

BIRDLAND

EST. 1949

"The Jazz Corner of the World"

Japanese Menu - Birdland Jazz

最初のコース (Starters):

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

グアカモレー (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

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

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

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

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

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

ムール貝 (PEI Mussels) - 18

チポトレバターとガーリックソース

カリカリスモーク豚バラ肉 (Crispy Smoked Pork Belly) - 16

青リンゴ、キャベツ、赤ピーマンのコールスロー バルサミコシロップ添え

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

本日のスープ (**Soup of the Day**) - 12

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乘せ、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

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

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

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

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

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)

グリルチキンサンドイッチ (Grilled Chicken Sandwich) - 18

とろけるペッパージャックチーズをトッピングし、フライドポテトとチボトレペッパーアイオリを添えて

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)

メインディッシュ (Main Courses):

マック&チーズ (Mac & Cheese) - 20

焼きたてのパン粉をトッピング

リガトーニ&ミートボール (Rigatoni & Meatballs) - 22

じっくり煮込んだ牛肉のミートボールとフレッシュリコッタチーズの濃厚トマトソース

カヴァタッピ プリマベラ (Cavatappi Primavera) - 21

季節野菜のフレッシュガーリックとエキストラバージンオリーブオイル和え

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

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

フライドチキン (Fried Chicken) - 27

ローストポテトとほうれん草のソテーを添えて

ベビーバックリブ (Baby Back Ribs) - 32

シューestringポテト、ほうれん草のソテー、自家製コールスロー添え

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

12オンスのストリップステーキ (Steak) - 35

ほうれん草のソテーとローストポテトをバローロワインソースで添えて

ベジタリアン盛り合わせ (Vegetarian Platter) - 20

グリルアスパラガス、キノコのリゾット、ローストトマト、グリルナス

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

焼き鮭 (Salmon) - 30

グリルしたアスパラガスとケイジャンライスのレモンバターケイパーソース添え

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)

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)
マッシュルームのリゾット (Mushroom Risotto)

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)