

SAKANA
&
ITALIAN
PIZZA

bird tree
PARK CAFE

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”が詰まった夏の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)

真たこの蕁焼きカルパッチョ - 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 -オリーブ香るタルタルソース-

えびとワイルドルッコラのレモンクリームパスタ

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8品の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”タコの藁焼き”のカルパッチョ盛り合わせ

高糖度アイコトマトとカラフルトマト、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 -

広島県産 牡蠣フライ -オリーブ香るタルタルソース-

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

鱈(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- ¥1,190 [¥1,309]

真たこの藁焼きカルパッチョ - 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
[サーモンのカルパッチョ & 真たこの藁焼きカルパッチョ] ¥1,390 [¥1,529]

焼き鯖、いぶりがっこ、春野菜、半熟赤玉のポテトサラダ ¥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、大葉のモッツアレラグラタン ¥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ルティ

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

¥790 [¥869]

グラナパダーノチーズのチュイールと

水茄子とアイコ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カラフルトマト、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

¥890 [¥979]

side

- サイドメニュー -

焼きたてフォカッチャ (1ケ)

¥120 [¥132]



ajillo

- 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]

モッツアレラチーズのクリームライスコロッケ (1ケ)
〜トマトソースと一緒に〜

¥550 [¥605]

広島県呉産 大粒牡蠣フライ (1ケ)

¥420 [¥462]

オリーブタルタルソース

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&オリーブタルタル-

¥890 [¥979]

フライドポテト

¥520 [¥572]

カマンベール フライドポテト

¥690 [¥759]



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



A

- ・フレッシュバジルとモッツア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]

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アレラのマルゲリータ

¥1,690 [¥1,859]

C

- ・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アレラのマルゲリータ

¥1,690 [¥1,859]

pizza

- 窯焼きピッツァ -

フレッシュバジルとモッツア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。

石窯焼き国産生ソーセージ、茄子と

モッツアレラチーズのトマトパスタ

¥1,390 [¥1,529]

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]

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]

炭火焼き 鶏セセリとキタアカリの香草バター鉄板焼き

¥990 [¥1,089]

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。