



FOR HUMMING LIFE

「ハミングしたくなるような生活を届けたい」
そんな思いをもって様々な飲食店を営んでいます。
東北の素晴らしい食材を活用し、身の回りにある素晴らしさを発信すること。
新しい食文化を創造し、日々の生活に彩りを添えること。

仙台初のパスタ専門店としてオープンしたハミングバードは
創業当時から「東北の食の未来」を追い続けています。

和洋レストラン・エリーゼ

【1980年からの生パスタへのこだわり】

独特のもちもちとした食感パスタにあってパスタに「あらず」
デュラムセモリナと国内産小麦をブレンドした生パスタは
新たな食の体験となるでしょう。

みなさまにハミングできる生活を



GRAND MENU

※当店のメニューには、アレルギー物質を含む食品を使用しております。

humming bird

PIZZA



粉チーズ・
タバスコを
ご利用のお客様は
スタッフまで
お申し出ください



ハミングバード
公式アプリ
会員様
専用価格



このマークがついた商品は
ピリ辛です。小さなお子様や
辛いものが苦手な方はご注意ください。



このマークがついた商品は
ブラックペッパーを使用しています
小さなお子様や苦手な方はご注意ください。

表面はパリッと香ばしく、

中はふんわり・もちりの

ハミングバード自家製ピッツァー

注文を受けてから目の前の石窯で焼き上げる、焼きたてアツアツのピッツァ。
高温のピッツァ専用釜で1~2分という短時間で焼き上げるため、
表面はパリッと、中はふんわり・もちりとした食感のコルニョーネ
(ピッツァの縁の部分)が生まれます。

freshly baked pizza



ピッツァお持ち帰り
出来ます！
※一部商品除く



Il mulino di Napoli

風味豊かな長時間熟成生地を、
オーダーごとに手延ばしで——

本場ナポリ創業・ピッツァ用小麦粉のトップブランド
“カプート社”こだわりの粉を使用。

小麦粉の風味を最大限に生かすよう、
材料はごくわずかなイーストと天然酵素、水、塩のみを選択。
生地の旨味を最大限に引き出すため、低温で長時間の熟成をおこなっています。
小麦粉本来の香ばしい香り、風味豊かな生地をお楽しみください。

好きなお食事メニューに付けられます!

SET MENU

ドリンク セット
好きなお食事に + ¥250 (税込¥275)

サラダ セット
サラダとドリンクのセット
好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

ガリト セット
ガーリックトーストとドリンクのセット
好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

スープ セット
スープとサラダとドリンクのセット
好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)
スープはこちらからお選びください
● ミネストローネ
or ● コーンポタージュ

ハーフドリア セット
ハーフドリアとドリンクのセット
好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)
ハーフドリアはこちらからお選びください
● 魚介たっぷりシーフードドリア
or ● チキンとブロッコリーのドリア

DRINK

▼ 各種ドリンクは下記からお選びください

COFFEE

HOT ホットコーヒー **ICED** アイスコーヒー
ICED アイスカフェオレ

TEA

HOT ホットティー **ICED** アイスティー

- ウーロン茶
- コーラ
- レモンスカッシュ
- レモネード
- メロンソーダ
- ジンジャーエール
- 100%オレンジジュース
- 100%グレープフルーツジュース

ALCOHOL

- ミニビール [+¥100(税込110)]
- ワイン(赤・白) [+¥100(税込110)]



BP ベーコンとブロッコリーのカルボナーラピッツァ
通常価格 ¥1,480(税込¥1,628)
アプリ会員様専用価格 ¥1,380(税込¥1,518)
マヨネーズクリームソース・モzzarellaチーズ・グラナパダーノ・ベーコン・ブロッコリー・温玉・ブラックペッパー
Carbonara pizza with bacon and broccoli



BP カプリチオーザ
¥1,480(税込¥1,628)
トマトソース・モzzarellaチーズ・海老・ソーセージ・茄子・プチトマト
Capricciosa



BP クワトロフォルマッジ
¥1,380(税込¥1,518)
モzzarellaチーズ・リコッタチーズ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・ブラックペッパー・蜂蜜
Quattro formaggi



BP チキンとブロッコリーのジェノヴェーゼピッツァ
¥1,480(税込¥1,628)
バジルソース・モzzarellaチーズ・ローストチキン・ブロッコリー・プチトマト
Genovese pizza with chicken and broccoli



BP 海老とコーンのクリームピッツァ
¥1,380(税込¥1,518)
マヨネーズクリームソース・モzzarellaチーズ・海老・コーン
Shrimp and corn cream pizza



2つの味のマルゲリータ ¥1,380(税込¥1,518)
トマトソース・バジルソース・モzzarellaチーズ・バジル・プチマト
Two flavors margherita



マルゲリータ
¥1,300(税込¥1,430)

トマトソース・モzzarellaチーズ・バジル
Margherita



BP 魚介のピッツァ・ペスカトーレ
¥1,480(税込¥1,628)

トマトソース・モzzarellaチーズ・海老・イカ・アサリ・プチマト
Seafood pizza Pescatore



噛むほどに旨味たっぷり
3種お肉のスパイシーディアボラ

通常価格 ¥1,580(税込¥1,738)
アプリ会員様専用価格 ¥1,480(税込¥1,628)

トマトソース・モzzarellaチーズ・スパイシーガーリックオイル・ローストポーク・ソーセージ・ローストチキン・ネギ
Spicy Diavola with 3 Kinds of Meat



BP ベーコンと茄子のトマトソースピッツァ
¥1,380(税込¥1,518)

トマトソース・モzzarellaチーズ・ベーコン・茄子
Tomato sauce pizza with bacon and eggplant



BP 生ハムとルッコラのマルゲリータ
¥1,480(税込¥1,628)

