



Jewelry Egg

雲丹イクラのせ燻製玉子・寶石玉子

60



Cream Croquette with Crab Miso

カニ味噌クリームコロッケ
蟹味噌忌廉餅

65



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



\$45



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



ABEKAN RED
JUNMAI GINJO
阿部勘 新酒
純米吟醸 辛口

Rich Rice Taste
Crisp Aftertaste

580/720ML



Sangria

Red Wine, Cognac, Cointreau,
Orange Juice, Sprite

130



Aperol Spritz

Aperol, Champagne,
Club soda

130

FRUITY BIRDIE

SOUR or SODA

98/gls

88/gls



MANGO
芒果



KIWI
奇異果



RUBY PEACH
紅寶石桃

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 - 膝鶏軟骨	40	11 Breast Soft Bone 葉研なんこつ - 胸鶏軟骨	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 - 鶏腹肉	45	15 Quail Butterfly (Thigh & Breast) 大うずら (もも & 胸) 鶺鴒 (腿肉及胸肉)	95
16 Quail Egg うずら卵 - 鶺鴒蛋	35				

Subject to 10% service charge

YAKITORI



-
- | | | | | | |
|---|-----------|--|-----------|---------------------------------|-----------|
| 21 Wagyu Harami
和牛ハラミ - 和牛崩沙腩 | 68 | 22 Wagyu Sukiyaki Kushi
和牛すき焼き串 - 和牛壽喜焼串 | 80 | 23 Ox Tongue
牛タン - 牛舌 | 45 |
|---|-----------|--|-----------|---------------------------------|-----------|



-
- | | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 26 Pork Belly
豚バラ - 豚五花腩 | 40 | 27 Pork Belly & Shiso Roll
豚バラしそ巻き - 豚五花腩紫蘇卷 | 45 |
| 28 Pork Belly & Asparagus Roll
豚バラアスパラ巻き - 豚五花腩蘆筍卷 | 45 | 29 Pork Belly & Enoki Roll
豚バラエノキ巻き - 豚五花腩金菇卷 | 45 |
| 31 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 | 32 Pork Belly & Shrimp Roll
豚バラエビ巻き - 豚五花腩鮮蝦卷 | 45 |
| 33 Unzen Sausage
雲仙ソーセージ - 雲仙香腸 | 35 | | |



-
- | | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 36 Shiitake
しいたけ - 椎茸 | 35 | 37 Shishito Pepper
ししとう - 青椒仔 | 35 |
| 38 Corn with Butter
とうもろこしバター - 牛油粟米 | 30 | 39 Okra
オクラ - 秋葵 | 30 |
| 40 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 | 41 Manganji Shishito
万願寺ししとう - 萬願寺青椒 | 45 |
| 42 Ginkgo
ぎんなん - 銀杏 | 35 | 43 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

- 46 **Shungiku & Mizuna Salad** 75
春菊と水菜のサラダ - 春菊及水菜沙律
- 47 **Potato Salad** 70
🐔 ポテトサラダ - 薯仔沙律
- 48 **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

- 52 **Jewelry Egg** 60
🐔 雲丹イクラのせ燻製玉子 - 寶石玉子
- 53 **Overnight Dried Jidori** 45
🐔 地鶏の一夜干し - 地雞一夜干
- 54 **Japanese Omelette with Dashi** 75
だし巻き卵 - 出汁玉子焼
*Japanese Omelette will take 15-20mins to serve
- 55 **Japanese Fruit Tomato** 65
冷やしフルーツトマト - 日本冷高糖蕃茄
- 56 **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
- 57 **Japanese Smashed Cucumber Pickles** 60
日本産キュウリたたき - 日本産拍青瓜
- 58 **Pickled Wasabi Leaf in Soy Sauce** 40
葉わさび醤油漬け - 醤油漬山葵葉
- 59 **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
- 60 **Birdie Liver Pâté** 85
レバーパテ - 雞肝醬

FRIED

- 66 **Cream Croquette with Crab Miso** 65
🐔 カニ味噌クリームコロケ - 蟹味噌忌廉餅
- 67 **Fried Chicken Wing** 60
🐔 大手羽先甘唐揚げ - 甘口唐揚炸雞翼
- 69 **Fried Tofu** 65
豆腐の厚揚げ - 炸豆腐
- 70 **Fried Japanese Yam** 60
山芋の竜田揚げ - 炸日本山芋
- 71 **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

RICE & NOODLES

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

DESSERT

- 86 **Ice Cream** 40
アイスクリーム - 雪糕

Subject to 10% service charge

SIDE DISH

CHAMPAGNE & SPARKLING

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

WHITE

	750ml	
Chanterêves Bourgogne Chardonnay		1480
Hautes Côtes de Beaune Burgundy France, 2021		
Fanny Sabre Burgogne Aligote		680
Aligote Burgundy France, 2023		
Claudio Mariotto Pitasso		650
Piedmont Italy, 2008		
Mahi Sauvignon Blanc		580
Marlborough NZ, 2023		
	Glass	750ml
House White	95	500

RED

	750ml	
The Hilt Estate Pinot Noir		1680
California USA, 2019		
The Paring Pinot Noir		780
California USA, 2021		
La Torre Alle Tolve Chianti Colli Senesi		730
Tuscany Italy, 2018		
Saint-Emilion de Quintus		680
Saint-Emilion Bourdeaux, 2020		
	Glass	750ml
House Red	95	500

FRUIT

	Glass(60ml)	720ml
Kakurei Umeshu (Sake Base)	95	680
鶴齡梅酒		
Kaga Umeshu (Shochu Base)	95	680
加賀梅酒		
Peach Plum	85	620
もも酒 - 桃酒		
Yuzu Liqueur		
	Glass	500ml
ゆず酒 - 柚子酒	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 5 IWA 5 アッサンブラージュ 5	1880	
Sanzen Junmai Daiginjo "Matured on Music" 燦然純米大吟醸蔵リズム	1080	
Kubota Manju Junmai Daiginjo 久保田 万寿 純米大吟醸	980	
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
Tomi No 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

TEQUILA SODA

1800 Añejo 1800	90
---------------------------	----

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