



### CREAM CROQUETTE WITH CRAB MISO

カニ味噌クリームコロッケ  
蟹味噌忌廉餅

65



### CHICKEN TENDER KOBUJIME WITH UNI & CAVIAR

昆布締めささみの雲丹キャビアのせ  
昆布醃雞柳配海膽及魚子醬

90



### JEWELRY EGG

雲丹イクラのせ燻製玉子 - 寶石玉子

60



### OVERNIGHT DRIED JIDORI

地鶏の一夜干し - 地雞一夜干

45/PC

Subject to 10% service charge

Photos are for reference only

# バーディープリン Birdie Pudding



ICE CREAM BRULEE  
アイスクリームブリュレ

60

Subject to 10% service charge

Photos are for reference only

## BIRDIE DESSERT

# FRUITY BIRDIE

**SOUR or SODA**  
98/gls 88/gls



**MANGO**  
芒果



**KIWI**  
奇異果



**PEACH**  
桃



**Sangria**  
Red Wine, Cognac, Cointreau,  
Orange Juice, Sprite

130



**Aperol Spritz**  
Aperol, Champagne,  
Club soda

130

Subject to 10% service charge

Photos are for reference only

## SEASONAL SPECIAL





<b>1 Tsukune</b>  つくね - 免治鶏肉 +\$10 for a Japanese Egg	<b>45</b>	<b>2 Liver</b>  きも - 鶏肝	<b>45</b>	<b>3 Thigh</b>  もも - 鶏腿	<b>45</b>
<b>4 Tender</b> ささみ - 鶏柳	<b>40</b>	<b>5 Skin</b> かわ - 鶏皮	<b>40</b>	<b>6 Neck</b> せせり - 鶏頸	<b>40</b>
<b>7 Wing</b> てばさき - 鶏翼	<b>40</b>	<b>8 Heart</b> はつ - 鶏心	<b>45</b>	<b>9 Gizzard</b> すなぎも - 鶏腎	<b>40</b>
<b>10 Knee Soft Bone</b> 膝なんこつ - 膝鶏軟骨	<b>40</b>	<b>11 Breast Soft Bone</b> 葉研なんこつ - 胸鶏軟骨	<b>40</b>	<b>12 Tail</b> ぼんじり - 鶏尾	<b>40</b>
<b>13 Hatsumoto</b> はつもと - 鶏心元	<b>45</b>	<b>14 Chicken Harami</b>  鶏ハラミ - 鶏腹肉	<b>45</b>	<b>15 Quail Butterfly</b>  (Thigh & Breast) 大うずら (もも&胸) 鶉鶉 (腿肉及胸肉)	<b>95</b>
<b>16 Quail Egg</b> うずら卵 - 鶉鶉蛋	<b>35</b>				

Subject to 10% service charge

# YAKITORI





- 
- |   |           |  |           |                                 |           |
|---|-----------|--|-----------|---------------------------------|-----------|
| <b>17 Wagyu Harami</b><br>和牛ハラミ - 和牛崩沙腩 | <b>68</b> | <b>18 Wagyu Sukiyaki Kushi</b><br>和牛すき焼き串 - 和牛壽喜焼串 | <b>80</b> | <b>19 Ox Tongue</b><br>牛タン - 牛舌 | <b>45</b> |
|---|-----------|--|-----------|---------------------------------|-----------|



- 
- |   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>20 Pork Belly</b><br>豚バラ - 豚五花腩                                      | <b>40</b> | <b>21 Pork Belly &amp; Shiso Roll</b><br>豚バラしそ巻き - 豚五花腩紫蘇卷             | <b>45</b> |
| <b>22 Pork Belly &amp; Asparagus Roll</b><br>豚バラアスパラ巻き - 豚五花腩蘆筍卷        | <b>45</b> | <b>23 Pork Belly &amp; Enoki Roll</b><br>豚バラエノキ巻き - 豚五花腩金菇卷            | <b>45</b> |
| <b>24 Pork Belly &amp; Chives Cheese Roll</b><br>豚バラニラチーズ巻き - 豚五花腩韭菜芝士卷 | <b>45</b> | <b>25 Pancetta &amp; Mozzarella Roll</b><br>モッツアレラパンチェッタ巻き - 意式煙肉水牛芝士卷 | <b>40</b> |
| <b>26 Pork Belly &amp; Shrimp Roll</b><br>豚バラエビ巻き - 豚五花腩鮮蝦卷             | <b>45</b> | <b>27 Unzen Sausage</b><br>雲仙ソーセージ - 雲仙香腸                              | <b>35</b> |