トマトソース・モzzarellaチーズ・ルッコラ・生ハム・グラナパダーノ・ブラックペッパー
Prosciutto and arugula pizza



BP きのことベーコンの温玉のセビスマルクトリュフ風味
¥1,480(税込¥1,628)

モzzarellaチーズ・ベーコン・きのこ・温玉・トリュフペースト・ブラックペッパー
Bismarek truffle flavor with mushrooms and bacon on top



BP たっぷりきのことベーコンのポルチーニクリームピッツァ
¥1,480(税込¥1,628)

ポルチーニソース・モzzarellaチーズ・ベーコン・きのこ・ブラックペッパー
Porcini cream pizza with plenty of mushrooms and bacon

humming bird

PASTA



パスタソース
& パスタ
1.5人前
+¥200
(税込¥220)



粉チーズ・
タバスコを
ご利用のお客様は
スタッフまで
お申し出ください



ハミングバード
公式アプリ
会員様
専用価格



このマークがついた商品は
辛みを選べます



このマークがついた商品は
ピリ辛です。小さなお子様や
辛いものが苦手な方は
ご注意ください。



このマークがついた商品は
ブラックペッパーを使用しています
小さなお子様や苦手な方は
ご注意ください。

Springy fresh pasta

自社製麺研究所にて
長年改良を続けた、
もちもち生パスタ



厳選した国内産小麦と生産量の希少なデュラム小麦をブレンドした、
ハミングバードオリジナルの生パスタは2.4mmとちょっと太め。
もちもちとした食感と艶のある弾力が十分に味わえます。
さらにその食感と小麦の味を最大限に活かすため、
コシと粘りの成分であるグルテンを失わないよう無加熱で作っています。



創業時からずっと変わらない、こだわりの味

創業1980年。ずっと変わらないこだわりの味。
厳選したイタリアントマトの甘みと旨味を最大限まで引き出した
ハミングバードオリジナルのトマトソースです。

【写真】3種チーズとベーコンの辛いトマトソース

TOMATO

Recommend



3種チーズとベーコンの
辛いトマトソース ¥1,050(税込¥1,155)

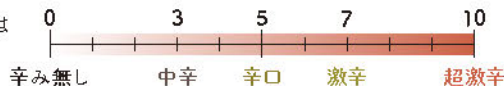


チーズ
2倍 ¥1,150
(税込¥1,265)

Spicy tomato sauce with cheese and bacon



このマークがついた商品は
辛みを0~10段階から
お選びいただけます。



絶品 Masterpiece no.01 Recommend

絶品ナポリタン

Neapolitan

通常価格 ¥1,180(税込¥1,298)

アプリ会員様専用価格
¥1,080(税込¥1,188)

王道ナポリタンに温玉とたっぷりグラナパダーノチーズをプラス。相性間違いなし！絶品の組み合わせをお楽しみください。

こちらもおすすめ！変わらぬ味



【写真】絶品ナポリタン

昔ながらのナポリタン

¥980(税込¥1,078)

Neapolitan

海老とベーコンとフレッシュマトのトマトソース

¥1,080(税込¥1,188)

Shrimp, bacon and tomato sauce

ツナときのこのトマトソース

¥1,050(税込¥1,155)

Tomato sauce with tuna and mushrooms



魚介たっぷりペスカトーレ

Seafood pescatore

¥1,380(税込¥1,518)



イタリア産モッツアレラとフレッシュマトのポモドーロ

¥1,050(税込¥1,155)

Mozzarella cheese and tomato pomodoro

ARRABIATA

ベーコンと茄子のアラビアータ

¥980(税込¥1,078)

Bacon and Eggplant Arrabiata

たっぷり緑黄色野菜のアラビアータ

¥1,150(税込¥1,265)

Arrabiata with green vegetables



▲緑黄色野菜のアラビアータ

このマークがついた商品は辛みを0~10段階からお選びいただけます。



好きなお食事メニューに付けられます！

SET MENU

ドリンク セット

好きなお食事に + ¥250 (税込¥275)

サラダ セット

サラダとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

ガリトール セット

ガーリックトーストとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

食べる/ スープ セット

スープとサラダとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)

スープはこちらからお選びください

- ミネストローネ
- or ● コーンポタージュ

食べる/ ハーフドリア セット

ハーフドリアとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)

ハーフドリアはこちらからお選びください

- 魚介たっぷりシーフードドリア
- or ● チキンとブロッコリーのドリア

DRINK

▼ 各種ドリンクは下記からお選びください

COFFEE

- HOT** ホットコーヒー
- ICED** アイスコーヒー
- ICED** アイスカフェオレ

TEA

- HOT** ホットティー
- ICED** アイスティー

- ウーロン茶
- コーラ
- レモンスカッシュ
- レモネード
- メロンソーダ
- ジンジャーエール
- 100%オレンジジュース
- 100%グレープフルーツジュース

ALCOHOL

- ミニビール [+¥100(税込1100)]
- ワイン(赤・白) [+¥100(税込1100)]

CACIO E PEPE

What's?

イタリア語でカチョ(Cacio)はチーズ、ペペ(Pepe)は胡椒の意味で、その名の通りたっぷりのチーズと黒胡椒で和えたパスタ。チーズのコク、パスタの小麦の甘味と香り、黒胡椒のアクセントが一体となり、シンプルながらもやみつきの味に。カルボナーラ、アマトリチャーナと並ぶ「ローマ三大パスタ」の一つとして、現地で親しまれています。

BP 生ハムとルッコラの
カチョ・エ・ペペ

通常価格 ¥1,300(税込¥1,430)



アプリ会員様専用価格
¥1,280(税込¥1,408)

Cacio e pepe with
prosciutto and arugula



SEA URCHIN

半熟の玉子と生ウニを
醬沢に絡ませることで、
美味しさが一層引き立つ。
食感の良いネギを噛むほどに
旨味が広がるカルボナーラならぬ
ウニボナーラ!

