

# CAFE TIME MENU

3:00 PM - 6:00 PM

Birdのライスはすべて佐渡島の減農薬栽培コシヒカリを  
玄米 1：白米 2 で使用しています。

## アボカドとベーコンのターキッシュサンド ..... 1250

(ターキッシュブレッド、ベーコン、アボカド、リーフレタス、マヨネーズソース)

TRUCK、Bird オーナー夫婦が、2003 年にオーストラリアで出会ったパンを「Bird でも食べたい」と  
生瀬ヒュッテ (元、ブランジュリ タケウチ) のタケウチさんに相談。

なんとスナップ写真にたまたま写り込んでいたそのパンのイメージだけを頼りにタケウチさんが再現。

その後、試行錯誤を経てオーストラリアのとは違う、Bird 独自のターキッシュブレッドとして完成。

厚みは 7cm くらいあるけど、ガブッと噛むと外がサクッと軽く、そして中も軽い。

噛み出して噛み終わるまでの間に立ち止まることがないような、そんなパンです。

香ばしくソテーしたベーコンとアボカド専門店から取り寄せている美味しいアボカドがベストマッチ。

見た目は迫力満点なボリュームですが、とにかくサクッと軽いパンなので、両手で持って大きな口でガブッと頬張ってください。

## ハニーベイクドハムとチェダーチーズのターキッシュサンド ..... 1300

(ターキッシュブレッド、ハニーベイクドハム、チェダーチーズ、リーフレタス、レッドオニオン、マスタードソース、マヨネーズソース)

厳選された豚肉から作られる上品な旨味と“グレース”と呼ばれるハチミツをベースにした秘伝のコーティングが特徴。

チェダーチーズと粒マスタードソースとの相性が抜群。日本でこのハムを出しているお店は少ないので是非!

見た目は迫力満点なボリュームですが、ガブッと噛むと外がサクッと軽く、中まで軽いターキッシュブレッドなので、

両手で持って大きな口でガブッと頬張ってください。

## ケンタロウのチキンカレー ..... 1300

(Bird 特製ルー、鶏手羽元、粉ふき芋、トマト、万願寺とうがらし、ゆで玉子、ライス)

じっくりとソテーした玉葱の甘味とデミグラスの旨味が溶け込んだ、カレー大好き料理家ケンタロウ直伝レシピ。

隠し味のチョコレートや赤ワインが甘さの中にも大人の味わいを感じさせます。

また、後からピリリとくるスパイシーさがたまりません。

いつ食べてもうれしいカレーです。

## タケウチさんの田舎パン ..... 800

生瀬ヒュッテ (元、ブランジュリ タケウチ) のタケウチさんが、

20年継いだ天然酵母で水分をたっぷり含ませて長時間発酵させ、こだわりの石窯で焼く Bird 特注のカンパーニュ。

いわゆるカンパーニュのイメージを覆す食感。外はパリッ、中はモチモチ。

Bird 自家製の塩バターをのせるようにして食べれば感動! のおいしさ。

Bird だけでしか味わえないパンは一度食べたらやみつきになること間違いなし!