



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
創業当時もこれからも「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は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
osteria



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
辛さを選べます

0 1 2 3 4 5 ~ 10
辛み無し ビリ辛 中辛 辛口 激辛 挑戦! 極辛ゾーン

Otsumami

ジャストサイズ

おつまみ

ま・い・く

マスカボネ いちじく クラッカー

Crackers &
cream cheese & figs

¥480(税込¥528)



自家製なめらか
レバーペースト
ガーリックトースト添え

Served with homemade
liver paste and garlic toast

¥500(税込¥550)



ミックスナッツ

Mixed nuts

¥430(税込¥473)



ゴルゴンゾーラの
ポテトサラダ

Gorgonzola potato salad

¥430(税込¥473)



歯ごたえのあるナッツと
自家製にんじンドレッシングを
使ったキャロットラペ。

人参好きのための
キャロットラペ

Carrot lape ¥430
(税込¥473)



彩り5種野菜の
アンチョビ
ガーリックマリネ

Anchovy garlic marinade
of 5 kinds of vegetables

¥400(税込¥440)

Side dish

サイドディッシュ

主役を引き立てる、素材を活かした一品!



Shrimp and
avocado served
with garlic toast

追加ガーリック
ラスク1ピース
¥50
(税込¥55)

アボカドとぷりぷり海老の黄金の組み合わせ!バサルミコの酸味が引き立てるまろやかタルタル

海老とアボカドのタルタル ガーリックトースト添え

通常価格
¥950(税込¥1,045)



アプリ会員様専用価格
¥900(税込¥990)

Seasonal Appetizer



あけとお
明通りチーズ工房モッツアレラと
旬のフルーツのカプレーゼ

Mozzarella and seasonal fruit caprese

通常価格
¥950(税込¥1,045)



アプリ会員様専用価格
¥900(税込¥990)

季節によってフルーツが変わります。
詳しくはスタッフまでお尋ねください



生ハムと
サラミの盛合せ

Assorted prosciutto
and salami

¥1,100(税込¥1,210)



生ハムと
あけとお
明通りチーズ工房
モッツアレラ

Prosciutto and
mozzarella

¥900(税込¥990)

いろいろな味が楽しめる彩り豊かな前菜の盛り合わせ!
詳しくはスタッフまでお尋ねください

本日の前菜3種 盛り合わせ

Assortment of 3 appetizers

1名様分 ¥1,080(税込¥1,188)



Fried pizza

熱々の鉄板の中でソースが
じゅわっと広がる、
ひと口サイズ揚げピッツァ

Rich
cheese
taste!

揚げピザ メルト・
蔵王クリームチーズの
クワトロフォルマッジ

Quattro formaggi fried pizza

¥600(税込¥660)

揚げピザ メルト・マルゲリータ

Margherita fried pizza

通常価格
¥580(税込¥638)

アプリ会員様専用価格
¥550(税込¥605)



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

¥880(税込¥968)



ジャガイモとチーズの
熱々オーブン焼き

Oven baked
potatoes and cheese

¥700(税込¥770)

Ajillo

アヒージョ

海老とブロッコリーの
アヒージョ

Shrimp and Broccoli Ajillo

¥800(税込¥880)

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

ベーコンときのこの
アヒージョ

Bacon and Mushroom Ajillo

¥800(税込¥880)



アヒージョと
一緒にどうぞ!



フライドチキン&
ポテトのコンボ
スパイシーオーロラソース

Fried chicken & potato combo
spicy aurora sauce

¥700(税込¥770)

Potato



- フライドポテト ¥630
(税込¥693)
- アンチョビポテト ¥680
(税込¥748)
- トリュフポテト ¥680
(税込¥748)

▲フライドポテト

Baguette

バゲット or スライスバゲット(6枚) 各¥280
Baguette or sliced baguette (税込¥308)



▲バゲット



▲ガーリックトースト

ガーリックトースト
Garlic toast ¥330
(税込¥363)



コーン
ポタージュ
Corn potato
¥430
(税込¥473)



ミネストローネ
Minestrone
¥400
(税込¥440)