- 
- |   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>28 Shiitake</b><br>しいたけ - 椎茸                                 | <b>35</b> | <b>29 Shishito Pepper</b><br>ししとう - 青椒仔        | <b>35</b> |
| <b>30 Corn with Butter</b><br>とうもろこしバター - 牛油粟米                  | <b>30</b> | <b>31 Okra</b><br>オクラ - 秋葵                     | <b>30</b> |
| <b>32 Hida Takayama Jumbo Nameko</b><br>飛騨高山ジャンボなめこ - 飛騨高山珍寶滑子菇 | <b>40</b> | <b>33 Manganji Shishito</b><br>万願寺ししとう - 萬願寺青椒 | <b>45</b> |
| <b>34 Ginkgo</b><br>ぎんなん - 銀杏                                   | <b>35</b> |  |           |

Subject to 10% service charge

# KUSHIYAKI


## SALAD

- 36 **Shungiku & Mizuna Salad** 75  
春菊と水菜のサラダ - 春菊及水菜沙律
- 37 **Potato Salad** 70  
 ポテトサラダ - 薯仔沙律
- 38 **Spicy Chicken Breast & Coriander Salad** 80  
ピリ辛胸肉バクチャーサラダ - 辛辣雞胸芫茜沙律

## APPETIZER

- 39 **Chicken Tender Kobujime with Uni and Caviar** 90  
 昆布締めささみの雲丹キャビアのせ - 昆布雞柳配海膽及魚子醬
- 40 **Jewelry Egg** 60  
 雲丹イクラのせ燻製玉子 - 寶石玉子
- 41 **Overnight Dried Jidori** 45  
 地鶏の一夜干し - 地雞一夜干
- 43 **Japanese Fruit Tomato** 65  
冷やしフルーツトマト - 日本冷高糖蕃茄
- 44 **Crispy Cabbage with Miso Dip** 50  
パリパリキャベツの味噌ディップ - 爽脆椰菜配味噌點醬
- 45 **Japanese Smashed Cucumber Pickles** 60  
日本産キュウリたたき - 日本産拍青瓜
- 46 **Pickled Wasabi Leaf in Soy Sauce** 40  
葉わさび醤油漬け - 醤油漬山葵葉
- 47 **Hakata Spicy Mentaiko** 80  
博多産辛子明太子” あごおとし” - 博多産辛子明太子
- 48 **Birdie Liver Pâté** 85  
レバーパテ - 雞肝醬
- 49 **Crispy Chicken Skin with Onion Ponzu** 60  
パリパリ鶏皮ネギポン酢 - 香脆雞皮配香葱酸汁

## FRIED

- 50 **Cream Croquette with Crab Miso** 65  
 カニ味噌クリームコロケ - 蟹味噌忌廉餅
- 51 **Fried Chicken Wing** 60  
 大手羽先甘唐揚げ - 甘口唐揚炸雞翼
- 52 **Fried Satsuma-age** 80  
自家製揚げたてさつまあげ - 薩摩炸魚餅
- 53 **Fried Tofu** 65  
豆腐の厚揚げ - 炸豆腐
- 54 **Fried Japanese Yam** 60  
山芋の竜田揚げ - 炸日本山芋

