

備長

BICHO

串燒和食



自家料理

焼物: 和牛、牛、羊類 (ミエフのおすすめ)

YAKITORI: Beef & Lamb

【焼物: 和牛, 牛, 羊類】

- | | |
|----------------------------------------|-------|
| 1. 和牛串焼
Wagyu
和牛串焼き | \$168 |
| 2. 美國安格斯牛柳
Angus Beef
アンフスローズ串焼き | \$58 |
| 3. 紐西蘭羊扒
Lamb Chop
ラム | \$78 |
| 4. 牛舌厚切
Ox Tongue
牛タン | \$46 |
| 5. 牛肋骨
Karubi
カルビ | \$36 |



和牛薄焼

美國安格斯牛柳



紐西蘭羊扒

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| 6. 汁焼牛柳
Beef Tenderloin
テンダーロ | \$32 |
| 7. 美國安格斯肉眼照焼(200g)
Angus Ribeye (200g)
アメリカ牛照り焼き | \$138 |
| 8. 和牛薄焼(3件)
Sliced Wagyu w/Garlic & Spring Onion(3 pcs)
和牛うす焼き (3本) | \$380 |
| 9. 和牛照焼(180g)
Wagyu Steak (180g)
和牛照り焼き | \$480 |

*每兩位收前菜\$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25 HKD)

*每款串焼最小由兩串起 (Minimum 2 orders of skewers per item 1オーダー 2本以上)

*加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)

燒物：豚肉 (豚肉)

YAKITORI: Pork

【燒物：豚肉類】

- | | |
|--------------------------------------------------------|------|
| 1. 荔枝豬肉卷
Lychee Pork Roll
ライー豚肉巻き | \$28 |
| 2. 舞茸豚肉卷
Maitake Mushroom Wrapped w/ Pork
舞茸豚肉巻き | \$32 |
| 3. 露筍豬肉卷
Asparagus Wrapped w/Pork
アスパラと豚肉巻き | \$30 |
| 4. 煙肉蠔卷
Oyster Wrapped w/Bacon
かきとベーコ巻き | \$36 |



煙肉蠔卷

豚之大腸



舞茸豚肉卷

- | | |
|------------------------------------------------------------|------|
| 5. 雞骨豬肉腸
Pork Sausage on Chicken Bone
骨付きフランク | \$18 |
| 6. 車厘茄煙肉卷
Cherry Tomato Wrapped w/Bacon
ミニトマトとベーコ巻き | \$22 |
| 7. 豬頸肉
Pork Neck
豚のせせり | \$22 |
| 8. 豚之大腸
Pig Intestine
豚のもつ | \$24 |
| 9. 芝士年糕煙肉卷
Cheese & Mochi Wrapped w/Bacon
チーズもちベーコ巻き | \$24 |

*每兩位收前菜\$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25 HKD)

*每款串燒最小由兩串起 (Minimum 2 orders of skewers per item 1オーダー 2本以上)

*加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)

燒物：海鮮類 (シーフード)

YAKITORI: Seafood

【燒物：海鮮類】

- | | | | |
|-------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------|-------|
| 1. 鹽燒大虎蝦
Tiger Prawn
車海老 | \$88 | 8. 浦燒鰻魚
Grilled Eel
うなぎ蒲焼 | \$38 |
| 2. 銀鱈魚
Silver Cod Fish
銀だら | \$42 | 9. 汁燒尤魚筒
Grilled Whole Squid w/Homemade Sauce
まるいかてり焼き | \$78 |
| 3. 帶子
Scallop
ほんたて | \$42 | 10. 鹽燒日本鯖魚
Grilled Mackerel Fish
さば塩焼 | \$68 |
| 4. 白鱈
Fresh Eel
生うなぎ | \$58 | 11. 鹽燒三文魚頭
Grilled Salmon Head
鮭頭塩焼 | \$78 |
| 5. 味噌燒岩蠔
Grilled Oyster w/ Miso
かき味噌焼 | \$38 | 12. 西京銀雪魚
Silver Cod Fish w/Soybean Paste
銀だら西京焼き | \$168 |
| 6. 多春魚
Smelt Fish
ししゃも | \$20 | 13. 鹽燒油甘魚頭
Gilled Yellow Tail Head
はまち頭塩焼き | \$138 |
| 7. 柚子芥末墨魚鬚
Grilled Squid w/Yuzu Wasabi
けそ柚子わさび焼 | \$23 | | |