Recommend

ウニとたらことホタテ小柱のバター風味

¥1,050(税込¥1,155)

Sea urchin, cod roe and scallop with butter flavor

ウニとホタテ小柱のバター風味

¥980(税込¥1,078)

Sea urchin and scallop trabecula butter flavor

生ウニの濃厚クリームソース

¥1,450(税込¥1,595)

Fresh sea urchin rich cream sauce



▲ 生ウニの濃厚クリームソース

BP ウニボナーラ

Sea urchin carbonara



アプリ会員様専用価格
¥1,380(税込¥1,518)

通常価格

¥1,400(税込¥1,540)



パスタソース
&パスタ
1.5人前
+¥200
(税込¥220)



粉チーズ・
タバスコを
ご利用のお客様は
スタッフまで
お申し出ください



ハミングバード
公式アプリ
会員様
専用価格



このマークがついた商品は
辛みを選べます



このマークがついた商品は
ピリ辛です。小さなお子様や
辛いものが苦手な方はご注意ください。



このマークがついた商品は
ブラックペッパーを使用しています
小さなお子様や苦手な方はご注意ください。

好きなお食事メニューに付けられます!

SET MENU

ドリンク **セット**

好きなお食事に + ¥250 (税込¥275)

サラダ **セット**

サラダとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

ガリト **セット**

ガーリックトーストとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

食べる / スープ **セット**

スープとサラダとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)

スープはこちらからお選びください

● ミネストローネ
or ● コーンポタージュ

食べる / ハーフドリア **セット**

ハーフドリアとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)

ハーフドリアはこちらからお選びください

● 魚介たっぷりシーフードドリア
or ● チキンとブロッコリーのドリア

CARBONARA

絶品 Masterpiece No.02 Recommend

BP 絶品トリュフカルボナーラ

Truffle carbonara

通常価格 ¥1,400(税込¥1,540)

アプリ会員様専用価格
¥1,380(税込¥1,518)

王道のカルボナーラに温玉、たっぷりグラナパダーノ、イタリア産トリュフ入りペーストをプラス。ダブル卵の濃厚なコクと、トリュフの芳醇な香りの相性抜群です! 絶品の組み合わせをお楽しみください。



【写真】絶品トリュフカルボナーラ

BP ベーコンと削りたてグラナパダーノの濃厚カルボナーラ ¥1,150(税込¥1,265)

Rich carbonara with bacon and grana padano

BP ズッキーニとベーコンのガーリックカルボナーラ ¥1,180(税込¥1,298)

Garlic carbonara with zucchini and bacon

CREAM

アサリとホタテ小柱の海苔クリームソース

Clams and scallops in seaweed cream sauce ¥1,080(税込¥1,188)

ベーコンとブロッコリーのクリームソース ¥980(税込¥1,078)

Bacon and broccoli cream sauce

海老とベーコンとフレッシュトマトのクリームソース

Shrimp, bacon and tomato cream sauce ¥1,080(税込¥1,188)

ポルチーニ茸が香るたっぷりきのこのクリームソース

Mushroom cream sauce ¥1,280(税込¥1,408)

TOMATO CREAM

海老とズッキーニのトマトクリームソース

Tomato cream sauce with shrimp and zucchini ¥1,150(税込¥1,265)

ツナとブロッコリーのトマトクリームソース

Tomato cream sauce with tuna and broccoli ¥1,050(税込¥1,155)



▲アサリとホタテ小柱の海苔クリームソース



▲海老とズッキーニのトマトクリームソース

DRINK

▼ 各種ドリンクは下記からお選びください

COFFEE

HOT ホットコーヒー (ICED) アイスコーヒー (ICED) アイスカフェオレ

TEA

HOT ホットティー (ICED) アイスティー

- ウーロン茶
- コーラ
- レモンスカッシュ
- レモネード
- メロンソーダ
- ジンジャーエール
- 100%オレンジジュース
- 100%グレープフルーツジュース

ALCOHOL

- ミニビール [+¥100(税込1100)]
- ワイン(赤・白) [+¥100(税込1100)]

MEAT

Recommend

絶品
Masterpiece
no.03

BP 絶品4種の
チーズミート

¥1,380(税込¥1,518)

cheese meat sauce

王道のミートソースに
国産3種のチーズソースと
たっぷりグラナパダーノを
プラス。
ミートソースとチーズの
相性抜群です！
チーズ好きには堪らない、
絶品の組み合わせを
お楽しみください。



豚バラのデミグラス煮込みソース

アプリ会員様専用価格 通常 ¥1,280
¥1,200(税込¥1,320) 価格 (税込¥1,408)

Demi-glace stewed pork belly sauce

じっくり煮込んだミートソース

Meat sauce ¥1,050(税込¥1,155)

揚げ茄子のミートソース

¥1,150(税込¥1,265)

Fried eggplant meat sauce

BAKED PASTA

【焼きパスタ】チーズをまぶしてこんがり焼き上げれば「焼き」パスタの出来上がり！

BP [焼き]カルボナーラ

¥1,150(税込¥1,265)

Baked pasta carbonara

[焼き]ナポリタン

¥1,080(税込¥1,188)

Baked pasta neapolitan

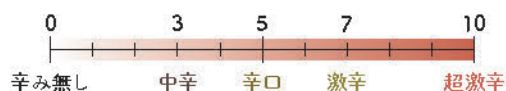
[焼き]アラビアータ

¥1,150(税込¥1,265)

Baked pasta Arabiata



このマークがついた商品は
辛みを0~10段階からお選びいただけます。



[焼き]アラビアータ

¥1,150(税込¥1,265)

Baked pasta Arabiata



パスタソース
& パスタ
1.5人前
+¥200
(税込¥220)



粉チーズ・
タバスコを
ご利用のお客様は
スタッフまで
お申し出ください



ハミングバード
公式アプリ
会員様
専用価格



このマークがついた商品は
辛みを選べます



このマークがついた商品は
ピリ辛です。小さなお子様や
辛いものが苦手な方はご注意ください。



このマークがついた商品は
ブラックペッパーを使用しています
小さなお子様や苦手な方はご注意ください。

好きなお食事メニューに付けられます!

