

bird tree course

バードツリー シェアコース

"オランダ 三元豚" &"ハーブチキン"の肉メイン食べ比べ

bird tree の"イマ"が詰まった魚イタリアンシェアコース

[全7品] お一人様 ¥3,618 [税込¥3,980] (2名様より)

本日おすすめの炙りカルパッチョ - ドライトマトソースと夏野菜のマリネ -

スモークサーモンとサワークリームのブルスケッタ

ベーコンと温泉卵、有機野菜のシーザーサラダ - グラナパダーノチーズ -

広島県産 牡蠣フライ -いぶりがっこタルタルソース-

石窯焼き国産生ソーセージ、茄子とモッツァレラチーズのトマトパスタ

オランダ 三元豚とハーブチキンの炭焼きロースト食べ比べ

パティシエからの贈り物

premium course

プレミアム シェアコース

" 黒毛和牛ステーキ"&"三元豚"&" 鮮魚のポワレ"のお肉と魚のWメイン

夏を感じる彩り豊かな食材を楽しむプレミアムシェアコース

[全8品] お一人様 ¥4,527 [税込¥4,980] (2名様より)

"ノルウェーサーモン"と"トロはまちの炙り"のカルパッチョ2種盛り合わせ

高糖度アイコトマトとぶどう、マスカルポーネのカプレーゼ

水茄子とチェリートマトと生ハムのサラダ - ペコリーノチーズ -

えびとワイルドルッコラのレモンクリームパスタ

鱸(スズキ)のポワレと季節野菜 - ヴァンブランソース -

黒毛和牛とオランダ三元豚の炭焼きステーキ 焦がしバターのフォンドヴォーソース

パティシエからの贈り物

sakana appetizer

- 魚イタリアン前菜たち-



ノルウェーサーモンのカルパッチョ -チーズとラビゴットの2種ソースで-

¥1,290 [¥1,419]



トロはまちの炙りカルパッチョ - ドライトマトソースと夏野菜のマリネ - ¥1,190 [¥1,309]

birdtreeのカルパッチョ2種食べ比べ

[ノルウェーサーモンのカルパッチョ & トロはまちの炙りカルパッチョ] ¥1,390 [¥1,529]

焼き鯖、いぶりがっこ、半熟赤玉子と季節野菜のポテトサラダ ¥590 [¥649]

スモークサーモンとサワークリームのブルスケッタ (1ケ) ¥590 [¥649]

明太子と長芋、大葉のモッツァレラグラタン ¥790 [¥869]

マグロとアボカドのタルタル -トルティーヤチップスと - ¥890 [¥979]

イカの炭火焼き - アンチョビトマトソースとバルサミコソース - ¥990 [¥1,089]







雲丹,生エビ,ホタテと夏野菜の魚介タルタル - 雲丹と卵黄の冷たいソースと絡めて-

¥1,490 [¥1,639]

雲丹と卵黄の冷たいソースをたっぷりかけて 雲丹と魚介の旨味を味わう、夏の冷たいスペシャリテ



うなぎとアボカドのチーズオムレツ - 山椒とバルサミコソースで-

¥1,090 [¥1,199]

オムレツをバターでふんわり仕上げ、

石窯で焼いたうなぎを乗せ、特製ソースで仕上げました

Vegetable -新鮮野菜のサラダ & お野菜前菜-

小海老と温泉卵、有機野菜のシーザーサラダ グラナパダーノチーズと

¥790 [¥869]

水茄子とチェリートマトと生ハムのサラダ - ペコリーノチーズ -

¥890 [¥979]

高糖度アイコトマトとぶどう、マスカルポーネのカプレーゼ

¥890 [¥979]

いちじくとマスカルポーネのカプレーゼ

¥990 [¥1,089]

side

焼きたてフォカッチャ(1ケ)

¥120 [¥132]

-サイドメニュー-





-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]



frit

- 揚げ物 -

バードツリーの特製 鶏の唐揚げ ¥690 [¥759]