## RICE & NOODLES

- 55 **Grilled Rice Ball** 40  
焼おにぎり - 焼飯團  
\*Grilled Rice Ball will take 15-20mins to serve
- 56 **Chicken and Egg Rice Bowl** 75  
親子丼 - 親子丼
- 57 **Chicken Soup with Soumen** 75  
鶏スープにゆうめん - 濃香雞湯溫素麵
- 58 **Dandan Noodles** 85  
 担々麵 - 坦坦麵
- 59 **Chicken Soup** 35  
鶏スープ - 濃香雞湯

## DESSERT

- 60 **Ice Cream** 40  
アイスクリーム - 雪糕

Subject to 10% service charge

# SIDE DISH

## CHAMPAGNE & SPARKLING

		750ml	
<b>Dom Perignon</b>			<b>2680</b>
Champagne, France, 2012			
<b>Ruinart</b>			<b>1580</b>
Champagne, France			
	Glass	750ml	
<b>Delamotte Brut</b>	<b>180</b>	<b>880</b>	
Champagne, France			

## WHITE

		750ml	
<b>Domain Jacqueson 1er Cru Chardonnay</b>			<b>1480</b>
Margotes Rully Burgundy France, 2021			
<b>Fanny Sabre Burgogne Aligote</b>			<b>680</b>
Aligote Burgundy France, 2023			
<b>Claudio Mariotto Pitasso</b>			<b>650</b>
Piedmont Italy, 2008			
<b>Mahi Sauvignon Blanc</b>			<b>580</b>
Marlborough NZ, 2023			
	Glass	750ml	
<b>House White</b>	<b>95</b>	<b>500</b>	

## RED

		750ml	
<b>The Hilt Estate Pinot Noir</b>			<b>1680</b>
California USA, 2019			
<b>Auntsfield Pinot Noir</b>			<b>780</b>
New Zealand, 2022			
<b>La Torre Alle Tolve Chianti Colli Senesi</b>			<b>730</b>
Tuscany Italy, 2018			
<b>Langmeil Valley Floor Shiraz</b>			<b>680</b>
Barossa Valley Australia, 2020			
	Glass	750ml	
<b>House Red</b>	<b>95</b>	<b>500</b>	

## FRUIT

	Glass(60ml)	720ml	
<b>Kakurei Umeshu (Sake Base)</b>	<b>95</b>	<b>680</b>	
鶴齡梅酒			
<b>Kaga Umeshu (Shochu Base)</b>	<b>95</b>	<b>680</b>	
加賀梅酒			
<b>Peach Plum</b>	<b>85</b>	<b>620</b>	
もも酒 - 桃酒			
<b>Yuzu Liqueur</b>			
	Glass	500ml	
	<b>85</b>	<b>620</b>	
ゆず酒 - 柚子酒			

Subject to 10% service charge

# SPARKLING & WINE



## BEER

<b>Sapporo Draught</b> サッポロ (生) - 札幌生啤酒	80
<b>Non Alcoholic Beer</b> ノンアルコールビール - 無酒精啤酒	70

## SAKE

	720ml	
<b>IWA 5 Assemblage 3</b> IWA 5	1880	
<b>Sanzen Junmai Daiginjo Genshu</b> 燦然 純米大吟醸 原酒	1080	
<b>Kubota Manju Junmai Daiginjo</b> 久保田 万寿 純米大吟醸	980	
<b>Kirinzan Kinunmo</b> 麒麟山 金雲母	880	
<b>Abekan Daiginjo</b> 阿部勘 大吟醸	880	
<b>Sawanoi Kimoto Junmai Ginjo Tokyo Kurabito</b> 澤乃井 生酛純米吟醸 東京蔵人	780	
<b>Macho Junmai Aiyama</b> 大盃 Macho 純米 愛山	680	
<b>Iyahiko Junmai Ginjo</b> 伊弥彦米 純米吟醸	650	
<b>Abekan Junmai Karakuchi</b> 阿部勘 純米辛口	650	
<b>Shinrai Junmaishu</b> 神雷 青ラベル 純米酒	650	
<b>Kubota Senju Ginjo</b> 久保田 千寿 吟醸	580	
<b>Yukiotoko Junmaishu</b> 雪男 純米酒	580	