柚子芥末墨魚鬚



汁燒尤魚筒



味噌燒岩蠔

*每兩位收前菜\$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25 HKD)
 *每款串燒最小由兩串起 (Minimum 2 orders of skewers per item 1オーダー 2本以上)
 *加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)

燒物：鳥類 (とり類)

YAKITORI: Poultry

【燒物：鳥類】

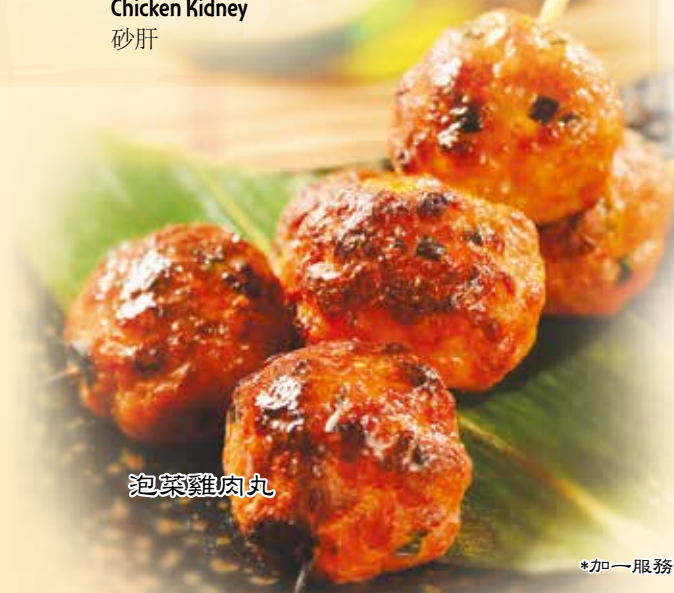
- | | |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| 1. 法國鵝肝
Rougie Foie Gras
フォアグラ | \$118 |
| 2. 明太子雞翼
Chicken Wing Stuffed w/Cod Fish Roe
明太子手羽先 | \$26 |
| 3. 鹽燒鴨舌
Duck Tongue
鴨の舌 | \$26 |
| 4. 鹽燒雞翼
Salted Chicken Wings
手羽の塩焼き | \$28 |
| 5. 腐皮雞肉卷
Chicken Wrapped w/ Dried Bean Curd
うす揚鳥引肉卷 | \$28 |
| 6. 泡菜雞肉丸
Minced Chicken Meatballs w/Kimchi
キムチ入りつくね | \$28 |
| 7. 雞腎
Chicken Kidney
砂肝 | \$26 |



法國鵝肝

腐皮雞肉卷

- | | |
|--------------------------------------|------|
| 8. 免治雞肉棒
Minced Chicken
つくね | \$22 |
| 9. 鹽燒田雞
Frog Leg
カエルの塩焼き | \$38 |
| 10. 大蔥雞肉串
Chicken & Leek
ねぎま | \$22 |
| 11. 雞軟骨
Chicken Cartilage
なんこつ | \$20 |
| 12. 雞皮
Chicken Skin
とり皮 | \$20 |
| 13. 鵪鶉蛋
Quail Eggs
うすら卵 | \$20 |



泡菜雞肉丸

*每兩位收前菜\$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25 HKD)

*每款串燒最小由兩串起 (Minimum 2 orders of skewers per item 1オーダー-2本以上)

*加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)

燒物：蔬菜類 (野菜)

YAKITORI: Vegetables

【燒物：蔬菜類】

- | | |
|-----------------------------------------------------------|------|
| 1. 日本銀杏
Japanese Gingko
ぎんなん | \$24 |
| 2. 美國露筍
Asparagus
アスパラ | \$22 |
| 3. 日本年糕
Japanese Glutinous Rice
もち | \$20 |
| 4. 日本青椒仔
Japanese Small Green Pepper
ししとう | \$22 |
| 5. 日本小甜薯
Japanese Small Sweet Potato
日本産 小さな甘いさつまいも | \$22 |
| 6. 冬菇
Mushroom
しいたけ | \$18 |
| 7. 茄子
Eggplant
なす | \$18 |



米茄子田樂

- | | |
|--------------------------------------------|------|
| 8. 大蔥
Long Leek
ねぎ | \$22 |
| 9. 粟米
Sweet Corn
とうもろこし | \$18 |
| 10. 汁燒白菌
Button Mushrooms
マツミュルーム | \$16 |
| 11. 蒜香脆玉瓜
Garlic Zucchini
スッキーニ | \$16 |
| 12. 豆腐
Bean Curd
厚揚 | \$16 |
| 13. 米茄子田樂
Eggplant w/Miso Sauce
なす田樂 | \$68 |



