

LUNCH

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。

Bird ライス 1350

(生姜風味の茶美豚バラ肉の炒め煮、ブロッコリー、カボチャ、カブのマリネ、キャベツの胡麻和え、いんげん豆、パプリカ、煮玉子、ライス)

ランチの看板メニュー。

Bird をオープンする準備をしていた2009年秋、Bird メニューのミーティングにやってきた料理家ケンタロウが TRUCK、Bird オーナー夫婦の家の冷蔵庫にあった材料を使って、ちゃちゃっとみんなの昼ご飯を作ってくれたのが原型。いろいろな歯応えや味付けの野菜に豚肉、煮玉子とライスが一つのお皿に。
ケンタロウは、「ご飯を使っても“○○定食”って感じにならず、こんなふうに見せれるで」とやって見せたのです。

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)

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に、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スさがたまりません。

いつ食べてもうれしいカレーです。

パスタランチ 1250

(本日のパスタ、タケウチさんのターキッシュブレッド、サラダ)

イタリア料理一筋のシェフ BEN ちゃんを作るパスタは絶品。

また、他では食べられないタケウチさんのターキッシュブレッドがセットになっているパスタランチは Bird ならでは。

古代米を使ったライスサラダとサーモンのグリルに目玉焼き 1800

(古代米、カシューナッツ、ゴルゴンゾーラチーズ、リーフレタス、ズッキーニ、パプリカ、トマト、セロリ、サーモン、目玉焼き)

黒、茶、緑の古代米と、いろいろな野菜を使ったサラダと、グリルした厚切りサーモンに半熟目玉焼きをトッピング。

ヘルシー感たっぷり、栄養バランス抜群のうれしい一皿。

※ 上記メニューご注文で、すべてのドリンクが ¥200 OFF


LUNCH

Side Dishes

〈サイドディッシュ〉

本日のスープ 300

ランチサラダ 400

 **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。

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。