



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。

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”



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、カブ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、生地にもずみずしい食感と、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、大地の力強い甘みが特徴です。ナポリの伝統に、東北の温かな旨味を融合させました。

とくりっか

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、一枚ずつ丁寧に手でのばします。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。熟々のうちに、最高潮に達した生地の香りを堪能してください。





北限しらすの トマトソースピッツァ

¥1,500(税込¥1,650)

トマトソース・バジル・ブチマト・
モッツアレラチーズ・北限しらす
Whitebait tomato sauce pizza



魚介のピッツァ・ ペスカトーレ

¥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・ブチマト
Seafood pizza Pescatore



生ハムとルッコラの マルゲリータ

¥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
Prosciutto and arugula pizza



2つの味の マルゲリータ

¥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・ブチマト
Two flavors margherita



北限しらすの マヨクリームピッツァ

¥1,500(税込¥1,650)

マヨネーズクリームソース・ブチマト・
モッツアレラチーズ・
北限しらす・ネギ
Whitebait mayo cream pizza



チキンとブロッコリーの ジェノヴェーゼピッツァ

¥1,580(税込¥1,738)

バジルソース・モッツアレラチーズ・
ローストチキン・ブロッコリー・ブチマト
Genovese pizza with
chicken and broccoli



蔵王クリームチーズの クワトロフォルマッジ

¥1,450(税込¥1,595)

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
Quattro formaggi



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¥1,705)

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
Porcini cream pizza with
plenty of mushrooms and bacon



カプリチオーザ

¥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・ブチマト
Capricciosa



きのこベーコンの ビスマルク 宮城山麓卵とトリュフ

¥1,580(税込¥1,738)

モッツアレラチーズ・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
Bismarck truffle flavor with
mushrooms and bacon on top

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・
ローストボーク・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



みんなだいすき!

マルゲリータ

¥1,380(税込¥1,518)

トマトソース・
モッツアレラチーズ・バジル
Margherita



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

好きな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 + ¥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 + ¥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 + ¥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 + ¥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

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 + ¥500
(税込¥550)

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

もう一つのマルゲリータ。
あけ じお
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。

PREMIUM pizza Recommend

もう一つのマルゲリータ
あけ じお
“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

明通りチーズ工房の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

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

PASTA



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
辛みを選べます



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!

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

【トマト】



Recommend



3種チーズとベーコンの
辛いトマトソース ¥1,250(税込¥1,375)

Spicy tomato sauce with cheese and bacon



チーズ
2倍 ¥1,280
(税込¥1,408)



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。

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

絶品
Masterpiece
no.01

Recommend

絶品 宮城山麓卵と 山盛りチーズの ナポリタン

Neapolitan with eggs and
heaps of 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)

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。



【写真】絶品 宮城山麓卵と山盛りチーズのナポリタン

こちらもおすすめ! 変わらぬ味



昔ながらの ナポリタン

¥1,150(税込¥1,265)

Neapolitan



海老とベーコンと フレッシュトマトのトマトソース

¥1,250(税込¥1,375)

Shrimp, bacon and fresh tomato sauce



魚介たっぷりペスカトーレ

Seafood pescatore

¥1,580(税込¥1,738)



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¥1,408)

Mozzarella cheese and tomato pomodoro

ARRABIATA

【アラビアータ】

🌶️ ベーコンと茄子の アラビアータ

¥1,280(税込¥1,408)

Bacon and
Eggplant Arrabiata

🌶️ 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 and yellow
vegetables

🌶️ 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。

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



▲たっぷり緑黄色野菜のアラビアータ

お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

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 & 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)

選ぶ / 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

選ぶ / ハーフドリア & セット

ハーフドリアとドリンクのセット

お好きな
お食事に + ¥500
(税込¥550)

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)]

CACIO E PEPE

【カチョ・エ・ペペ】

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。

生ハムとルッコラの
カチョ・エ・ペペ

通常価格 ¥1,400(税込¥1,540)



アプリ会員様専用価格

¥1,350(税込¥1,485)

Cacio e pepe with
prosciutto and arugula



CREAM

【クリーム】

タリアテッレ

ポルチーニ茸が香る
たっぷりのこのクリームソース
自家製タリアテッレ

¥1,500(税込¥1,650)

Lots of mushroom cream sauce
homemade tagliatelle

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)

Shrimp, bacon and tomato
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, bacon and fresh tomato cream sauce

GENOVESE

【ジェノヴェーゼ】

ベーコンと
たっぷり緑黄色野菜の
ジェノヴェーゼ

¥1,450(税込¥1,595)

Genovese with bacon and
green and yellow vegetables



好きな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 + ¥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 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)

スूप セット

スूपとサラダとドリンクのセット

好きなお食事に + ¥500 (税込¥550)

スूप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

スूप / 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 + ¥500 (税込¥550)

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)]



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
辛みを選べます



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!