お食事にプラス

Soup

スープ

humming
bird
osteria

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
辛さを選べます

0 1 2 3 4 5 ~ 10
辛み無し ビリ辛 中辛 辛口 激辛 挑戦! 極辛ゾーン

Risotto

リゾット

”宮城県特別栽培米ひとめぼれ”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、
あつあつを召し上がれ



宮城県特別栽培米ひとめぼれと
グラナパダーノチーズのリゾット

Grana Padano cheese risotto

¥1,180(税込¥1,298)



たっぷり魚介の
トマトリゾット

Seafood tomato risotto

¥1,580(税込¥1,738)



きのこことベーコンの
ポルチーニクリームリゾット

Porcini cream risotto with
mushrooms and bacon

¥1,500(税込¥1,650)

自家製にんじんドレッシング使用

10種野菜の具沢山サラダ 自家製にんじんドレッシング

10 kinds of vegetable salad with
homemade carrot dressing

通常価格

¥930(税込¥1,023)



アプリ会員様専用価格

¥880(税込¥968)

ハーフサイズ ¥630(税込¥693)



自家製にんじん 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)

年間5,000本販売

自家製にんじんドレッシング
テイクアウトできます!

Salad

サラダ

宮城山麓卵と削りたて グラナパダーノチーズの シーザーサラダ

Grana padano cheese and
soft-boiled egg caesar salad

¥880(税込¥968)

ハーフサイズ ¥580(税込¥638)



生ハムとルッコラのサラダ ホワイトバルサミコの ドレッシング

Arugula and prosciutto salad

¥930(税込¥1,023)

ハーフサイズ ¥630(税込¥693)



DINNER TIME 17:00~

ディナータイム限定提供

Main

噛むほどに旨味広がる
食べごたえのある
ハミングバードメインディッシュ




Chicken

17:00~ディナータイム限定提供

チキンのミラノ風カツレツ
ルッコラのサラダ

Milanese chicken cutlet with arugula salad

¥1,380
(税込¥1,518)

チキンをチーズ入パン粉の衣で
サクッと揚げました。
トマトソースを添えて酸味をプラス


Pork

17:00~ディナータイム限定提供

豚バラの
ビール煮込み

Beer braised pork belly

¥1,450
(税込¥1,595)

豚バラをビールとあめ色玉ねぎで
じっくり煮込みました。
ビールのほろ苦さと玉ねぎの甘みが好相性


Beef

17:00~ディナータイム限定提供

牛赤身肉の
グリルスステーキ

※ブラックペッパー抜き不可

Grilled beef steak

¥1,880
(税込¥2,068)

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

お好きなフードメニューに
付けられます!

Set Menu

セットメニュー

ドリンク セット

お好きな
お食事に + ¥290
(税込¥319)

サラダ セット

サラダとドリンクのセット

お好きな
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

お好きな
お食事に + ¥390
(税込¥429)

選べる / スープ セット

スープとサラダとドリンクのセット

お好きな
お食事に + ¥500
(税込¥550)

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

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)]

芳醇な天然酵母の香り。東北産小麦×ナポリ小麦が生み出す、パリ・ふわ・モチ食感の熟成ピッツァ



“耳までごちそう”

humming bird

PIZZA

“EVERY BITE, EVEN THE CRUST”



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



ピッツァお持ち帰り
出来ます！
※一部商品除く



4 SELECTED INGREDIENTS

【厳選】最高の一枚を形づくる4つの素材

1. イタリアの魂 ナポリ小麦 「サッコロッソ」

世界中の職人に愛される、カプート社の最高峰ブランド「サッコロッソ」。伝統的な製法でゆっくりと製粉された小麦は、噛み締めるほどに鼻に抜ける力強い香りと、本物だけが持つ深い旨味を宿しています。



3. 生命の息吹 天然酵母 ルヴァン

酵母や乳酸菌が織りなす「生きた酵母」を使用。低温でじっくりと熟成させることで、生地のみずみずしい食感と、複雑で芳醇なアロマを授けます。小麦の甘みを最大限に引き出す立役者です。



2. 東北の恵み 100%東北産小麦「特六花」

東北六県の大地で育まれた小麦を贅沢にブレンド。雪国を象徴するその名の通り、雪のような白さと、大地の力強い甘み特徴です。ナポリの伝統に、東北の温かな旨味を融合させました。

