

**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**  
ガパオライス  
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



**¥45**

底のポッチを  
**プッチン**  
してね



## 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



## 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



SAKE HIGHBALL  
SHIZENMAI, KIDOIZUMI  
自然舞 ハイボール

100/GLASS

INDULGE IN THE UNIQUE AROMA AND RICHNESS OF THE SAKE, CRAFTED WITH NATURAL RICE AND PERFECTED THROUGH HIGH-TEMPERATURE YAMAHAI FERMENTATION. ENJOY IT AS A TANTALIZING HIGHBALL, IDEAL FOR DISHES SEASONED WITH SANSHO OR CHILI PEPPER, AND ANY SAVORY SAUCE.

KIDOIZUMI  
SHIZENMAI JUNMAISHU  
木戸泉 自然舞 純米酒

640/720ML



**Sangria**

Red Wine, Cognac, Cointreau,  
Orange Juice, Sprite

130



**Aperol Spritz**

Aperol, Champagne,  
Club soda

130



ABEKAN  
JUNMAI GINJO  
KARAKUCHI SHINSHU  
阿部勘 純米吟醸 辛口新酒

THIS YEAR, WE'VE TAKEN ABEKAN'S FRESHLY PRESSED SAKE - SHINSHU, USUALLY SHIPPED AS NAMAZAKE - AND ADDED A SPECIAL TOUCH BY PASTEURIZING IT UPON OUR CUSTOM ORDERS. EXPERIENCE ITS UNIQUE RICHNESS AND DELIGHTFUL AFTERTASTE THAT YOU WILL ONLY FIND IN HONG KONG.

580/720ML

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) 鶺鴒 (腿肉及胸肉)	<b>95</b>
<b>16 Quail Egg</b> うずら卵 - 鶺鴒蛋	<b>35</b>				

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

**35 Baby Corn with Skin**

 皮付きヤングコーン - 帶皮粟米筍

55

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 - 辛辣雞胸茺茜沙律


## 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
- 42 **Smoked Chicken Ham Yukke** 90  
燻製雞ハムユッケ - 煙燻雞火腿他他
- 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

	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>The Hilt Estate Chardonnay</b>		<b>1680</b>
California USA, 2017		
<b>Cloudy Bay Sauvignon Blanc</b>		<b>730</b>
Marlborough New Zealand, 2022		
<b>Domaine Richaud Cairanne Blanc</b>		<b>680</b>
Rhone France, 2021		
<b>Sebastien Riffault Sancerre Akmenine</b>		<b>550</b>
Loire Valley France, 2018		
	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>La Torre Alle Tofe Chianti Colli Senesi</b>		<b>730</b>
Tuscany Italy, 2018		
<b>Langmeil Valley Floor Shiraz</b>		<b>680</b>
Barossa Valley Australia, 2019		
<b>Silvia Cellars Pinot Noir</b>		<b>550</b>
North Coast California USA, 2018		
	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>	<b>85</b>	<b>620</b>
ゆず酒 - 柚子酒		
	Glass	500ml

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>Kikusui Junmai Daiginjo Kuramitsu</b> 菊水蔵光	1980
<b>IWA 5 Assemblage 3</b> IWA 5	1880
<b>Dassai Migaki 23% Junmai Daiginjo</b> 獺祭 二割三分 純米大吟醸	1480
<b>Kubota Manju Junmai Daiginjo</b> 久保田 万寿 純米大吟醸	1180
<b>Kakurei Junmai Daiginjo</b> 鶴齢 純米大吟醸	1080
<b>Abekan Daiginjo</b> 阿部勘 大吟醸	880
<b>Kikusui Junmai Daiginjo</b> 菊水 純米大吟醸	770
<b>Kakurei Junmai Ginjo</b> 鶴齢 純米吟醸	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>Hatsugasumi Junmai</b> 初霞 特別純米	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>Tomi No 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>Ice White Gourd Tea</b> アイストウガンティー - 凍冬瓜茶	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