

# DESSERTS

## 👑 ドーナツ

180

「見かけは懐かしい素朴なドーナツ。さっくりと軽い食感で小麦の香りを感じる、2個でも3個でもバクバクいける。そんなドーナツを作りたい」という Bird の想いにタケウチさんが情熱を注いで作ってくれたレシピのドーナツです。揚げ油にいたるまで厳選した素材で作っています。



### Bird の名物ドーナツの話

2009年に Bird がオープンして以来、毎日よく働いているドーナツマシン。Bird の構想は“ドーナツとコーヒー”から始まりました。さかのぼること約6年前、2003年のある日。TRUCK、Bird オーナー夫婦と料理家ケンタロウは、一緒に旅したオーストラリアで初めてそれを目にしました。長さ1m程の油のプールにポトンとネタが落とされ、プカプカと流れて、半分地点でパタンと見事に裏返る。その後、残りの距離を進み最後に坂を登ってポトンとお皿に落ちる。その動きの可愛さ、楽しさに一目惚れ。3人は、いつかこのドーナツマシンが欲しい!と思いつけていました。そして Bird をオープンする時、とうとうこのドーナツマシンの出番が来たのです!そこで、大阪の鞠公園前にあった伝説のベーカリー“ブランジュリタケウチ”のタケウチさんに想いを伝えました。「見かけは懐かしい素朴なドーナツ。でも、小麦の香りを感じて2個でも3個でもバクバクいける、そんなドーナツを作りたい」その気持ちがタケウチさんの職人魂に火をつけ、約1ヶ月後、「出来ました!」と連絡が。「バケットやカンパーニュの様な小麦の香りがする懐かしい味を目指しました」とタケウチさん。

#### こだわりのいっぱい。Bird のドーナツ。

- 厳選された北海道産の小麦
- 沖縄・奄美産のさとうきびから作られる砂糖
- 沖縄で昔ながらの製法で作られる塩
- 広島緑豊かな環境で、無農薬の手作り餌で大事に育てられた鶏の卵
- これらの素材を無臭ごま油で揚げている。ごま油は酸化に強いので時間が経っても油がまわりにくく、ふわふわ感、しっとり感を保ちやすい。

ブランジュリタケウチ

現在は兵庫県生瀬に移転、「生瀬ヒュッテ」と店名を変更して営業、益々進化継続中。

### FRESH & READY 3:30pm, 5:00pm



Bird のドーナツはランチタイムからディナータイムまで、いつでもスタンバイしています。でも、特に揚げたては格別!のおいしさ。揚げたてふわふわドーナツをぜひ食べてもらいたい。だから、Bird では毎日 3:30pm と 5:00pm の 2 回、「揚げたてふわふわタイム」を実施しています。



テイクアウト OK。鳥のイラストの箱に入ったドーナツは、おみやげにもよろこばれます。

5個入り箱 / 900  
10個入り箱 / 1800

# DESSERTS

## ドーナツ&カスタードクリーム ..... 230

Bird スタッフがこっそりドーナツにとろとろのカスタードクリームをのっけて食べていたのがきっかけで商品化しました。あまりのおいしさに、ひとくち頬張ると笑顔がこぼれます。

### Doughnut with Custard Cream

This combination was an idea of the Bird staff, who were spotted enjoying doughnuts with a dollop of custard cream on the sly. It's so delicious that even with stuffed cheeks you can't help but smile.

## 👑 ケンタロウのレアチーズケーキ ..... 500

底にキャラメリゼしたクルミとクッキー生地を敷き、その上にクリームチーズにチョコチップを混ぜ込んで固めました。濃厚なコクとまろやかな酸味、ほどよい甘さが口の中で広がりが、クルミのざっくりした食感がアクセントになっています。

### 👑 Kentaro's No-Bake Cheesecake

The crust is made of caramelized walnuts and cookie dough that sits under a layer of settled cream cheese mixed with chocolate chips. With rich and mild tart flavor, the both creamy and coarse textures of the cake perfectly accent the sweetness that spreads throughout your mouth.

## ケンタロウのチョコレートケーキ 自家製アイスクリーム添え ..... 550

“食後でも食べられる軽い食感にしたいなあ”との思いで作ったチョコレートケーキです。オランダ産ココアとベルギー産チョコレートと洋酒を入れてシンプルに焼き上げました。素朴だけど味わい深いケーキです。

### Kentaro's Chocolate Cake (with homemade ice cream)

“Even after a meal I still want to eat something light...” thought friend and chef Kentaro, who created this chocolate cake. For this simple recipe, he put together and baked a combination of Dutch cocoa, Belgian chocolate, and liquor. Plain, but full of flavor.

## ケンタロウのバナナケーキ ..... 500

料理家ケンタロウが「玉子を泡立てるときがポイントやで!」と教えてくれました。師匠の教え通りしっかり泡立てたメレンゲ生地に、つぶしたバナナとキャラメリゼしたクルミを入れて焼き上げました。ふわっとした生地とほどよいバナナの甘み、少しピターなクルミが絶妙のバランスです。

### Kentaro's Banana Cake

When he made it, chef and food connoisseur Kentaro told us, “The trick is in how you whip the egg!” Following his instructions to the T, we carefully whipped the meringue base and mixed in mashed banana and caramelized walnuts. The fluffy cake, sweet banana, and slightly bitter walnuts are the perfect balance.

## 👑 たっぷり卵のプリン 自家製アイスクリーム添え ..... 500

固めに仕上げた食感と苦味の効いたカラメルソースがどこか懐かしい味わいの大人のプリン。パイ生地のチョコ棒とアイスクリームを添えて。

### 👑 Very Eggy Pudding (with homemade ice cream)

Somewhere in between its hard texture and the bitter caramel sauce, the pudding makes you feel like a kid again. Our “grown-up” pudding is served with a chocolate stick made of pie crust and a scoop of ice cream.

## 季節のフルーツのタルト ..... 600

アーモンドクリームを絞り、じっくり焼上げたコクのあるタルトに口どけのよいカスタードクリームと、苺やいちじく、マンゴーなど、その時々季節のフルーツをのせました。

### Seasonal Fruit Tart

A mix of strawberries, figs, mangoes, and occasionally an in-season fruit layered over a crust kneaded with almonds cream, baked with rich flavor, and topped with custard cream that simply melts in your mouth.