



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



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



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) 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



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



- | | | | |
|---|----|---|----|
| <p>20 Pork Belly
 豚バラ - 豚五花腩</p> | 40 | <p>21 Pork Belly & Shiso Roll
 豚バラしそ巻き - 豚五花腩紫蘇卷</p> | 45 |
| <p>22 Pork Belly & Asparagus Roll
  豚バラアスパラ巻き - 豚五花腩蘆筍卷</p> | 45 | <p>23 Pork Belly & Enoki Roll
 豚バラエノキ巻き - 豚五花腩金菇卷</p> | 45 |
| <p>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</p> | 45 | <p>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</p> | 40 |
| <p>26 Pork Belly & Shrimp Roll
  豚バラエビ巻き - 豚五花腩鮮蝦卷</p> | 45 | <p>27 Unzen Sausage
  雲仙ソーセージ - 雲仙香腸</p> | 35 |



- | | | | |
|--|----|---|----|
| <p>28 Shiitake
 しいたけ - 椎茸</p> | 35 | <p>29 Shishito Pepper
 ししとう - 青椒仔</p> | 35 |
| <p>30 Corn with Butter
 とうもろこしバター - 牛油粟米</p> | 30 | <p>31 Okra
 オクラ - 秋葵</p> | 30 |
| <p>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</p> | 40 | <p>33 Manganji Shishito
  万願寺ししとう - 萬願寺青椒</p> | 45 |
| <p>34 Ginkgo
  ぎんなん - 銀杏</p> | 35 | <p>35 Baby Corn with Skin
  皮付きヤングコーン - 帶皮粟米筍</p> | 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
- 41 **Overnight Dried Jidori** 45
🐔 地鶏の一夜干し - 地雞一夜干
- 42 **Smoked Chicken Ham Yukke** 90
燻製鶏ハムユッケ - 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

- 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

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

WHITE

The Hilt Estate Chardonnay California USA, 2017	750ml	1680
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand, 2022		730
Domaine Richaud Cairanne Blanc Rhone France, 2021		680
Sebastien Riffault Sancerre Akmenine Loire Valley France, 2018		550
House White	Glass 750ml	95 500

RED

The Hilt Estate Pinot Noir California USA, 2019	750ml	1680
La Torre Alle Tofe Chianti Colli Senesi Tuscany Italy, 2018		730
Langmeil Valley Floor Shiraz Barossa Valley Australia, 2019		680
Silvia Cellars Pinot Noir North Coast California USA, 2018		550
House Red	Glass 750ml	95 500

FRUIT

	Glass(60ml)	720ml
Kakurei Umeshu (Sake Base) 鶴齡梅酒	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
Kikusui Junmai Daiginjo Kuramitsu 菊水蔵光	1980
IWA 5 Assemblage 3 IWA 5	1880
Dassai Migaki 23% Junmai Daiginjo 獺祭 二割三分 純米大吟醸	1480
Kubota Manju Junmai Daiginjo 久保田 万寿 純米大吟醸	1180
Kakurei Junmai Daiginjo 鶴齢 純米大吟醸	1080
Abekan Daiginjo 阿部勘 大吟醸	880
Kikusui Junmai Daiginjo 菊水 純米大吟醸	770
Kakurei Junmai Ginjo 鶴齢 純米吟醸	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
Hatsugasumi Junmai 初霞 特別純米	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

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
Ice White Gourd Tea アイストウガンティー - 凍冬瓜茶	45
Oolong Tea ウーロン茶 - 烏龍茶	45
Green Tea 緑茶 - 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