



Japanese Menu - Birdland Theater

最初のコース (Starters):

生ハムとモッツアレラチーズ (**Prosciutto & Mozzarella**) - 17

トマトとエクストラバージンオリーブオイルを添えて

最初のコース (**Cheese & Fruit Plate**) - 19

季節のフルーツとナッツを添えたチーズ

カラマリフライ (**Fried Calamari**) - 16

スイートタイチリソースと生姜醤油のリダクション

ミートボール (**Herbed Parmesan Meatballs**) - 17

フレッシュリコッタチーズとパルメザンチーズのクロスティーニ

バーベキューチキンウィング (**BBQ Chicken Wings**) - 16

ホットでスモーキーなバーベキューソースをかけて

ブッラータ (**Burrata**) - 17

ブッラータチーズ、バジル、トマト、エクストラバージンオリーブオイル添え

グアカモーレ (**Guacamole**) - 14

プランテンチップスを添えて

サルサ (**Homemade Salsa**) - 13

トルティーヤチップスを添えて

ほうれん草とアーティチョークのディップ (**Spinach & Artichoke Dip**) - 14

ピタチップスを添えて

フムス&ピタチップス (Hummus & Pita Chips) - 14

オリーブオイルと松の実を添えて

カリフラワー (Crispy Cajun Cauliflower) - 14

チポトレアイオリソースをトッピング

本日のスープ (Soup of the Day) - 12

薄い生地のピザ (Thin Crust Pizza)

チーズピザ (Margherita) - 15

自家製トマトソースと細切りモッツァレラチーズ

*トッピングの追加: ペパロニ、ミートボール、マッシュルーム、

ピーマン、アーティチョーク、ブラックオリーブ、玉ねぎ、リコッタチーズ、ベーコン \$3

(*Add toppings: \$3 Each Pepperoni, Meatballs, Mushrooms, Peppers, Artichokes, Black Olives, Onions, Ricotta, Bacon)

サラダ (Salads):

ヤギチーズとほうれん草の温かいサラダ - 21

(Warm Goat Cheese and Spinach Salad)

温かいパン粉をまぶしたヤギチーズをほうれん草の上に乗せ、砂糖漬けのクルミ、焼きリンゴを添え、バルサミコビネグレットで和えたもの

ローストビーツのサラダ (Roasted Beet Salad) - 20

ルッコラの上にローストしたビーツ、砕いたブルーチーズ、トーストしたピスタチオ、レモンタイムビネグレット添え

シーザーサラダ (Classic Caesar Salad) - 15

クラシックなシーザードレッシングで削ったパルメザンチーズとクルトンを添えたロメインチーズのベッド

追加: チキン (Chicken) \$8、サーモン (Salmon) \$10、エビ (Shrimp) \$12

BBQサーモンサラダ (BBQ Salmon Salad) - 22

ローストサーモンをルッコラ、アスパラガス、キュウリ、グレープトマトの上に添え、チェリービネグレットソースを添えて

サンドイッチ (Sandwiches):

ハンバーガー (Birdland Burger) - 20

レタス、トマト、レッドオニオン、フライドポテト

追加: ソテーオニオン、チーズ、アボカド、マッシュルームまたはベーコン \$3

(Add: Sautéed Onions, Cheese, Avocado, Mushrooms or Bacon \$3)

ビーガンハンバーガー (Impossible Burger) - 22

レタス、トマト、レッドオニオン、フライドポテト

追加: ソテーオニオン、チーズ、アボカド、マッシュルームまたはベーコン \$3

(Add: Sautéed Onions, Cheese, Avocado, Mushrooms or Bacon \$3)

小さなハンバーガー (Birdland Sliders) - 16

自家製コールスローを添えて

アメリカンチーズまたはチェダーチーズを追加 \$3

(Add American or Cheddar Cheese \$3)

チキンパニーニ (Chicken Panini) - 18

グリルチキン、レタス、トマト、フォンティーナチーズ、トマトジャム添え

生ハムのパニーニ (Prosciutto Panini) - 19

生ハム、水牛モッツァレラ、ルッコラ、バジルのエキストラバージンオリーブオイル添え

野菜のパニーニ (Vegetable Panini) - 17

グリルしたナス、ズッキーニ、ポートベッコ マッシュルーム、赤ピーマン、ブラック オリーブ スプレッド

1 人あたり 1 セットあたり最低 \$20

8名以上のパーティーには18%のチップが追加されます

メインディッシュ (Main Courses):

ペンネ (Penne) - 25

アンドウイユソーセージとエビのローストペッパークリームソース

リガトーニとミートボール (Rigatoni) - 22

ビーフミートボールのトマトソースリコッタチーズ添え

マック&チーズ (Mac & Cheese) - 20

焼きたてのパン粉をトッピング

ラザニア (Lasanga) - 21

パスタ、肉、パルメザンチーズ、モッツァレラチーズを重ねたもの

ナスパルメザン (Eggplant Parmesan) - 18

ナスの重ね盛り、ビーガンズモークチーズ、マリナラ、バジル添え

キノコのリゾットケーキ (Mushroom Risotto Cakes) - 20

グリルアスパラガスと白トリュフフォンデュ添え

ローストチキン (Roasted Chicken) - 28

ローストポテトとアスパラガスのローズマリーソース添え

ジャンバラヤ (Jambalaya) - 29

チキン、ザリガニ、アンドウイユソーセージ、ベーコン、ケイジャンライス付き

ニューオーリンズ スタイル シーフード ガンボ (Gumbo) - 32

新鮮なシーフードを野菜とケイジャンライスと一緒に濃厚スパイシーシチューで煮込んだもの

ベジタリアン盛り合わせ (**Vegatable Platter**) - 20

グリルアスパラ、キノコのリゾット、ローストトマト、グリルナス

おかず (**Sides**) - 10

フライドポテト(**French Fries**)
スイートポテトフライ (**Sweet Potato Fries**)
ケイジャンフライ (**Cajun Fries**)
焼きアスパラガス (**Grilled Asparagus**)
ホウレンソウのソテー (**Satueed Spinach**)

デザート (**Desserts**) - 12

ティラミス (**Tiramisu**)
チョコレートムース (**Chocolate Mousse**)
チーズケーキ (**Cheesecake**)
チョコレートスポンジケーキ (**Chocolate Sponge Cake**)
キャロットケーキ (**Carrot Cake**)
オレオマッドパイ (**Oreo Mud Pie**)
ピーチコブラー (**Peach Cobbler**)
ブレッドプディング (**Bread Pudding**)
フルーツシャーベット (**Fruit Sorbet**)
アイスクリーム (**Ice Cream**)
アイスクリームを加える +\$3 (**ala mode**)