モッツァレラチーズのクリームライスコロッケ (1ケ) ¥450 [¥495] ~トマトソースと一緒に~

広島県呉産 大粒牡蠣フライ (1ケ) ¥420 [¥462] いぶりがっこタルタルソース

甘海老の唐揚げ -サワークリームマヨネーズ-¥590 [¥649]

イカのフリット - ハーブソルト&いぶりがっこタルタル -¥890 [¥979]

フライドポテト ¥520 [¥572]

ペッパー&削りたてチーズのポテトフライ ¥620 [¥682]



half & half pizza

お得なハーフ&ハーフ。[A~C] 3種からお選びください



イ (・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ォルマッジョ

¥1,690 [¥1,859]

¥1,690 [¥1,859]

・ 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

・照り焼きチキンとコーンマヨネーズピッツァ

・フレッシュバジルとモッツァレラのマルゲリータ

・うなぎと万願寺唐辛子のチーズピッツァ

・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]

¥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ォルマッジョ

¥1,490 [¥1,639]



自家製スモークサーモンの贅沢ピッツァ

¥1,690 [¥1,859]

pasta

-パスタ-





うにのクリームパスタ

Summer premium pasta

¥1,690 [¥1,859]

初夏のプレミアムパスタ。ひと口で広がるウニの濃厚な旨味と繊細な余韻をご堪能ください。



サーモンといくら、チェリートマトの バジルクリームパスタ ¥1,490 [¥1,639]

えびとワイルドルッコラのレモンクリームパスタ

¥1,490 [¥1,639]

石窯焼き国産生ソーセージ、 茄子とモッツァレラチーズのトマトパスタ

¥1,390 [¥1,529]

napolitan

-ナポリタン-





鉄板 ナポリタン ~温泉玉子とグラナパダーノ~

¥1,190 [¥1,309]

鉄板 ハンバーグナポリタン

¥1,490 [¥1,639]

鉄板ナポリタンの上に豪快に120gのハンバーグをのせました。ボリューム満点です!!



rice

- ご飯もの-

タコの藁焼きと夏野菜煮込みのチーズリゾット ¥990 [¥1,089]

国産手ごねハンバーグのミラノ風チーズドリア ¥1,290 [¥1,419]



ガーリックシュリンプと旬野菜のココットピラフ ¥1,390 [¥1,529]

※炊きあがりまで[20-30分]ほどお時間頂戴いたします

main

- 鉄板焼き-



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]

柔らかく焼き上げたレアな牛ハラミステーキと ガーリックとステーキソースを合わせた特製ガーリックバターは相性抜群!



炭火焼き 牛ハラミ & ハーブチキン 2種盛り合わせ鉄板ステーキ

- 特製ガーリックバターソース -

¥1,690 [¥1,859]

main

-メイン-



オランダ三元豚の炭焼きロースト 甘酢和えとマスタードフォンドヴォー

¥1,490 [¥1,639]

鱸(スズキ)のポワレ - クリームリゾットとジェノベーゼのソース - ¥1,690 [¥1,859]

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]





スペアリブの石窯焼き

- ハニーマスタードソース -

1本 ¥690 [¥759]

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。 1本からご注文頂けます。

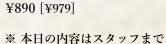
dessert

- デザート-





3種のプティフールプレート バードツリーの人気デザートが色々楽しめる一皿が新登場





人気no.1の正統派の王道プリン

濃密イタリアンプリン

¥590 [¥649]



生クリームたっぷりの王道ショートケーキ

贅沢いちごのショートケーキ

¥720 [¥792]



チョコレート好きのパティシエが贈る

濃厚ガトーショコラ

¥790 [¥869]

soft cream

-ソフトクリーム-

ALL ¥500 [¥550]

- ・ 濃厚ミルク ソフトクリーム
- ・季節のソフトクリーム
- ・ ミルク&季節のミックスソフトクリーム