4. 地中海の宝石 シチリア産トラパニの天日海塩

まろやかな、甘味と旨味を含む伝統的な天日干し製法で作られた天然塩。このひとさじの塩が、生地全体の美味しさを際立たせます。



職人の手による 「ストレスフリー」なこね上げ

熟練の職人が、生地にストレスを与えないよう優しくこね上げます。小麦の香りを損なうことなく、特徴的な「ふわモチ食感」と豊かな旨味を引き出すための大切なベース作りです。



12時間以上の 「低温 長時間熟成」



天然酵母ルヴァンとともに、じっくりと時間をかけて熟成。時間をかけたからこそ生まれる芳醇なアロマと奥深い甘味、そしてしっとりとした口どけを生み出します。

香りを生かす 「注文後の 手のばし」

熟成によって生まれた「香り高い気泡」を潰さないよう、一枚ずつ丁寧に手のばします。焼く直前にのばすことで、生地の中に旨味と風味をダイレクトに閉じ込めます。

専用石窯による 「高温・ 短時間焼き」

専用の石窯を使い、高温で一気に焼き上げます。表面はパリッと香ばしく、中心はみずみずしくふわモチに。熱々のうちに、最高潮に達した生地の香りを堪能してください。



明通りチーズ工房のモッツアレラチーズ1個の贅を尽くした、至福のマルゲリータ。

PREMIUM pizza

Recommend

もう一つのマルゲリータ

あけとお
明通りチーズ工房
モッツアレラチーズ
1個使用の贅沢ピッツァ
通常価格 ¥1,700(税込¥1,870)

アプリ会員様専用価格
¥1,600(税込¥1,760)

トマトソース
・モッツアレラチーズ
・バジル
・グラナパダーノ
Premium
margherita

明通りチーズ工房
モッツアレラチーズを
丸ごと1個使用した
プレミアムマルゲリータ。
ミルクィで濃厚なチーズと、
香り高いトマトソースが織りなす
贅沢の極みマルゲリータ

みんなだいすき!

マルゲリータ

Margherita

¥1,380(税込¥1,518)

トマトソース・
モッツアレラチーズ・バジル

魚介のピッツァ・ ペスカトーレ

Seafood pizza Pescatore

¥1,580(税込¥1,738)

トマトソース・モッツアレラチーズ・
海老・イカ・アサリ・ブチトマト

カプリチオーザ

Capricciosa

¥1,580(税込¥1,738)

トマトソース・モッツアレラチーズ・
海老・ソーセージ・
茄子・ブチトマト

生ハムとルッコラの マルゲリータ

Prosciutto and
arugula pizza

¥1,500(税込¥1,650)

トマトソース・モッツアレラチーズ・
ルッコラ・生ハム・グラナパダーノ・
ブラックペッパー

2つの味の マルゲリータ

Two flavors margherita

¥1,400(税込¥1,540)

トマトソース・ジェノヴェーゼ・
モッツアレラチーズ・バジル・ブチトマト

海老とコーンの クリームピッツァ

通常価格 ¥1,450(税込¥1,595)

アプリ会員様専用価格
¥1,400(税込¥1,540)

マヨネーズクリームソース・
モッツアレラチーズ・海老・コーン
Shrimp and corn cream pizza

たっぷりきのこ ベーコンの ポルチーニ クリームピッツァ

Porcini cream pizza with
plenty of mushrooms and bacon

¥1,550(税込¥1,705)

ポルチーニソース・モッツアレラチーズ・
ベーコン・きのこ・ブラックペッパー

北限しらすの トマトソースピッツァ

Whitebait tomato sauce pizza

¥1,500(税込¥1,650)

トマトソース・バジル・ブチトマト・
モッツアレラチーズ・北限しらす

北限しらすの マヨクリームピッツァ

Whitebait mayo cream pizza

¥1,500(税込¥1,650)

マヨネーズクリームソース・ブチトマト・
モッツアレラチーズ・
北限しらす・ネギ

蔵王クリームチーズの クワトロフォルマッジ

Quattro formaggi

¥1,450(税込¥1,595)

モッツアレラチーズ・蔵王クリームチーズ・
ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・
ブラックペッパー・蜂蜜

3種お肉のスパイシーディアボラ

通常価格 ¥1,680(税込¥1,848)

アプリ会員様専用価格
¥1,600(税込¥1,760)

トマトソース・モッツアレラチーズ・
ローストポーク・ソーセージ・
ローストチキン・ネギ・
スパイシーオイル
Spicy Diavola with
3 Kinds of Meat

噛むほどに
旨味たっぷり

好きなフードメニューに
付けられます!