SET MENU

ドリンク[●]セット

好きなお食事に + ¥250 (税込¥275)

サラダ[●]&[●]セット

サラダとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

ガリト[●]ー[●]セット

ガーリックトーストとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

食べる/ スープ[●]&[●]&[●]セット

スープとサラダとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)

スープはこちらからお選びください

● ミネストローネ
or ● コーンポタージュ

食べる/ ハーフドリア[●]&[●]セット

ハーフドリアとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)

ハーフドリアはこちらからお選びください

● 魚介たっぷりシーフードドリア
or ● チキンとブロッコリーのドリア

JAPANESE STYLE

BP ウニとたっぷり海の幸の贅沢和風ソース

Japanese-style sauce with sea urchin and plenty of seafood ¥1,680 (税込¥1,848)

2つのベースからお選びください > 醤油 or 生姜醤油

BP アサリとツナと仙台雪菜の和風ソース

Japanese-style sauce with clams, tuna and yukina ¥1,080 (税込¥1,188)

2つのベースからお選びください > 醤油 or 生姜醤油

BP ベーコンときのこの和風ソース

Bacon and mushroom Japanese style sauce ¥1,150 (税込¥1,265)

2つのベースからお選びください > 醤油 or 生姜醤油

BP 海老とズッキーニの和風ソース

Japanese-style sauce with shrimp and zucchini ¥980 (税込¥1,078)

2つのベースからお選びください > 醤油 or 生姜醤油

キムチとホタテ小柱と納豆のバター風味

Kimchi, scallop trabecula and natto butter flavor ¥980 (税込¥1,078)



▲ウニとたっぷり海の幸の贅沢和風ソース

TARAKO

アサリと仙台雪菜のたらこクリームソース

¥1,180 (税込¥1,298)

Tarako cream sauce with clams and yukina

たらこホタテ小柱のバター風味

¥980 (税込¥1,078)

Cod roe and scallop trabecula in butter flavor

たっぷりきのこのたらこバターソース

¥1,080 (税込¥1,188)

Plenty of mushroom cod roe butter sauce

たっぷりネギのペペ玉

¥1,080 (税込¥1,188)

BP Egg and green onion peperoncino

卵を絡めて濃厚にいただく

ネギのシャキシャキ感がたまらない

ニンニクの風味豊かなペペロンチーノ

ペスカトーレ・ピアンコ

Pescatore Bianco

¥1,380 (税込¥1,518)

たっぷりきのこのペペロンチーノ

Mushroom peperoncino

¥980 (税込¥1,078)

アサリとホタテ小柱と仙台雪菜のガーリックソース

¥1,180 (税込¥1,298)

Garlic sauce of clams, scallops and yukina

ベーコンと緑黄色野菜のジェノヴェーゼ

¥1,380 (税込¥1,518)

Genovese with bacon and green vegetables

OIL



▲たっぷりネギのペペ玉

DRINK

▼ 各種ドリンクは下記からお選びください

COFFEE

HOT

ホット

コーヒー

ICED

アイスコーヒー

ICED

アイスカフェオレ

TEA

HOT

ホットティ

ICED

アイスティー

● ウーロン茶

● コーラ

● レモンスカッシュ

● レモネード

● メロンソーダ

● ジンジャーエール

● 100% オレンジジュース

● 100% グレープフルーツジュース

ALCOHOL

● ミニビール

[+¥100 (税込1100)]

● ワイン (赤・白) [+¥100 (税込1100)]

humming bird

RISOTTO & DORIA

国産米を炒め、素材の旨味を
ぎゅっと閉じ込めて煮込む本格リゾット。
チーズをたっぷりのせオーブンで焼いた
クリーミードリア。あつあつを召し上がれ



このマークがついた商品は
ブラックペッパーを使用しています
小さなお子様や苦手な方はご注意ください。



BP グラナパダーノチーズのリゾット

香り豊かで塩分控えめなグラナパダーノを
ふんだんに使用した濃厚リゾット

Grana Padano cheese risotto

¥1,000(税込¥1,100)



濃厚ウニの リゾット

¥1,400(税込¥1,540)

Rich sea urchin risotto



(左)たっぷり魚介のトマトリゾット(中)グラナパダーノチーズのリゾット(右)きのこベーコンのポルチーニクリームリゾット

たっぷり魚介のトマトリゾット

¥1,300(税込¥1,430)

Seafood tomato risotto



きのこベーコンの ポルチーニクリームリゾット

¥1,280(税込¥1,408)

Porcini cream risotto with
mushrooms and bacon

DORIA

魚介たっぷり シーフードドリア

¥1,080(税込¥1,188)

Seafood Doria

seafood



チキンと ブロッコリーのドリア

¥1,050(税込¥1,155)

Chicken and
broccoli doria

chicken



好きなお食事メニューに付けられます!