Recommend

SEA URCHIN

【ウニ】

ウニボナーラ

Sea urchin carbonara



アプリ会員様専用価格

¥1,450 (税込¥1,595)

通常価格

¥1,500 (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!

【写真】ウニボナーラ



生ウニの濃厚クリームソース

¥1,580 (税込¥1,738)

Fresh sea urchin rich cream sauce

CARBONARA

【カルボナーラ】

絶品 Masterpiece
no.02 Recommend

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

Egg truffle carbonara
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)

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。

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

MEAT

【ミート】

絶品
Mystery piece

no.03 Recommend

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¥1,738)

Mozzarella and grana padano
cheese meat

王道のミートソースに明通りチーズ工房モ
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

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

¥1,280(税込¥1,408)

Meat sauce

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)



OIL

【オイル】



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

宮城山麓卵と
たっぷりネギのペペ玉

¥1,280(税込¥1,408)

Egg and green onion
pep eroncino



ペスカトーレ・ピアンコ

¥1,500(税込¥1,650)

Pescatore Bianco



たっぷり
きのこのペペロンチーノ

¥1,180(税込¥1,298)

Mushroom peperoncino

好きな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 + ¥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 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

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 + ¥500 (税込¥550)

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)]



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
辛みを選べます



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!

TARAKO

【たらこ】

ウニとたらこ北限しらすのバター風味

¥1,280 (税込¥1,408)

Buttery sea urchin, cod roe, and whitebait

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)

たっぷりきのこのたらこバターソース

Mushroom cod roe butter sauce ¥1,280 (税込¥1,408)



【写真】ウニとたらこ北限しらすのバター風味

JAPANESE STYLE

【和風】

ウニとたっぷり海の幸の贅沢和風

Japanese-style sauce with sea urchin and plenty of seafood ¥1,780 (税込¥1,958)

2つのベースからお選びください!

醤油 or 生姜醤油

ベーコンときのこの和風ソース

Bacon and mushroom japanese style sauce ¥1,250 (税込¥1,375)

2つのベースからお選びください!

醤油 or 生姜醤油

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)

2つのベースからお選びください!

醤油 or 生姜醤油



【写真】ウニとたっぷり海の幸の贅沢和風

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!



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。

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

【焼き】カルボナーラ

¥1,380 (税込¥1,518)

Baked pasta carbonara

【焼き】ナポリタン

¥1,300 (税込¥1,430)

Baked pasta neapolitan



【焼き】アラビアータ

¥1,380 (税込¥1,518)

Baked pasta Arabiata



humming bird

RISOTTO & DORIA

“宮城県特別栽培米ひとめぼれ”を炒め、
素材の旨み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



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

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

¥1,180(税込¥1,298)

Grana Padano cheese risotto



濃厚ウニの リゾット

¥1,580(税込¥1,738)

Rich sea urchin risotto



(左)たっぷり魚介のトマトリゾット(中)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(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

¥1,580(税込¥1,738)

Seafood tomato risotto

きのこベーコンの ポルチーニクリームリゾット

¥1,500(税込¥1,650)

Porcini cream risotto with
mushrooms and bacon

DORIA

魚介たっぷり シーフードドリア

¥1,250(税込¥1,375)

Seafood Doria

seafood



チキンと ブロッコリーのドリア

¥1,200(税込¥1,320)

Chicken and
broccoli doria

chicken



好きなお食事メニューに付けられます!

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

10種野菜の具沢山サラダ 自家製人参ドレッシング

¥930(税込¥1,023)

9 kinds of vegetable salad with
homemade carrot dressing

10種の具沢山野菜を
自家製人参ドレッシングで楽しむ贅沢サラダ

自家製にんじんドレッシング
テイクアウトできます!

TAKE OUT

自家製にんじんドレッシング

ハンギ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)

1万本
累計販売本数



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¥968)

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



生ハムとルッコラのサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

¥930(税込¥1,023)

Prosciutto and arugula salad with
white balsamic dressing

お食事にプラス!

SOUP

コーン ポタージュ

¥430(税込¥473)

Corn potage

ミネストローネ

¥400(税込¥440)

Minestrone



SET MENU

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 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

スー プ / 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 **+** ¥500
(税込¥550)

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

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、
ひと口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 ¥580(税込¥638)



アプリ会員様専用価格
¥550(税込¥605)

Fried pizza margherita

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

¥600(税込¥660)

Fried pizza
Quattro formaggi

Rich cheese
taste!