Set Menu

セットメニュー

ドリンク セット

好きな
お食事に + ¥290
(税込¥319)

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 + ¥500
(税込¥550)

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

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
osteria

パスタソース
& パスタ
1.5人前
+¥280
(税込¥308)

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
辛さを選べます



タリアテッレ

このマークがついたパスタは
タリアテッレでのご提供となります

タリアテッレとは?
コシが強い平打ちロングパスタ!

Pasta

パスタ

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

Recommend



3種チーズとベーコンの辛いトマトソース ¥1,250
Spicy tomato sauce with cheese and bacon (税込¥1,375)

Tomato

トマト

絶品
Masterpiece
No.1

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。

絶品 宮城山麓卵と 山盛りチーズのナポリタン

Neapolitan with eggs and cheese

通常価格 ¥1,430 (税込 ¥1,573)

アプリ会員様専用価格
¥1,400 (税込 ¥1,540)

昔ながらのナポリタン

Neapolitan

¥1,150
(税込 ¥1,265)

あけとお

明通りチーズ工房モッツアレラと フレッシュトマトのポモドーロ

Mozzarella and tomato pomodoro (税込 ¥1,408)

魚介たっぷりペスカトーレ

Seafood pescatore

¥1,580
(税込 ¥1,738)

海老とベーコンと フレッシュトマトの トマトソース

Shrimp, bacon and
tomato sauce

¥1,250
(税込 ¥1,375)

こちらもおすすめ! 変わらぬ味

好きなフードメニューに
付けられます!

Set Menu

セットメニュー

ドリンク セット

好きな
お食事に + ¥290
(税込 ¥319)

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)

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 + ¥500
(税込 ¥550)

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

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
osteria

パスタソース
& パスタ
1.5人前
+¥280
(税込¥308)

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
辛さを選べます



タリアテッレ

このマークがついたパスタは
タリアテッレでのご提供となります

タリアテッレとは?
コシが強い平打ちロングパスタ!

絶品
Masterpi
no.02

タリアテッレ

絶品 宮城山麓卵の
トリュフカルボナーラ
自家製タリアテッレ

¥1,500(税込¥1,650)

Egg truffle carbonara Homemade tagliatelle

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。

Carbonara

カルボナーラ



宮城山麓卵と
削りたてグラナパダーノの
濃厚カルボナーラ

¥1,300(税込¥1,430)

Rich carbonara with eggs and grana padano



【写真】絶品 宮城山麓卵のトリュフカルボナーラ自家製タリアテッレ

Sea urchin

ウニ

生ウニの濃厚クリームソース ¥1,580
Fresh sea urchin rich cream sauce (税込¥1,738)



Genovese

ジェノヴェーゼ

ベーコンと緑黄色野菜のジェノヴェーゼ

Genovese with bacon and green vegetables

¥1,450(税込¥1,595)

ウニボナーラ

¥1,500

Sea urchin carbonara

(税込¥1,650)

半熟の玉子と生ウニを贅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!



▲ウニボナーラ

homemade salsiccia Cream

自家製サルシッチャ クリーム

〈自家製サルシッチャ
使用パスタ〉

豚あらびき肉にオリジナルのハーブ・
スパイス配合した、自家製生ソーセージ
”サルシッチャ”を使用したパスタ。
噛むほどにあふれる旨味を
お楽しみください。

タリアテッレ

ポルチャーニ茸香るたっぷりきのこサルシッチャのクリームソース自家製タリアテッレ ¥1,500
(税込¥1,650)

Lots of mushroom cream sauce homemade tagliatelle



【写真】ポルチャーニ茸香るたっぷりきのこサルシッチャの
クリームソース 自家製タリアテッレ



サルシッチャとブロッコリーの
クリームソース ¥1,380
(税込¥1,518)