SET MENU

ドリンク セット
好きなお食事に + ¥250 (税込¥275)

サラダ セット
サラダとドリンクのセット
好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

ガリト セット
ガーリックトーストとドリンクのセット
好きなお食事に + ¥390 (税込¥429)

スープ セット
スープとサラダとドリンクのセット
好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)

スープはこちらからお選びください
● ミネストローネ
or ● コーンポタージュ

ハーフドリア セット
ハーフドリアとドリンクのセット
好きなお食事に + ¥490 (税込¥539)

ハーフドリアはこちらからお選びください
● 魚介たっぷりシーフードドリア
or ● チキンとブロッコリーのドリア

DRINK

▼ 各種ドリンクは下記からお選びください

COFFEE

HOT ホットコーヒー **ICED** アイスコーヒー
ICED アイスカフェオレ

TEA

HOT ホットティー **ICED** アイスティー

- ウーロン茶
- コーラ
- レモンスカッシュ
- レモネード
- メロンソーダ
- ジンジャーエール
- 100%オレンジジュース
- 100%グレープフルーツジュース

ALCOHOL

● ミニビール [+¥100(税込110)]
● ワイン(赤・白) [+¥100(税込110)]

humming bird

SALAD

彩り豊かな新鮮野菜が
たくさんとれる
ヘルシーサラダ

7種ごろごろ野菜のニース風サラダ
自家製にんじンドレッシング

¥880(税込¥968)

Nicoise-style vegetable salad
homemade carrot dressing

食べごたえがあり、豊かな風味を楽しめる
フランス ニース地方スタイルのサラダ

お稼いで累計販売数
8000本

自家製にんじンドレッシング
テイクアウトできます!

TAKEOUT

自家製にんじンドレッシング

ハンギングボードアプリ会員
専用特別価格 **¥550**(税込) 通常価格 700(税込)

BP このマークがついた商品は
ブラックペッパーを使用しています
小さなお子様や苦手な方はご注意ください。



BP 削りたてグラナパダーノチーズと
半熟卵のシーザーサラダ ¥780(税込¥858)

Grana padano cheese and soft-boiled egg caesar salad

とろーり半熟たまごとチーズの香り、クルトンの
カリカリした食感が楽しめる黒こしょうで仕上げたサラダ



BP 契約農場ルッコラと
生ハムのサラダ ¥880(税込¥968)

Arugula and prosciutto salad

お食事にプラス!

SOUP

コーン
ポタージュ
¥350(税込¥385)


Corn potage




ミネストローネ
¥300(税込¥330)

Minestrone



 このマークがついた商品は
ピリ辛です。小さなお子様や
辛いものが苦手な方はご注意ください。

 このマークがついた商品は
ブラックペッパーを使用しています
小さなお子様や苦手な方はご注意ください。

humming bird

SIDE DISH

主役を引き立てるもう一品
メインのお食事にちょっとプラス!

fried pizza

熱々の鉄板の中で
ソースがじゅわっと広がる、
ひとロサイズ揚げピッツァ

揚げピザ
メルト・
マルゲリータ

通常価格 ¥480(税込¥528)



アプリ会員様専用価格
¥450(税込¥495)

Fried pizza margherita




揚げピザ
メルト・
クワトロ
フォルマッジ

¥480(税込¥528)

Fried pizza
Quattro formaggi

*Rich cheese
taste!*

 生ハムとイタリア産モッツァレラ
¥880(税込¥968)

Prosciutto and mozzarella cheese

生ハムとサラミの
盛合せ ¥900(税込¥990)

Assorted prosciutto and salami

ジャガイモとチーズの
熱々オープン焼き ¥580(税込¥638)

Oven baked potatoes and cheese



イタリア産
モッツァレラの
カプレーゼ

通常価格 ¥800(税込¥880)



アプリ会員様専用価格
¥780(税込¥858)

Mozzarella cheese caprese

おつまみに丁度いいサイズ



5種野菜の
アンチョビ
ガーリックマリネ

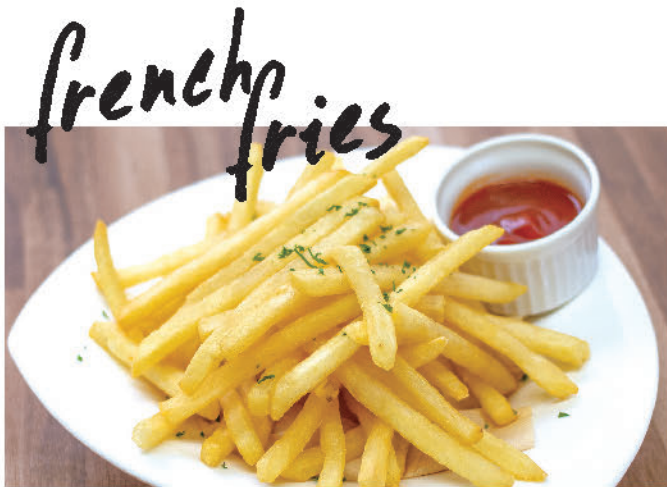
¥380(税込¥418)

Anchovy garlic marinade
of 5 kinds of vegetables



ジャンボソーセージの熱々グリル チーズソース
Grilled Jumbo Sausage with Cheese Sauce ¥780(税込¥858)

SIDE DISH



フライドポテト
French fries

通常価格
¥550(税込¥605)

アプリ会員様専用価格
¥500(税込¥550)



フライドチキン&ポテトコンボ
Fried chicken & potato combo

通常価格¥580(税込¥638)

アプリ会員様専用価格
¥550(税込¥605)

Ajillo

オリーブオイルと
アンチョビニンニクで
食材を煮込んだ
香り豊かなアヒージョ



海老とブロッコリーのアヒージョ
¥780(税込¥858)
Shrimp and Broccoli Ajillo



ベーコンときのこのアヒージョ
¥780(税込¥858)
Bacon and Mushroom Ajillo

アヒージョと
一緒にどうぞ!

