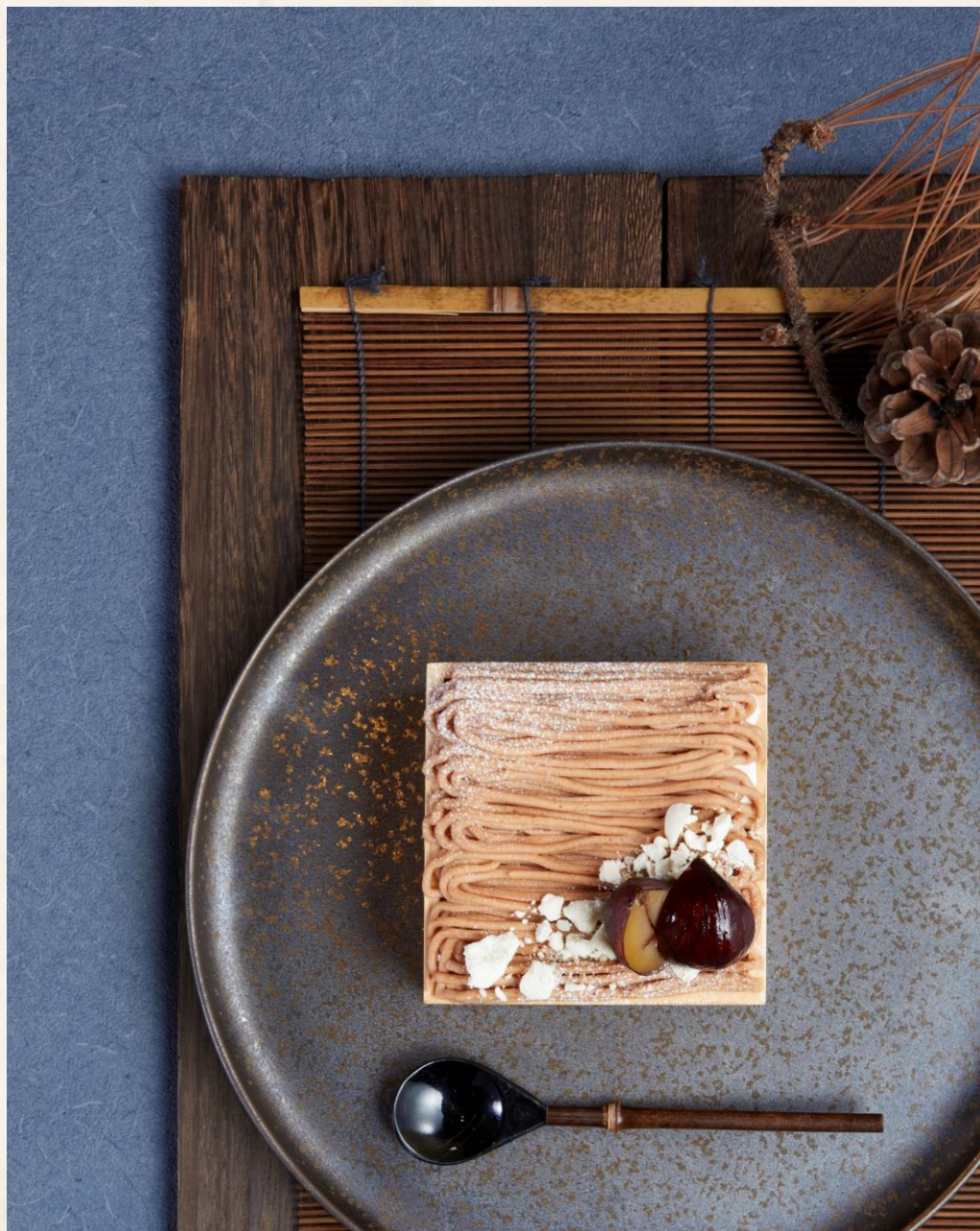
-揚げ物-

フライドポテト

¥520 [¥572]

# dessert

-デザート-



## 渋皮栗のモンブラン

¥880 [¥968]

まったり濃厚なモンブランクリームを使用した

冬の贅沢モンブランに仕上げました





## 濃密イタリアンプリン

¥580 [¥638]

むっちりなめらかな口溶けと

マスカルポーネを加えてより濃厚な味わいの

人気no.1の正統派王道プリン



チーズ好きのパティシエが贈る

バイクドチーズケーキ

¥560 [¥616]



アイスが選べる

濃厚ガトーショコラ

(ビーンズバニラ/マロン/ラ・フランス)

¥720 [¥792]

# soft cream

- ソフトクリーム -

ALL ¥500 [¥550]

- ・ 濃厚ミルク ソフトクリーム
- ・ ミルクティー ソフトクリーム



# Nitro ice coffee

ナイトロ アイスクーヒー



bird tree 名物 ナイトロ・アイスクーヒー

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 アイスクーヒー ¥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]

## Soft Drink

ソフトドリンク

ALL ¥400 [¥440]

ウーロン茶

100% オレンジジュース

100% アップルジュース

100% グレープフルーツジュース

コカ・コーラ

ジンジャエール

カルピス