



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”が詰まった春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)

桜鯛のカルパッチョ -和ハーブヴェルデと鰹出汁のジュレ-

淡路産ニンジンと昆布だしのズッパ

和歌山県産しらすと京水菜の和ハーブサラダ -新玉葱のエマルジョンドレッシング-

広島県産 牡蠣フライ -オリーブ香るタルタル-

筍、白髪ネギのフリット、生姜の自家製ポークラギーパスタ

オランダ 三元豚と塩麴でマリネした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”&“鯖のポワレ”のお肉と魚のWメイン

春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)

桜鯛と藁焼きカツオのカルパッチョ盛り合わせ

和歌山県産しらすと春キャベツのブルスケッタ -アンチョビマヨとバターソース-

春いちごと生ハム、カッテージチーズのリーフサラダ

蟹クリームコロッケ -特製アメリカヌソースとグラナパダーノチーズ-

アスパラとベーコンのジェノベーゼパスタ -春野菜のアクセント-

鯖のポワレ 柑橘効かせたヴァンブランソース 春野菜と

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ボーソース

パティシエからの贈り物

Sakana tapas

- 魚イタリアン前菜たち -



和歌山県産しらすと春キャベツのブルスケッタ(1ケ)

アンチョビマヨと焦がしバターのソース ¥390 [¥429]

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]

広島県産 大粒牡蠣フライ (1ケ)
オリーブタルタルソース ¥420 [¥462]

蟹クリームコロッケ (1ケ) ¥550 [¥605]
特製アメリカヌソースとグラナパダーノチーズ



桜エビと菜の花のアサリ出しリゾット
～白ゴマと大葉の香り～ ¥990 [¥1,089]

真たこの炭火焼き ¥990 [¥1,089]
ロメスコソースとバルサミコクリーム

春のカルパッチョ 2種食べ比べ ¥1,390 [¥1,529]

[桜鯛のカルパッチョ & 初カツオの藁焼き]



桜鯛のカルパッチョ ¥1,190 [¥1,309]
和ハーブヴェルデと鰹出汁のジュレ



初カツオの藁焼き ¥1,190 [¥1,309]
焼きナスピュレとアグロドルチェ



special

- スペシャル -



島根和牛の温かいカルパッチョ

琥珀色のコンソメと旬野菜グリル

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

¥1,390 [¥1,529]

salad & yasai tapas

- 新鮮野菜のサラダ & お野菜前菜 -



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]



和歌山県産しらすと京水菜の和ハーブサラダ
新玉葱のエマルジョンドレッシング

¥890 [¥979]

春いちご、生ハム、カッターチーズのリーフサラダ
ヴィンコットとシリアル

¥990 [¥1,089]

春イチゴ、高糖度アイコトマトと
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]

フライドポテト

¥520 [¥572]

苺

STRAWBERRY

- 春の苺フェア -

いちご

春いちごと高糖度アイコトマト、
マスカルポーネのカプレーゼ

¥890 [¥979]

cheese



春いちご、生ハム、カッテージチーズ
のリーフサラダ -ヴィンコットとシリアル-

¥990 [¥1,089]



春いちごと4種チーズのクアトロの
ハーフ&ハーフ ピッツァ

¥1,690 [¥1,859]



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]

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]

C (

- ・ズワイガニときたあかりのチーズグラタンピッツァ
- ・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]

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 -



淡路産 真鯛の出汁パスタ カラスミと和のエッセンス

¥1,490 [¥1,639]



筍、白髪ネギのフリット、生姜の

¥1,390 [¥1,529]

自家製ポークラギーパスタ

鯖、春ルッコラのアーリオオーリオ

¥1,390 [¥1,529]

自家製からすみ



アスパラとベーコンのジェノベーゼパスタ

¥1,390 [¥1,529]

～春野菜を添えて～



pilaf

- ココットピラフ -



春あさり、たけのこ、菜の花の
バターココットピラフ

¥1,390 [¥1,529]

熊本県産A5黒毛和牛タルタルの
ココットピラフ - 黒トリュフ風味 -

¥1,390 [¥1,529]

※炊き上がりまで[20-30分]ほどお時間頂戴いたします

main

-メイン-



オランダ三元豚の炭焼きロースト

炙り八丁味噌のフォンドヴォーソースと梅のアクセント

¥1,490 [¥1,639]



塩麴でマリネしたハーブチキンの炭焼きグリル

和ハーブのパニェットとバルサミコクリーム

¥1,490 [¥1,639]

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ボー

¥2,290 [¥2,519]

鯖のポワレ

柑橘を効かせたヴァンブランソース 春野菜と

¥1,490 [¥1,639]

millefeuille fair

- 季節のミルフィーユフェア -



春のいちごミルフィーユ

¥890 [¥979]

キャラメリゼしたパイに苺ムース、カスタードクリームソースを添えて

dessert

- デザート -



3種のプティフルプレート

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

¥890 [¥979]

※ 本日の内容はスタッフまで



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]



上品な甘さのふっくり丹波黒豆

birdtreeのチーズテリーヌ

¥690 [¥759]



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

Nitro ice coffee

ナイトロアイスコーヒー



bird tree 名物 ナイトロ・アイスコーヒー

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

ナイトロアイスコーヒー ¥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]

※少し甘めのフルーツティーです

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