バゲット

¥250(税込¥275)
Baguette



ガーリック トースト

¥300(税込¥330)
Garlic toast



Children are welcome

[小学生以下のお子様限定]

KIDS' menu

お子様メニュー

お子様向けの小さめサイズ!

お子様向け単品メニュー



選べるおもちゃ付!

ミートソースパスタにハンバーグ、エビフライ、フライドポテト。
お子様がワクワクしちゃうメニューがワンプレートに!

お子様プレート ¥650(税込¥715)

[プレート・ジュース(オレンジorリンゴ)]+[選べるおもちゃ]



選べるおもちゃ付!

お子様パスタセット ¥680(税込¥748)

[選べるパスタ]+[フライドポテト・ジュース(オレンジorリンゴ)]

+ [選べるおもちゃ]

1

2

3



たらこの
バター風味



ナポリタン



ミートソース

この3つから
パスタを選んでね!



●オレンジジュース
●リンゴジュース
各¥100(税込¥110)



フライドポテト
(ケチャップ付き)
¥200(税込¥220)

離乳食 無料

A or B
お選び
ください



だし仕立てのおかゆ

離乳食瓶詰めシリーズ(5ヶ月~)
※食物アレルギー7品目不使用



野菜たっぷりチキンライス

離乳食スマイルカップ(9ヶ月~)
※食物アレルギー7品目不使用



離乳食の
温め
承ります



お子様用の
エプロン
あります



麺切りカッター
あります



お子様用の
食器
あります

嬉しい特典
盛りだくさんの
キッズカード
あります!



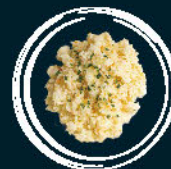
お気軽にお申し出ください!

DINNER TIME: 17:00~

humming bird MAIN&PLATE

ディナータイム限定

ピラフ大盛り
+¥100
(税込¥110)



ピラフ単品
¥250(税込¥275)

ピラフ単品大盛り
¥300(税込¥330)




Chicken

鶏と野菜の鉄板焼き
トマトとチーズのソース

Teppanyaki chicken and vegetables
tomato and cheese sauce

ピラフ付き ¥1,180 (税込¥1,298) 単品 ¥1,080 (税込¥1,188)

鶏もも肉にたっぷりのトマトソースを絡め、肉から出たうまみと野菜のうまみが好相性




Pork

厚切りポークソテー
デミグラスソース

Thick sliced pork saute
demi-glace sauce

ピラフ付き ¥1,280 (税込¥1,408) 単品 ¥1,180 (税込¥1,298)

旨味の強い豚肩ロース肉をじっくりとローストデミグラスソースと好相性





Beef

 牛赤身肉のグリルステーキ
Grilled beef steak

※ブラックペッパー抜き不可

ピラフ付き ¥1,680 (税込¥1,848) 単品 ¥1,580 (税込¥1,738)

柔らかく、噛むほどに肉汁から旨味があふれ出る食べごたえ抜群のステーキ

 このマークがついた商品はブラックペッパーを使用しています。小さなお子様や苦手な方はご注意ください。

DOLCE

CREME BRULEE




クレームブリュレ バニラのジェラート

通常価格 ¥500(税込¥550)  アプリ会員様専用価格 ¥480(税込¥528)

2 KINDS OF GELATO



ジェラート2種盛り合わせ

※ジェラートの内容はスタッフまでお尋ねください 通常価格 ¥480(税込¥528)  アプリ会員様専用価格 ¥450(税込¥495)



イタリア産マスカルポーネ
チーズのティラミス ¥480(税込¥528)
Mascarpone cheese tiramisu



イタリア産ピスタチオのプリン
¥480(税込¥528)
Pistachio pudding

Honey Butter
Dolce Pizza

幸せの
ハニーバター
¥480(税込¥528)

バニラのジェラートとはちみつ、
バターの甘い香り、砂糖で表面を
カリカリに焼き上げた幸せの
ドルチェピッツァ!




濃厚チーズケーキ
¥420(税込¥462)
Rich cheesecake



自家製しっとりガトーショコラ
¥480(税込¥528)
Gateau chocolat

ドルチェと一緒に!


DRINK SET

上記メニューに

+¥250

(税込¥275)


COFFEE


 ホットコーヒー

 アイスコーヒー

 アイスカフェオレ

TEA

 ホットティー

 アイスティー



●ウーロン茶

●コーラ

●レモンスカッシュ

●レモネード

●メロンソーダ

●ジンジャエール

●100%オレンジジュース

●100%グレープフルーツジュース

ALCOHOL

★ ミニビール
[+¥100(税込¥110)]

★ ワイン(赤・白)
[+¥100(税込¥110)]



Along with your meal...

ノンアルコール

Soft Drink



COFFEE

- HOT** ホットコーヒー 350(税込385)
- ICED** アイスコーヒー 350(税込385)
- ICED** アイスカフェオレ 350(税込385)

TEA

- HOT** ホットティー 350(税込385)
- ICED** アイスティー 350(税込385)

ウーロン茶 350(税込385)	ジンジャーエール 350(税込385)	100%オレンジジュース 350(税込385)
コーラ 350(税込385)	レモンスカッシュ 350(税込385)	100%グレープフルーツジュース 350(税込385)
メロンソーダ 350(税込385)	レモネード 350(税込385)	100%アップルジュース 350(税込385)

Bevanda alcolica

右記アルコール

All 500
(税込 550)