Salsiccia and broccoli cream sauce

Cream

クリーム

海老とベーコンと
フレッシュトマトのクリームソース ¥1,250
(税込¥1,375)

Salsiccia and broccoli cream sauce

Tomato Cream

トマトクリーム

海老と仙台雪菜のトマトクリームソース ¥1,250
(税込¥1,375)

Shrimp and Yukina tomato cream sauce



【写真】海老と仙台雪菜のトマトクリームソース

Tarako

たらこ

北限しらすのたらこバター風味

Whitebait cod roe butter flavor

¥1,150
(税込¥1,265)



【写真】北限しらすのたらこバター風味

お好きなフードメニューに
付けられます!

Set Menu

セットメニュー

ドリンク セット

お好きな
お食事に + ¥290
(税込¥319)

サラダ セット

サラダとドリンクのセット

お好きな
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

お好きな
お食事に + ¥390
(税込¥429)

選べる /
スープ セット

スープとサラダとドリンクのセット

お好きな
お食事に + ¥500
(税込¥550)

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

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
osteria



パスタソース
& パスタ
1.5人前
+¥280
(税込¥308)



粉チーズ・
タバスコを
ど利用のお客様は
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
辛さを選べます

0 1 2 3 4 5 ~ 10
辛み無し ビリ辛 中辛 辛口 激辛 挑戦! 極辛ゾーン



タリアテッレ

このマークがついたパスタは
タリアテッレでのご提供となります

タリアテッレとは?
コシが強い平打ちロングパスタ!

Meat ミート

絶品
Masterpiece

あけとお
絶品 明通りチーズ工房モッツアレラと
山盛りグラナパダーノのチーズミート
Mozzarella and grana padano cheese meat

¥1,580(税込¥1,738)

王道のミートソースに明通りチーズ工房モッツアレラと
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。



タリアテッレ

国産牛すじの本格デミグラスソース自家製タリアテッレ

Authentic beef tendon demi-glace sauce Homemade tagliatelle

通常価格

¥1,500(税込¥1,650)



アプリ会員様専用価格

¥1,450(税込¥1,595)



タリアテッレ

揚げ茄子のボロネーゼ
自家製タリアテッレ

¥1,450
(税込¥1,595)

Fried eggplant bolognese. Homemade tagliatelle

じっくり煮込んだミートソース
Meat sauce

¥1,280
(税込¥1,408)

Arrabiata

アラビアータ



たっぷり緑黄色野菜の
アラビアータ

¥1,330
(税込¥1,463)

Arrabiata with green vegetables



Oil

オイル

宮城山麓卵と
たっぷりネギのペペ玉

Egg and green onion peperoncino

¥1,280(税込¥1,408)



【写真】

ペスカトーレ・ビアンコ

ペスカトーレ・ビアンコ

Pescatore Bianco

¥1,500(税込¥1,650)



【写真】

宮城山麓卵とたっぷりネギのペペ玉

北限しらすと仙台雪菜の
ペペロンチーノ

¥1,330(税込¥1,463)

Peperoncino with whitebait and Yukina

たっぷりきのこの
ペペロンチーノ

Mushroom peperoncino

¥1,180(税込¥1,298)



海老と仙台雪菜の
和風ソース

Japanese-style shrimp and Yukina sauce

¥1,250(税込¥1,375)

Japanese style

和風

和風パスタは

2つのベースからお選びいただけます

醤油

or

生姜醤油



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

通常価格

¥1,780(税込¥1,958)



アプリ会員様専用価格

¥1,680(税込¥1,848)

Baked pasta

焼きパスタ

【焼き】ナポリタン

Baked pasta neapolitan

¥1,300(税込¥1,430)



【焼き】アラビアータ

Baked pasta Arabiata

¥1,380(税込¥1,518)



お好きなフードメニューに
付けられます!