あけ ども
生ハムと明通りチーズ工房
モッツアレラ

¥900(税込¥990)

Prosciutto and mozzarella cheese

生ハムとサラミの盛合せ

¥1,100(税込¥1,210)

Assorted prosciutto and salami

ジャガイモとチーズの
熱々オーブン焼き

¥700(税込¥770)

Oven baked potatoes and cheese

あけ ども

明通りチーズ工房
モッツアレラの
カプレーゼ

通常価格 ¥900(税込¥990)



アプリ会員様専用価格
¥880(税込¥968)

Mozzarella cheese caprese

おつまみに丁度いいサイズ



彩り5種野菜の
アンチョビ
ガーリックマリネ

¥400(税込¥440)

Anchovy garlic marinade
of 5 kinds of vegetables



ジャンボソーセージの熱々グリル

Grilled Jumbo Sausage

¥880(税込¥968)

SIDE DISH



フライドポテト
French fries

通常価格
¥630(税込¥693)

アプリ会員様専用価格
¥600(税込¥660)



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

通常価格¥700(税込¥770)

アプリ会員様専用価格
¥680(税込¥748)

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

¥800(税込¥880)

Shrimp and Broccoli Ajillo



ベーコンときのこのアヒージョ

¥800(税込¥880)

Bacon and Mushroom Ajillo

➡ バゲット

¥280(税込¥308)
Baguette

スライスバゲット(6枚)

¥280(税込¥308)
Slice bucket

➡ ガーリックトースト

¥330(税込¥363)
Garlic toast

アヒージョと
一緒にどうぞ!



選べるおもちゃ付!

ミートソース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】

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!

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】



1 たらこの
バター風味

2 ナポリタン

3 ミートソース

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。

お気軽にお申し出ください!



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!



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
¥280(税込¥308)

ピラフ単品大盛り
¥330(税込¥363)




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

¥1,380
(税込¥1,518)

単品

¥1,280
(税込¥1,408)

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

¥1,480
(税込¥1,628)

単品

¥1,380
(税込¥1,518)

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

¥1,980
(税込¥2,178)

単品

¥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

DOLCE

CREME BRULEE



宮城山麓卵のクレームブリュレ バニラのジェラート

通常価格
¥530(税込¥583)



アプリ会員様専用価格
¥500(税込¥550)

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
¥500(税込¥550)



アプリ会員様専用価格
¥480(税込¥528)



蔵王クリームチーズのティラミス
¥550(税込¥605)

Cream cheese tiramisu



イタリア産ピスタチオのプリン
¥550(税込¥605)

Pistachio pudding



蔵王クリームチーズの
バスクチーズケーキ
¥550(税込¥605)

Basque Cheesecake



自家製しっとりガトーショコラ
¥530(税込¥583)

Gateau chocolat

Honey Butter
Dolce Pizza

幸せの
ハニーバター

¥550(税込¥605)

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!



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)]



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

- 麦の豊かなうまみ 土の恵みが、生きてるビール。
-  **キリン 晴れ風〈グラス〉** 600(税込660)
 -  **キリン 一番搾り〈中瓶〉** 700(税込770)
 -  **ナストロアズーロ** 600(税込660)
 -  **キリン グリーンスフリー (ノンアルコールビール)** 420(税込462)

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、マカベオ、チャレッロ
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

 **サングリア(赤)** 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。氷を入ると引き立つ香りと甘み特徴です。

Vino bianco

白ワイン

 **辛口 シャトー・ド・カンブジェ**
【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)
暖かな陽差しを浴びて育ったブドウのまろやかな酸味特徴。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。

 **やや辛口 サニーサイド オーガニック ホワイト**
【ボトル】 2,800(税込3,080)
【品種】アイレン、ピウラ
清々しい香りとおピカルな風味。やわらかな酸味と豊かな果実味が一体となって口いっぱいにひろがる、バランスの取れた味わいです。

 **やや辛口 グランサッソ トレッピーアーノ**
【ボトル】 3,800(税込4,180)
【品種】トレッピーアーノ
明るく黄色がかった麦わら色。桃や西洋かん、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。

 **辛口 ゴーツ ドゥ ローム ホワイト**
【ボトル】 4,500(税込4,950)
【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のこのワイン。薄い黄金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。

 **辛口 オーバーストーン ソーヴィニヨンブラン**
【ボトル】 4,800(税込5,280)
【品種】ソーヴィニヨンブラン
熟したトロピカルフルーツの香りが広がる一本。フレッシュさと丸みのある酸味のバランスが良く、すっきりとした飲み口の中に、ブドウ本来の果実味をしっかりと感じられます。

Vino rosso

赤ワイン

 **ミディアムボディ ドメヌ・ド・カンブジェ**
【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)
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。

 **ミディアムボディ サニーサイド オーガニック レッド**
【ボトル】 2,800(税込3,080)
【品種】テンプラニリーヨ、シラー
クランベリーのような豊かな香りの奥に感じる、ほのかなスパイシー香。凝縮感のある果実味とやさしい渋み・酸味が心地よく調和した味わいです。

