DINNER

Appetizers

〈前菜 / スープ〉

本日の前菜7種盛り合わせ …… 1500

単品 /350

36ヶ月熟成パルマ産生ハム、トスカーナサラミ、ナポリサラミの盛り合わせ …… 1750

36ヶ月熟成ならではの深い旨味の生ハムと、ウイキョウの風味が特徴のトスカーナサラミ、
ナポリ名物ピリッと辛いサラミの盛り合わせ。

ブロッコリーのガーリックアンチョビ風味 …… 550

（ブロッコリー、ガーリック、アンチョビ）

しっかりと歯ごたえを残すように香ばしくソテーしたブロッコリー。
ガーリックとアンチョビの風味でビールにもワインにもよく合います。

いろいろキノコのビネガーソテー …… 550

（キノコ、ナポリのビネガー）

家庭ではなかなかできないプロならではの火力で一気に仕上げたイタリアの定番。

イカのフリット、レモン添え …… 700

（イカ、ガーリック、レモン）

ビールを使った衣で作ったサクッと軽いフリット。イカってこんなにおいしかったのと、うれしい驚き。
もちろんキリッと冷えた白ワインで。

茄子のパン粉揚げ、トローリチーズ …… 750

（茄子、モッツァレラチーズ、グラナパダーノチーズ、トマトソース）

パン粉揚げにした茄子にモッツァレラチーズをのせオーブンでトローリ。南イタリアの家庭料理。

Bird のライスコロッケ　トマトソース添え（2個） …… 500

（Bird の煮込みハンバーグ、ライス、モッツァレラチーズ、グラナパダーノチーズ、トマトソース）

南イタリア定番の“アランチーニ”に Bird 自慢のハンバーグを混ぜ込んだ贅沢なライスコロッケ。

黒フライドポテト …… 450

（ポテト、黒煎り七味、ガーリック）

深煎りした黒胡麻の風味が特徴の黒煎り七味をたっぷりまぶした、大人のフライドポテトです。ビールと一緒に。

自家製ピクルス …… 500

（ニンジン、セロリ、パプリカ、キュウリなど、見た目に楽しい色んな野菜）

彩り鮮やかな野菜をシャキシャキに漬け込んだ、甘さを控えたさっぱりピクルス。

マンマのミネストローネ …… 750

（虎豆、香味野菜、キャベツ、いんげん豆、ズッキーニ、ポテト、グラナパダーノチーズ）

シェフ BEN ちゃんがイタリアのマンマから教えてもらった愛情たっぷりの一品。
食材をオリーブオイルと水、塩のみでシンプルに作った野菜の煮込みのような食べるスープ。
ホッと体に染み渡る優しい味わいは毎日食べても飽きません。

DINNER

Salads

〈サラダ〉

Noosa's サラダ …… 1600
（炭火焼きハム、焼き野菜色々、リーフレタス、ヴィネグレット）

TRUCK、Bird オーナー夫婦の友人、オーストラリア・ヌーサに住むサーファーでありシェイパーのTom Wegener。
カリフォルニアから移住してきた彼にヌーサらしい料理は?と尋ねて教えてもらったものがベース。
“野菜をたくさん食べたい”そんな気持ちにぐっと応える BIG なサラダ。

季節のサラダ …… 1300
（リーフレタス、季節のフルーツ、トマト、本日の野菜）

季節のフルーツと野菜を南イタリア風にさっぱりと仕上げました。白ワインによく合います。

くるみ、ゴルゴンゾーラチーズ、ドライクランベリーのサラダ、ハニードレッシング …… 1200
（リーフレタス、ルーコラ、レッドオニオン、クルミ、ゴルゴンゾーラチーズ、ドライクランベリー）

TRUCK、Bird オーナー黄瀬が、生瀬ヒュッテ (元、ブランジュリ タケウチ) のタケウチさんと
サンフランシスコ～ポートランドへドライブした旅の途中で出会ったサラダからインスパイアを受けてうまれました。
クルミの香ばしさとゴルゴンゾーラチーズ、そこにハチミツのほのかな甘みが絶妙。見た目の色あいも大人なサラダ。