アルコール

ハイボール
【ウイスキー + ソーダ】

シャンディーガフ
【ビール + ジンジャーエール】

カシスオレンジ
【カシス + オレンジジュース】

カシスグレープフルーツ
【カシス + グレープジュース】

カシスウーロン
【カシス + ウーロン茶】

カシスソーダ
【カシス + ソーダ】

ファジーネーブル
【ピーチ + オレンジジュース】

レゲエパンチ
【ピーチ + ウーロン茶】

スクリュードライバー
【ウォッカ + オレンジジュース】

モスコミュール
【ウォッカ + ジンジャーエール】






ジンリッキー
【ジン + ソーダ】

ジンバック
【ジン + ジンジャーエール】


オレンジブロッサム
【ジン + オレンジジュース】

Bevanda alcolica アルコール

Birra ビール

-  **＜生＞ザ・プレミアムモルツ** 600(税込660)
JAPAN
-  **モレッティ** 600(税込660)
ITALY
-  **ドレハー** 600(税込660)
ITALY
-  **ナストロアズーロ** 600(税込660)
ITALY
-  **サントリーオールフリー** 420(税込462)
JAPAN (アルコール 0、カロリー 0、糖質 0 ビール)

Sparkling スパークリング

-  **エレタット エル パドルウェル(泡)**



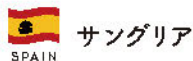
【品種】パレリャーダ、マカペオ、チャレッコ

ゴールドの輝きのあるレモンイエロー。フレッシュなハーブ、柑橘、熟成したミネラルの印象の香り。口に含むときめ細かく繊細な泡が優しく口の中に広がり、後から豊かな果実味、繊細な酸が広がります。

【ボトル】
3,500
(税込3,850)



Sangria サングリア



580(税込638)

フルーティな果実のおいしさを、まるごとワインに閉じ込めました。水を入れると引き立つ香りと甘み特徴です。

Vino bianco 白ワイン

 **辛口**

FRANCE **シャトー・ド・カンブジェ**



暖かな陽ざしを浴びて育ったブドウのまろやかな酸味が特徴。洋ナシの香りに少し白コショウの香りも感じられる辛口白ワインです。

【グラス】
580(税込638)

【デキャンタ】
(約グラス3杯分)
1,730(税込1,903)

 **辛口**

CHILE **カマレロ シャルドネ**



【品種】シャルドネ

チリ最大の生産地で造られたシャルドネ100%のハイコストパフォーマンス辛口白ワイン!! トロピカルフルーツのフレッシュな味わいで最後まで飲み飽きしません。

【ボトル】
2,800
(税込3,080)

 **やや辛口**

ITALY **グランサツソ トレツピアーノ**



【品種】トレツピアーノ

明るく黄色がかった麦わら色。桃や西洋かりん、琵琶などの黄色い果実の香りや、オレンジの白い花の香りが感じられます。しっかりとしたボディで余韻は長く、バランスのとれたワインです。

【ボトル】
3,800
(税込4,180)

 **辛口**

SOUTH AFRICA **ゴーツ ドゥ ローム ホワイト**



【品種】ヴィオニエ37ルーサンヌ 34マルサンヌ19グルナッシュブラン10

ローヌを想わせるユニークな名前がこのワイン。薄い黄白色で洋ナシやライチのフレーバーを持ち、リッチなアプリコットのアロマやほのかなココナッツ香が漂う辛口の白ワインです。

【ボトル】
4,500
(税込4,950)

 **やや辛口**

NEW ZEALAND **ハカ ソービニヨンブラン**



【品種】ソービニヨンブラン

柑橘系のアロマに加え、南国のフルーツのようなトロピカルな香りがリッチなスタイル。グリルした魚介類やシーフードを使ったパスタとも好相性です。

【ボトル】
4,800
(税込5,280)

Vino rosso 赤ワイン

 **ミディアムボディ**


FRANCE **ドメヌ・ド・カンブジェ**



ふくよかな野イチゴやカシスの香りに、少しスパイシーな味わいの飲みやすい赤ワインです。

【グラス】
580(税込638)

【デキャンタ】
(約グラス3杯分)
1,730(税込1,903)

 **ミディアムボディ**

CHILE **カマレロ カベルネソービニヨン**



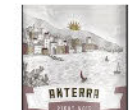
【品種】カベルネソービニヨン

フルーティな香りとスパイシーな香りを感じ、甘く柔らかいタンニンと果実味がしっかりと余韻に感じられる逸品!

【ボトル】
2,800
(税込3,080)

 **ミディアムボディ**

ITALY **メツァコロナ アンテッラ ピノ ノワール**



【品種】ピノ ノワール

自社畑で栽培されたぶどうを100%使用、IGT格付でありながらも飲み飽きないデイリーワイン。ベリー系の果実味、程よい酸味とタンニン分で複雑味のあるドライな味わいが特長です。

【ボトル】
3,800
(税込4,180)

 **フルボディ**

FRANCE **グルナッシュ サザンフランス**



【品種】グルナッシュ

口に入れた瞬間、ジュージーでフルーティな味わいが広がり、お花畑の中でフルーツバスケットを抱えている気分に。チェリーのジャム、カシス、クローブ、ラベンダー、ローズマリーなどの香りが楽しめます。

【ボトル】
4,500
(税込4,950)

 **ミディアムボディ**

SOUTH AFRICA **ザ ゴートファーザー**



【品種】サンジョベーゼ46メルロー31カベルネソービニヨン19シラーズ4

熟れたプラム、キャラメル、カカオ、シナモンのような香りなどの印象です。味わいは、なめらかな酸味、細やかなタンニンを良く感じ。骨格はしっかりと、フルーツ感のしっかりとした印象のミディアムタイプのワイン。

【ボトル】
5,000
(税込5,500)

ハミングバードの生パスタ
購入できます!



humming bird
FRESH PASTA
生パスタ 250(税込270)

humming bird

ハミングバードの味をお家で楽しもう♪



お家

de ハミングバード

TAKE OUT

お陰様で累計販売数
9000本

にんじん
ドレッシング

ハミングバードアプリ会員
専用特別価格

550(税込)
通常価格700(税込)