 **ミディアムボディ メツァコロナ アンテッラ ピノ ノワール**
【ボトル】 3,800(税込4,180)
【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。

 **フルボディ グルナッシュ サザンフランス**
【ボトル】 4,500(税込4,950)
【品種】グルナッシュ
口に入れた瞬間、ジュシーでフルーティーな味わいが広がり、お花畑の中でフルーツバスケットを抱えている気分。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。

 **ミディアムボディ ザ ゴートファーザー**
【ボトル】 5,000(税込5,500)
【品種】サンジョベーゼ46メルロー31カベルネソーヴィニヨン19シラーズ4
熟れたプラム、カaramel、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印象のミディアムタイプのワイン。

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 ¥280(税込¥302)

事前予約OK!
ラクラク店舗受け取り

humming bird

ハミングバードの味をお家で楽しもう♪



お家

humming
at home

de ハミングバード

TAKE OUT

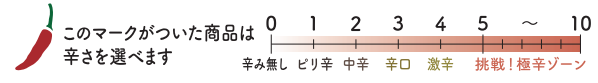
お陰様で累計販売数10,000本

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)

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

PREMIUM pizza

Recommend

もう一つの
マルゲリータ
あけお
“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)



 マルゲリータ ¥1,380(税込¥1,490)	 生ハムとルッコラの マルゲリータ ¥1,500(税込¥1,620)	 2つの味の マルゲリータ ¥1,400(税込¥1,512)	 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)	 カプリチョーザ ¥1,580(税込¥1,706)	 魚介のピッツァ・ ベスカトーレ ¥1,580(税込¥1,706)
 北限しらすの トマトソースピッツァ ¥1,500(税込¥1,620)	 海老とコーンの クリームピッツァ ¥1,450(税込¥1,566)	 たっぷりきのことベーコンの ボルチニクリームピッツァ ¥1,550(税込¥1,674)	 北限しらすの マヨクリームピッツァ ¥1,500(税込¥1,620)	 3種お肉の スパイシーディアボラ ¥1,680(税込¥1,814)	 チキンとブロッコリーの ジェノヴェーゼピッツァ ¥1,580(税込¥1,706)

TAKEOUT PASTA

パスタソース &
パスタ1.5人前
+¥280(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

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!

要加熱	 TOMTAAO 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) チーズ2倍 ¥1,280(税込¥1,382)
要加熱	 TOMTAAO あけお 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)
要加熱	 ARRABIATA ベーコンと茄子のアラビアータ ¥1,280(税込¥1,382)
要加熱	 ARRABIATA たっぷり緑黄色野菜のアラビアータ ¥1,330(税込¥1,436)
要加熱	 OIL 北限しらすと仙台雪菜の ペペロンチーノ ¥1,330(税込¥1,436)
要加熱	 OIL たっぷりきのこのペペロンチーノ ¥1,180(税込¥1,274)

要加熱	 JAPANESE STYLE ベーコンときのこの和風ソース 2つのベースからお選びください 醤油 or 生姜醤油 ¥1,250(税込¥1,350)
要加熱	 MEAT あけお 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)
要加熱	 MEAT じっくり煮込んだミートソース ¥1,280(税込¥1,382)
要加熱	 HOMEMADE TAGLIATELLE タリアテッレ ボルチーニ茸が香る たっぷりきのこのクリームソース 自家製タリアテッレ ¥1,500(税込¥1,620)
要加熱	 MEAT 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 ¥1,500(税込¥1,620)

TAKEOUT SIDE

 FRIED PIZZA 揚げピザ メルト・ マルゲリータ ¥580(税込¥626)	 FRIED PIZZA 揚げピザ メルト・ 蔵王クリームチーズ クワトロフォルマッジ ¥600(税込¥648)	 おつまみに丁度いいサイズ! 彩り5種野菜のアンチョビ ガーリックマリネ ¥400(税込¥432)
 フライドポテト ¥630(税込¥680)	 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 ¥700(税込¥756)	 ジャガイモとチーズの オープン焼き ¥700(税込¥756)
 ジャンボソーセージのグリル ¥880(税込¥950)		

DOLCE

蔵王クリーム
チーズのティラミス ¥550
(税込¥594)
Cream cheese tiramisu

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

自家製しっとりガトーショコラ
Gâteau chocolat ¥530
(税込¥572)

あけお
生ハムと明通りチーズ工房
モッツアレラ ¥900(税込¥972)

あけお
明通りチーズ工房
モッツアレラのカプレーゼ
¥900(税込¥972)

ガーリックトースト ¥330(税込¥356)

バゲット ¥280(税込¥302)

SALAD

10種野菜の具沢山サラダ自家製にんじんだレッシング
¥930(税込¥1,004)

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)