ケンタロウのシーザーサラダ …… S/950 L/1400
（ロメインレタス、自家製ベーコン、クルトン、シーザードレッシング、グラナパダーノチーズ）

炭火でカリッと焼いたベーコンと削りたてのグラナパダーノチーズがうれしい、Bird スタイルのシーザーサラダ。

ぶつ切りトマトのサラダ …… 550
（トマト、ヴィネグレット、大葉）

大玉のトマトをぶつ切りにしたマリネ風のトマトサラダ。大葉の風味が爽やか。

カボチャサラダ …… 450
（カボチャ、レーズン、クルミ）

軽くボイルした後オーブンでほっこりとさせたカボチャに、レーズンとクルミの食感がアクセントの大人のカボチャサラダ。

カブとオレンジのマリネ …… 550
（カブ、オレンジ、ヴィネグレット）

オレンジの爽やかな風味とカブがよく合います。スパークリングかフルーティーな白ワインと一緒に。

タコとトマトのマリネ …… 700
（タコ、トマト、オニオンソース）

ナポリでおなじみのタコのマリネ。美味しいトマトとナポリ産ビネガーの酸味がタコの旨味を引き立てます。

DINNER

Cast-Iron Skillet Dishes

〈スキレットのオーブン料理〉

アウトドアで食べているような楽しい気分にさせる鋳物の鉄フライパン、スキレット。
LODGE 6½ inch サイズで料理して熱々をそのままテーブルにサーヴ。

自家製ベーコンのオープンオムレツ …… 850
(自家製ベーコン、玉子、玉ねぎ、グラナパダーノチーズ)
スモーキーな自家製ベーコンを包む玉子の優しさがしあわせな一品。

ポテトと玉子のオーブン焼き　アボカド添え …… 1000
(アボカド、ポテト、玉子、玉ねぎ、グラナパダーノチーズ)
イタリアの家庭料理を見た目に楽しくアレンジしました。熱々のうちに黄身を絡めてどうぞ。しっかり目の白ワインがおすすめ。

Pasta

〈パスタ〉

“気分はイタリア人”のシェフBENちゃんは、イタリア料理一筋30年。
奇をてらわない、愛情たっぷりマンマの味が信条です。そんな BENちゃんの作るパスタを是非どうぞ。

カーチョ・エ・ペーペ 〈スパゲッティ or リガトーニ〉 …… 1100
(バター、エクストラヴァージンオリーブオイル、グラナパダーノチーズ、ペコリーノチーズ、ブラックペッパー)
茹でたて熱々のパスタをバター、エクストラヴァージンオリーブオイル、2種類のチーズとたっぷりのブラックペッパーで
仕上げたローマ名物。とてもシンプルですが、ある意味最強の一品。スパゲッティがおすすめ。

自家製リコッタチーズのトマトソース 〈スパゲッティ or パッケリ〉 …… 1400
(リコッタチーズ、トマトソース、グラナパダーノチーズ)
さっぱりとしたトマトソースとミルキーな自家製リコッタチーズの相性が抜群。パッケリがおすすめ。

自家製ベーコンのカルボナーラ 〈スパゲッティ or リガトーニ〉 …… 1450
(自家製ベーコン、玉子、グラナパダーノチーズ、ペコリーノチーズ)
スモーキーに仕上げた自家製ベーコンと玉子とチーズだけで作る正統派カルボナーラ。リガトーニがおすすめ。

牛肉の煮込みソース“ナポリのジェノヴェーゼ”〈パッケリ or ナポリのペンネ〉 …… 1600
(牛頬肉、ばら肉、香味野菜、白ワイン、グラナパダーノチーズ)
日本で一般的にジェノヴェーゼと言えばジェノヴァ名物バジルペーストですが、ナポリっ子にとってジェノヴェーゼとは、
牛肉の白ワイン煮で和えたパスタです。
塊の牛肉をじっくり煮込んだ後にほぐしてソースにするのがナポリ流。パッケリがおすすめ。

DINNER

Main Dishes

〈肉、魚料理〉

Chargrilled Dishes 〈炭火焼き〉

肉も野菜も炭火で焼くと本当においしい。シンプルにレモンを絞って。
野菜やその他の食材は、その日の黒板からどうぞ。

スコッチステーキ　オーストラリア産牛肉 280g …… 3300

TRUCK、Bird のオーナー夫婦と料理家ケンタロウが、オーストラリアの旅先でいつも食べ、
その赤身のおいしさに絶叫していたステーキ。
オーストラリアのスコッチとは、リブロースの余分な脂などを除いた部位で、一頭から取れる量が少ないので貴重。
柔らかい赤身で噛めば噛むほどおいしさと風味が滲み出てきます。

