



**Deep fried Oyster with Bacon**  
牡蠣のベーコンロールフライ - 脆皮煙肉牡蠣 **65**



**Cream Cheese with Mullet Roe**  
からすみチーズ - 烏魚子芝士磚 **50**



**Firefly Squid Skewer <sup>NEW</sup>**  
ホタルイカの串焼き - 螢光魷魚串 **35**



**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 **35/pc**



**Jewelry Egg**  
雲丹イクラのせ燻製玉子 - 寶石玉子 **60**

Subject to 10% service charge

Photos are for reference only



**BIRDIE Pudding**

パーティー プリン  
BIRDIE 招牌布丁

**45**



**Karaage-Style Ice Cream**

チキンウイングのアイス  
脆趣炸雞雪糕

**60**

Subject to 10% service charge

Photos are for reference only

## **BIRDIE DESSERT**



*Seasonal Sake*

**NEW**  
**ABEKAN SINSHU DRY JUNMAI GINJO**  
**阿部勘 新酒 純米吟醸 辛口**  
 Most Fresh Batch from Abekan Brewery

\$580/720ML

**新酒**

❄️ Seasonal



日本産 草莓 使用

*New*

**Strawberry Basil Mojito**

**SOUR or SODA**

128 98/gls 118 88/gls



**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



<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



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



- 
- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>26 Pork Belly</b><br>豚バラ - 豚五花腩                                     | <b>40</b> | <b>27 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>28 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>29 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>31 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>32 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>33 Unzen Sausage</b><br>雲仙ソーセージ - 雲仙香腸                              | <b>35</b> |   |           |



- 
- |   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>36 Shiitake</b><br>しいたけ - 椎茸                                 | <b>35</b> | <b>37 Shishito Pepper</b><br>ししとう - 青椒仔            | <b>35</b> |
| <b>38 Corn with Butter</b><br>とうもろこしバター - 牛油粟米                  | <b>30</b> | <b>39 Okra</b><br>オクラ - 秋葵                         | <b>30</b> |
| <b>40 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>41 Manganji Shishito</b><br>万願寺ししとう - 萬願寺青椒     | <b>45</b> |
| <b>42 Ginkgo</b><br>ぎんなん - 銀杏                                   | <b>35</b> | <b>43 Baby Corn with Skin</b><br>皮付きヤングコーン - 帶皮粟米筍 | <b>55</b> |

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

Ruinart, Blanc de Blancs Champagne, France	750ml	1580
Nicolas Feuillatte Brut Champagne, France		1080
Delamotte Brut Champagne, France	Glass 750ml	180 880
<b>NEW</b> Bois-Brincon Cremant de Loire Brut Nature Loire Valley, France		680

## WHITE

Chanterêves Bourgogne Chardonnay 2021 Chardonnay   Medium Body   Fruity Acidity	750ml	1480
Fanny Sabre Burgogne Aligote 2023 Aligote   Light Body   Crisp Finish		680
Claudio Mariotto Pitasso 2008 Timorasso   Ripe Fruits   Fine Acidity		650
Perraud Macon Villages Chardonnay 2023 Chardonnay   Vibrant   Fruity		560
House White	Glass 750ml	95 500

## RED

<b>NEW</b> Domaine Chopin Chambolle Musigny 2022 Pinot Noir   Character   Silky Tannins	750ml	1580
La Torre Alle Tolve Chianti Colli Senesi 2020 Sangiovese & Canaiolo   Sandy Tannins   Juicy		680
Charleux Maranges Vieilles Vignes 2023 Pinot Noir   Ripe Tannins   Fruity		580
House Red	Glass 750ml	95 500

## FRUIT

Kakurei Umeshu (Sake Base) 鶴齢梅酒	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 6 IWA 5 アッサンブラージュ 6	1880	
<b>NEW</b> Yamano Kotobuki Junmai Daiginjo 38 山の壽純米大吟醸山田錦38	1080	
Kubota Manju Junmai Daiginjo 久保田 万寿 純米大吟醸	980	
Abekan Daiginjo 阿部勤 大吟醸	880	
Shinrai Daiginjo 神雷 大吟醸	880	
Kameman Junmai Ginjo 亀萬 純米吟醸	720	
Iyahiko Junmai Ginjo 伊弥彦米 純米吟醸	650	
Abekan Junmai Karakuchi 阿部勤 純米辛口	650	
Kameman Junmai Gentei-shu 亀萬 純米限定酒	620	
Yukiotoko Junmaishu 雪男 純米酒	580	
<b>★ Limited</b> Abekan Sinshu Dry Junmai Ginjo 阿部勤 新酒 純米吟醸 辛口	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
<b>NEW</b> Juo - Barley 十王	80	450
Kannoko - Barley 神の河	75	430
Tan Taka Tan - Shiso 鍛高譚	70	400

**★ Limited**

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
<b>Sangria</b> Red Wine, Cognac, Cointreau, Orange Juice, Sprite	130
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Champagne, Club soda	130

## 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

## TEQUILA SODA

<b>1800 Añejo</b> 1800	90
---------------------------	----

## 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>Miyazaki Hebesu Lime Soda</b> Miyazaki Hebesu Juice, 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> 綠茶 - 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