## HIGHBALL

<b>Macallan 12yr</b> マッカラン 12 - 麥卡倫	130
<b>Laphroaig</b> ラフロイグ - 拉弗格	120
<b>Chita</b> 知多	110
<b>Suntory Kaku</b> サントリー角 - 角瓶	100

## SOUR

<b>Plum</b> 梅酒 - 梅酒	85
<b>Yuzu</b> ゆず酒 - 柚子酒	85
<b>Fresh Grapefruit</b> フレッシュグレープフルーツ - 鮮西柚	85
<b>Fresh Lemon</b> フレッシュレモン - 鮮檸檬	85
<b>Fresh Lime</b> フレッシュライム - 鮮青檸	85
<b>Oolong</b> ウーロン茶 - 烏龍茶	85
<b>Calpis</b> カルピス - 乳酸	85

## SHOCHU

	Glass(60ml)	Bottle
<b>Tomino Houzan - Potato</b> 富乃宝山	80	450
<b>Black Kirishima - Potato</b> 黒霧島	80	450
<b>Tsukushi - Barley</b> つくし	80	450
<b>Kannoko - Barley</b> 神の河	75	430
<b>Tan Taka Tan - Shiso</b> 鍛高譚	70	400

Subject to 10% service charge

# BEER · SAKE & HIGHBALL

## COCKTAIL

<b>Shiso Mojito</b> Shiso Leaf, Shochu, Vodka, Lemon, Soda Water, Brown Sugar	95
<b>Red Eye</b> Beer, Tomato Juice	95
<b>Vodka Cranberry</b> Vodka, Cranberry Juice	95
<b>Vodka Fresh Lime Soda</b> Vodka, Fresh Lime Juice, Soda Water	95
<b>Mojito</b> Rum, Mint Leaf, Lime, Soda Water, Brown Sugar	95

## WHISKY

	30ml
<b>Macallan 12yr</b> マッカラン 12 - 麥卡倫 12	120
<b>Laphroaig</b> ラフロイグ - 拉弗格	100
<b>Chita</b> 知多	95
<b>Suntory Kaku</b> サントリー角 - 角瓶	85

## GIN & TONIC

<b>Hendrick's</b> ヘンドリックス	140
<b>Tanqueray No.10</b> タンカレー 10	130
<b>Roku</b> サントリー六	130
<b>Bombay Sapphire</b> ボンベイ・サファイア	110

## MOCKTAIL

<b>Little Chicken Punch</b> Cranberry Juice, Apple Juice, Ginger Ale	68
<b>Early Birdie</b> Orange Juice, Apple Juice, Soda	68
<b>Fresh Grapefruit Soda</b> Grapefruit, Soda Water	68
<b>Fresh Lemon Soda</b> Lemon, Soda Water	68
<b>Fresh Lime Soda</b> Lime, Soda Water	68
<b>Calpis Soda</b> Calpis, Soda Water	68

## SOFT DRINK

<b>Apple Juice</b> アップルジュース - 蘋果汁	58
<b>Orange Juice</b> オレンジジュース - 橙汁	58
<b>Grapefruit Juice</b> グレープフルーツジュース - 西柚汁	58
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b> コーラ, コーラゼロ - 可樂, 零系可樂	45
<b>Ginger Ale</b> ジンジャーエール - 薑汁汽水	45
<b>Cream Soda</b> クリームソーダ - 忌廉梳打	45
<b>Soda Water</b> 炭酸水 - 梳打水	45
<b>Oolong Tea</b> ウーロン茶 - 烏龍茶	45
<b>Green Tea</b> 緑茶 - 綠茶	45
<b>Perrier 750ml</b> ペリエ - 法國有汽礦泉水	68
<b>Acqua Panna 750ml</b> アクアパナ - 天然礦泉水	68

## CORKAGE POLICY

Wine / Sake up to 750ml	\$350 per bottle
Wine / Sake up to 1800ml Any distilled beverages (AVB over 35%) up to 750ml	\$600 per bottle

Subject to 10% service charge

## COCKTAIL & SOFT DRINK