Set Menu

セットメニュー

ドリンク セット

お好きな
お食事に + ¥290
(税込¥319)

サラダ セット

サラダとドリンクのセット

お好きな
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

お好きな
お食事に + ¥390
(税込¥429)

選べる / スープ セット

スープとサラダとドリンクのセット

お好きな
お食事に + ¥500
(税込¥550)

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

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
osteria

Dolce

オリジナルドルチェ



蔵王クリームチーズの
バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

通常価格
¥550(税込¥605)



アプリ会員様専用価格
¥500(税込¥550)



イタリア産
ピスタチオのプリン

Pistachio pudding

¥550(税込¥605)

自家製しっとりガトーショコラ

Gateau chocolat

¥530(税込¥583)



宮城山麓卵のクレームブリュレ
バニラのジェラート

Creme brulee

¥530(税込¥583)



蔵王クリームチーズの
ティラミス

Cream cheese tiramisu

¥550(税込¥605)



ジェラート
2種盛り合わせ

2 Kinds of Gelato

¥500(税込¥550)

※ジェラートの内容は
スタッフまで
お尋ねください



／ Honey Butter Dolce Pizza ／

幸せのハニーバター

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!

通常価格
¥550(税込¥605)



アプリ会員様専用価格
¥500(税込¥550)

ドルチェと一緒に!

Drink
Set

上記メニューに

+¥290

(税込¥319)

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)]

年間5,000本販売

ちょっとした
お土産にもぴったり!

お野菜が苦手な
お子様も克服!?



ハミングバードメニューでお馴染みの味を
ご家庭でもお楽しみいただけます!

自家製 **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)

※商品画像とパッケージが異なる場合があります

会員登録はお済みですか?

Free
download

ハミングバード公式アプリ

入会費・年会費無料

HUMMING BIRD APP

ポイントカード
として利用

電子マネー
として利用

どちらもOK!

公式アプリ
ダウンロードは
こちら

iPhoneの方

App Store
からダウンロード



Androidの方

Google Play
からダウンロード



Special coupon
配信中

公式アプリ内「クーポン」を
ご覧ください

電子マネー/ポイントの有効期限は、最終ご入金日、もしくは、最終ご利用日から1年となります。

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

●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)
¥250(税込¥275)

選べるおもちゃ付!

ミートソースパゲッティにハンバーグ、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 ¥680(税込¥748)

【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 ¥730(税込¥803)

【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】

この3つから
パスタを選んでね!



1 たらこの
バター風味



2 ナポリタン



3 ミートソース

嬉しい特典
盛りだくさんの
キッズカード
あります♪



離乳食
無料

鮭の豆乳リゾット

和光堂ベビーフード

(7か月頃から)

※以下のアレルギーを含みます。(さけ・大豆)

※お一人様ひとつまでとさせていただきます。



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

お気軽にお申し出ください!

osteria
humming bird

ハミングバードの味を
お家で楽しもう♪

TAKE
OUT

TAKE OUT
テイクアウト ピッツァ

Pizza

年間5,000本販売
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円(税込)

ハミングバードの
生パスタ
購入できます!
生パスタ1玉
¥280
(税込¥302)
FRESH PASTA

PREMIUM
pizza



PIZZA
約
24
cm

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

あけとお
明通りチーズ工房の
モッツアレラチーズ1個の
贅を尽くした、至福のマルゲリータ。

もう一つのマルゲリータ

あけとお
“明通りチーズ工房
モッツアレラチーズ
1個使用の贅沢ピッツァ”

¥1,700(税込¥1,836)

トマトソース
・モッツアレラチーズ・バジル
・グラナパダーノ
Premium margherita



マルゲリータ

¥1,380(税込¥1,490)

Margherita



北限しらすの
トマトソースピッツァ

¥1,500(税込¥1,620)

Whitebait tomato sauce pizza



海老とコーンの
クリームピッツァ

¥1,450(税込¥1,566)

Shrimp and corn cream pizza



2つの味の
マルゲリータ

¥1,400(税込¥1,512)

Two flavors margherita



蔵王クリームチーズの
クワトロフォルマッジ

¥1,450(税込¥1,566)

Cream cheese quattro formaggi



カプリチオーザ

¥1,580(税込¥1,706)

Capricciosa



魚介のピッツァ・
ペスカトーレ

¥1,580(税込¥1,706)

Seafood pizza Pescatore



生ハムとルッコラの
マルゲリータ

¥1,500(税込¥1,620)

Prosciutto and arugula pizza



たっぷりきのこベーコンの
ポルチーニクリームピッツァ

¥1,550(税込¥1,674)

Porcini cream pizza with
plenty of mushrooms and bacon



北限しらすの
マヨクリームピッツァ

¥1,500(税込¥1,620)

Whitebait mayo cream pizza



3種お肉の
スパイシーディアボラ

¥1,680(税込¥1,814)

Spicy Diavola with 3 Kinds of Meat

TAKE
OUT

Pasta

テイクアウト パスタ



タリアテル このマークが
ついたパスタは
タリアテルでのご提供となります

タリアテルとは?
コシが強い
平打ちロングパスタ!