このマークがついた商品は
ピリ辛です。小さなお子様や
辛いものが苦手な方はご注意ください。

BP このマークがついた商品は
ブラックペッパーを使用しています
小さなお子様や苦手な方はご注意ください。

このマークがついた商品は
辛さを選べます



パスタソース&
パスタ1.5人前
+¥200(税込¥216)

TAKEOUT PIZZA

表面はパリッと香ばしく、中はふんわり
・もちりのハミングバード自家製ピッツァ



マルゲリータ
¥1,300(税込¥1,404)



生ハムとレッコラの
マルゲリータ
¥1,480(税込¥1,598)



2つの味の
マルゲリータ
¥1,380(税込¥1,490)



クワトロフォルマッジ
¥1,380(税込¥1,490)



カプリチョーザ
¥1,480(税込¥1,598)



魚介のピッツァ・
ペスカトーレ
¥1,480(税込¥1,598)



ベーコンと茄子の
トマトソースピッツァ
¥1,380(税込¥1,490)



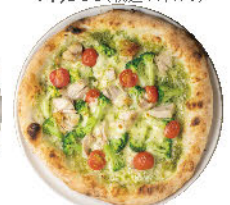
海老とコーンの
クリームピッツァ
¥1,380(税込¥1,490)



たっぷりきのこのベーコンの
ポルチーニクリームピッツァ
¥1,480(税込¥1,598)



3種お肉の
スパイスディアボラ
¥1,580(税込¥1,706)



チキンとブロッコリーの
ジェノヴェーゼピッツァ
¥1,480(税込¥1,598)



FRIED PIZZA
揚げピザ メルト・
マルゲリータ
¥480(税込¥518)



FRIED PIZZA
揚げピザ メルト・
クワトロフォルマッジ
¥480(税込¥518)



5種野菜のアンチョビ
ガーリックマリネ
¥380(税込¥410)



フライドポテト
¥550(税込¥594)



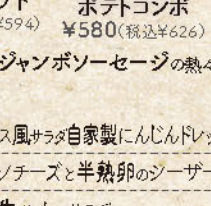
フライドチキン&
ポテトコンボ
¥580(税込¥626)



ジャガイモとチーズの
熱々オープン焼き
¥580(税込¥626)



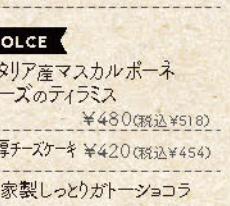
SALAD
7種ごろごろ野菜のニース風サラダ自家製にんじんドレッシング ¥880(税込¥950)
BP 削りたてグラナパダーンチーズと半熟卵のシーザーサラダ ¥780(税込¥842)
BP 契約農場レッコラと生ハムのサラダ ¥880(税込¥950)



ジャンボソーセージの熱々グリル チーズソース ¥780(税込¥842)



ガーリックトースト ¥300(税込¥324)
バゲット ¥250(税込¥270)



DOLCE
イタリア産マスカルポーネ
チーズのティラミス ¥480(税込¥518)
濃厚チーズケーキ ¥420(税込¥454)
自家製しっとりガトーショコラ ¥480(税込¥518)

TAKEOUT PASTA

【電子レンジ】で
加熱が必要な
商品です



要加熱
TOMTAO
3種チーズとベーコンの
辛いトマトソース ¥1,050
(税込¥1,134)



TOMATAO
イタリア産モッツアレラとフレッシュトマトのポモドーロ
¥1,050(税込¥1,134)

チーズ
2倍
¥1,150
(税込¥1,242)



要加熱
TOMATAO
ツナときのこのトマトソース ¥1,050(税込¥1,134)



ARRABIATA
ベーコンと茄子のアラビアータ ¥980
(税込¥1,058)

¥980
(税込¥1,058)



要加熱
ARRABIATA
たっぷりの緑黄色野菜のアラビアータ
¥1,150(税込¥1,242)



TOMATO CREAM
ツナとブロッコリーのトマトクリームソース
¥1,050(税込¥1,134)

¥1,150(税込¥1,242)



要加熱
CREMA
ベーコンとブロッコリーのクリームソース
¥980(税込¥1,058)



CREMA
ポルチーニ茸が香るたっぷりのこのクリームソース
¥1,280(税込¥1,382)

¥1,280(税込¥1,382)



要加熱
CREMA
アサリとホタテ小柱の海苔クリームソース
¥1,080(税込¥1,166)



JAPANESE STYLE
アサリとツナと仙台雪菜の和風ソース
¥1,080(税込¥1,166)

¥1,080(税込¥1,166)



要加熱
JAPANESE STYLE
ベーコンときのこの和風ソース
¥1,150(税込¥1,242)



OIL
たっぷりのこのペペロンチーノ
¥980(税込¥1,058)

¥1,150(税込¥1,242)

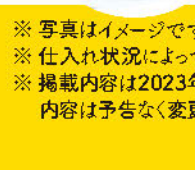


要加熱
MEAT
じっくり煮込んだミートソース ¥1,050(税込¥1,134)

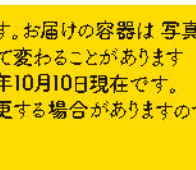


MEAT
揚げ茄子のミートソース ¥1,150(税込¥1,242)

¥1,150(税込¥1,242)



要加熱
MEAT
BP 絶品4種のチーズミート ¥1,380(税込¥1,490)



MEAT
豚バラ肉のデミグラス煮込みソース(税込¥1,382)

¥1,380(税込¥1,490)

ご予約・お問い合わせ

tel.022
-399-7750

トラットリア ハミングバード長町店

※写真はイメージです。お届けの容器は写真と異なる場合がございます
※仕入れ状況によって変わることがあります
※掲載内容は2023年10月10日現在です。
内容は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください