

**SPECIAL YAKITORI RICE BOWL
WITH CHICKEN SOUP & PICKLE**

特製焼鳥丼
鶏スープ、ピクルス付き

200



**CHICKEN KATSUDON
WITH CHICKEN SOUP & PICKLE**
チキンカツ丼
鶏スープ、ピクルス付き 170



**CHICKEN NANBAN RICE BOWL
WITH CHICKEN SOUP & PICKLE**
チキン南蛮丼
鶏スープ、ピクルス付き 180



**CHICKEN AND EGG RICE BOWL
WITH CHICKEN SOUP & PICKLE**
親子丼
鶏スープ、ピクルス付き 160



**STIR-FRIED MINCED PORK
WITH RICE, CHICKEN SOUP & PICKLE**
ガバオライス
鶏スープ、ピクルス付き 160

Subject to 10% service charge

Photos are for reference only

バーディープリン Birdie Pudding



底のポッチを
プッチン
してね



\$45



CHICKEN TENDER KOBUJIME WITH UNI AND CAVIAR

昆布締めめささみの雲丹キャビアのせ
昆布醃鶏柳配海膽及魚子醬

90



JEWELRY EGG

雲丹イクラのせ燻製玉子
寶石玉子

60



ICE CREAM BRULEE

アイスクリームブリュレ
焦糖雪糕

60

Subject to 10% service charge

Photos are for reference only

SPECIAL RECOMMENDATION

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



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

Subject to 10% service charge

YAKITORI



17 Wagyu Harami

 和牛ハラミ - 和牛崩沙腩

68



20 Pork Belly

豚バラ - 豚五花腩


40

21 Pork Belly & Shiso Roll

豚バラしそ巻き - 豚五花腩紫蘇卷

45

22 Pork Belly & Asparagus Roll

 豚バラアスパラ巻き - 豚五花腩蘆筍卷

45

23 Pork Belly & Enoki Roll

豚バラエノキ巻き - 豚五花腩金菇卷


45

24 Pork Belly & Chives Cheese Roll

豚バラニラチーズ巻き - 豚五花腩韭菜芝士卷


45

25 Pancetta & Mozzarella Roll

 モッツアレラパンチェッタ巻き - 意式煙肉水牛芝士卷


40

26 Pork Belly & Shrimp Roll

 豚バラエビ巻き - 豚五花腩鮮蝦卷

45

27 Unzen Sausage

 雲仙ソーセージ - 雲仙香腸

35



28 Shiitake

しいたけ - 椎茸

35

29 Shishito Pepper

ししとう - 青椒仔

35

30 Corn with Butter

とうもろこしバター - 牛油粟米


30

31 Okra

オクラ - 秋葵


30

32 Hida Takayama Jumbo Nameko

 飛騨高山ジャンボなめこ - 飛騨高山珍寶滑子菇


40

33 Manganji Shishito

 万願寺ししとう - 萬願寺青椒

45

34 Ginkgo

 ぎんなん - 銀杏

35



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
- 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

- 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

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

WHITE

Domain Jacqueson 1er Cru Chardonnay Margotes Rully Burgundy France, 2021	750ml 1480
--	----------------------

House White	Glass 750ml 95 500
--------------------	------------------------------

RED

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

FRUIT

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

Subject to 10% service charge

SPARKLING & WINE

BEER

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

SAKE

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

HIGHBALL

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

SOUR

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

SHOCHU

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

Subject to 10% service charge

BEER · SAKE & HIGHBALL

COCKTAIL

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

WHISKY

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

GIN & TONIC

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

MOCKTAIL

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

SOFT DRINK

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