仔羊骨付き肉１本 …… 1230

羊をあまり食べたことがない方、ぜひ一度 Bird の炭火で焼いた仔羊を食べてみてください。
低カロリー高たんぱくで鉄分、ビタミンが豊富。Lカルニチンが脂肪を燃焼。
そしてなんと羊の脂は体内に入っても吸収されにくい！とうれしいことずくめ。
でも、何よりも驚きのおいしさです。赤ワインのカテキンが脂肪燃焼効果を高めるそうです。しっかり目の赤ワインとどうぞ。

薩摩茶美豚肩ロース 250g …… 1450

サツマイモとお茶の成分、カテキンを配合した飼料で育てられた茶美豚。
上質な赤身と甘く癖のない脂身が深い味わい。

吉備高原鶏骨付きもも肉 350g …… 1500

常緑広葉樹のミネラルと有機成分を配合した高原鶏専用飼料で丁寧に育てられた鶏は、
皮が薄く肉厚で脂肪分が少なく、ヘルシー&ジューシーが特徴。

DINNER

Main Dishes

〈肉、魚料理〉

ケンタロウの煮込みハンバーグ …… 1650

（国産牛ミンチ、茶美豚ミンチ、玉ねぎ、デミグラスソース、粉ふき芋、いんげん豆）

Bird オープン当初からのディナー看板メニュー。Bird に来たからには是非一度は食べて欲しい一皿！
TRUCK、Bird オーナー夫婦と料理家ケンタロウが、
一緒に行った旅先やお互いの家で幾度となく作って食べていたハンバーグ。
どんどん調子にのって悪ふざけともいえんばかりに、そのサイズは大きくなっていきました。
いつも最高においしくて大盛り上がりだったハンバーグ。
その Bird 版を作ったのがこの煮込みハンバーグ。
毎日追い足して作るケンタロウ直伝レシピのデミグラスソースでじっくり煮込んだ、ゲンコツのように大きな煮込みハンバーグ。
赤ワインをたっぷり使っているので甘さの中にコクを感じます。果実味のあるタイプの赤ワインとよく合います。

薩摩茶美豚のカツレツ …… 1450

（茶美豚肩ロース、パン粉、グラナパダーノチーズ、トマト、レモン）

オリーブオイルとバターでカリッと黄金色に仕上げた見た目にも BIG SIZE!! な、うれしいカツレツです。
パン粉に混ぜ込んだグラナパダーノチーズの風味が食欲をそそります。レモンを絞って、トマトをソースのようにのせてどうぞ。

ステーキ＆エッグ …… 2200

（オーストラリア産牛肉スコッチ180g、玉子、オニオンソース、ブロッコリーソース）

さっとソテーしたロース肉に3時間かけてつくる特製オニオンソースをナッペし、目玉焼きをON。
仕上げに見た目も鮮やかなブロッコリーソースをかけました。赤ワインはもちろん、しっかり目の白ワインにもよく合います。

本日の鮮魚のマリナーラ …… 1700

（本日の鮮魚、トマトソース、アンチョビ、ケッパー、オレガノ）

新鮮な魚をアンチョビ風味のトマトソースであっさり煮込んだ南イタリアの郷土料理。南イタリア産の白ワインとどうぞ。

サーモンのカツレツ、ケッカソース …… 1850

（サーモン、パン粉、フレッシュトマト、エクストラヴァージンオリーブオイル、バジル）

肉厚のサーモンをオリーブオイルとバターでカリッとカツレツにし、フレッシュトマトのマリネソースを添えました。
キリリと冷えた辛口の白ワインで。

Kids'

〈ちびっこメニュー〉

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。

ちびっこハンバーグプレート …… 800

（ミニ煮込みハンバーグ、カボチャ、ブロッコリー、トマト、ライス、ヨーグルト、ハチミツ、オレンジジュース、ライス）

Bird 特製 料理家ケンタロウの煮込みハンバーグ、揚げたカボチャ、茹でたブロッコリーとライスで栄養満点。
ちびっこ大満足。

DINNER

Bread & Rice

〈パンとライス〉

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。

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!

タケウチさんのターキッシュ ブレッド …… 300

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。

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)

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、そんなターキッシュブレッドのサンドイッチ。
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

(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ねぎ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。

ミネストローネのリゾット仕立て …… 1000

(ミネストローネ、ライス、グラナパダーノチーズ、バター)

ミネストローネにライスを加えてリゾット仕立てにしました。体に優しく、とても食べやすいのでちびっこにもおすすめ。

玄米入りライス …… 350

佐渡島の減農薬栽培コシヒカリ。玄米 1 : 白米 2