このマークがついた商品は
辛さを選べます

0 1 2 3 4 5 ~ 10
辛み無し ビリ辛 中辛 辛口 激辛 挑戦! 極辛ゾーン

パスタソース& +¥280
パスタ1.5人前 (税込¥302)

【電子レンジ】で
加熱が必要な
商品です

※加熱後包装
※本来の美味しさをお楽しみいただくために
加熱してお召し上がりください

TOMATO

要加熱



3種チーズとベーコンの
辛いトマトソース

¥1,250(税込¥1,350)

3 kinds of cheese and bacon
spicy tomato sauce

TOMATO

要加熱



あけとお
明通りチーズ工房モッツアレラと
フレッシュトマトのポモドーロ

¥1,280(税込¥1,382)

Mozzarella cheese and
tomato pomodoro

ARRABIATA

要加熱



あけとお
緑黄色野菜の
アラビアータ

¥1,330(税込¥1,436)

Arrabiata with green
and yellow vegetables

CREMA

要加熱



サルシッチャとブロッコリーの
クリームソース

¥1,380(税込¥1,490)

Salsiccia and broccoli
cream sauce

OIL

要加熱



あけとお
たっぷりきのこの
ペペロンチーノ

¥1,180(税込¥1,274)

Mushroom peperoncino

OIL

要加熱



北限しらすと
仙台雪菜のペペロンチーノ

¥1,330(税込¥1,436)

Whitebait and Yukina Peperoncino

MEAT

要加熱



あけとお
絶品 明通りチーズ工房
モッツアレラと
山盛りグラナパダーノのチーズミート

¥1,580(税込¥1,706)

Mozzarella and grana padano
cheese meat

MEAT

要加熱



じっくり煮込んだ
ミートソース

¥1,280(税込¥1,382)

Meat sauce

MEAT

要加熱



国産牛すじの
本格デミグラスソース
自家製タリアテル

¥1,500(税込¥1,620)

Homemade tagliatelle with authentic
beef tendon demi-glace sauce

SALAD

10種野菜の具沢山サラダ

自家製にんじんドレッシング

¥930(税込¥1,004)

Salad with lots of 10 kinds of
vegetables homemade carrot dressing

あけとお
自家製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)

宮城山麓卵と
削りたて
グラナパダーノチーズの
シーザーサラダ

¥880(税込¥950)

Caesar salad with eggs
and grana padano cheese

おつまみに嬉しいサイズ



彩り5種野菜の
アンチョビ
ガーリックマリネ

¥400(税込¥432)

Anchovy garlic marinade
of 5 kinds of vegetables



生ハムと
あけとお
明通りチーズ工房
モッツアレラ ¥900
(税込¥972)

Prosciutto and
mozzarella cheese



フライドポテト

¥630(税込¥680)

French fries



FRIED PIZZA

揚げピザ メルト・
マルゲリータ

¥580(税込¥626)

Fried pizza margherita



ジャガイモとチーズの
オープン焼き

¥700(税込¥756)

Over baked potatoes and cheese



ゴルゴンゾーラの
ポテトサラダ

¥430(税込¥464)

Gorgonzola Potato Salad



人参好きのための
キャロットラペ

¥430(税込¥464)

Carrot Rapée

DOLCE

蔵王クリームチーズの
ティラミス

¥550
(税込¥594)

Cream cheese tiramisù

蔵王クリームチーズの
バスクチーズケーキ

¥550
(税込¥594)

Cream cheese quattro formaggi

自家製しっとりガーショコラ

¥530
(税込¥572)

Gateau chocolat

ご予約・お問い合わせ

オステリア ハミングバードセルパテラス店 tel.022-341-3351

※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2026年6月20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