日本青椒仔



日本銀杏

*每兩位收前菜\$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25 HKD)

*每款串燒最小由兩串起 (Minimum 2 orders of skewers per item 1オーダー 2本以上)

*加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)

和食料理：沙律、酒肴、煮物、炒の物

【和食料理：沙律、酒肴、煮物、炒の物】

- | | | | |
|------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------|------|
| 1. 胡麻豆腐沙律
Tofu w/Sesame Dressing
ごま豆腐サラダ | \$58 | 5. 焼銀鱈魚干
Grilled Tarabo
焼タラ棒 | \$48 |
| 2. 和風凱撒沙律
Japanese Style Caesar Salad
シーザーサラダ | \$62 | 6. 焼雞泡魚干
Grilled Blow Fish
みりん干し | \$78 |
| 3. 芒果大蝦沙律
Fresh Mango & Prawn Salad
マンゴと海老のサラダ | \$78 | 7. 法國鵝肝多士
Rougie Foie Gras on Toast
フォアグラバン | \$58 |
| 4. 枝豆
Edamame
えだまめ | \$36 | 8. 冷蕃茄
Japanese Tomato Salad w/ Sesame Dressing
冷しトマト | \$38 |
| | | 9. 冷豆腐
Cold Tofu w/ Japanese Soya Sauce Dressing
冷奴 | \$38 |
| | | 10. 清酒煮大蜆
Clams in Sake Soup
はまぐり清酒蒸し | \$68 |
| | | 11. 牛油焗雜菌
Butter Baked Mixed Mushrooms
きのごバター焼 | \$58 |
| | | 12. 炒雜菜
Fried Mixed Vegetables
野菜いため | \$58 |



法國鵝肝多士



清酒煮大蜆



芒果大蝦沙律

*每兩位收前菜\$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25HKD)
*加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)

和食料理：揚物

TEMPURA & DEEP FRIED SNACKS

【和食料理：揚物】

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. 炸豆腐
Deep Fried Tofu
揚だし豆腐 | \$48 |
| ❁ 2. 一口炸芝士
Deep Fried Cheese
一口チーズフライ | \$48 |
| ❁ 3. 黑白胡麻炸多春魚
Deep Fried Smelt Fish w/Sesame
ししゃもう胡麻揚げ | \$48 |
| 4. 炸味噌雞肉釀蕃茄
Deep Fried Tomato Stuffed w/ Miso
Flavoured Minced Chicken
とりミンチ味噌煮とトマト揚げ | \$58 |



炸味噌雞肉釀蕃茄

- | | |
|------------------------------------------------------------------|------|
| 5. 野菜天婦羅
Vegetable Tempura
野菜天ぷら | \$68 |
| 6. 日本番薯,南瓜天婦羅
Sweet Potato & Pumpkin Tempura
さつまいもとかぼちゃ天ぷら | \$78 |
| ❁ 7. 雜錦天婦羅
Assorted Tempura
天ぷらもり盛合 | \$88 |
| 8. 海膽天婦羅
Sea Urchin Tempura
雲丹天ぷら | \$90 |
| 9. 炸蝦天婦羅
Prawn Tempura
海老天ぷら | \$98 |



海膽天婦羅



黑白胡麻炸多春魚

*每兩位收前菜\$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25HKD)
*加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)

和

Fried Rice/ Udon Noodles

食料理：食事 (御食事)



【和食料理：食事】

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. 和牛炒飯
Wagyu Fried Rice
和牛チャハン | \$128 |
|  2. 海膽海鮮炒飯
Sea Urchin & Seafood Fried Rice
うにとシーフードチャハン | \$108 |
|  3. 墨魚汁炒烏冬
Fried Udon w/Squid Ink Sauce
いかすみ焼うどん | \$88 |
| 4. 稻庭烏冬(熱或冷)
Inariwa Udon (hot or cold)
稻庭うどん(冷しかけ) | \$58 |
| 5. 野菜稻庭烏冬
Vegetable Inariwa Udon
野菜稻庭うどん | \$68 |
| 6. 牛肉稻庭烏冬
Beef Inariwa Udon
牛稻庭うどん | \$78 |



海膽海鮮炒飯

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 7. 備長炭烏冬(熱或冷)
Bicho Udon (hot or cold)
備長炭うどん(冷しかけ) | \$55 |
| 8. 野菜備長炭烏冬
Bicho Vegetable Udon
野菜備長炭うどん | \$65 |
| 9. 牛肉備長炭烏冬
Bicho Beef Udon
牛肉備長炭うどん | \$75 |
| 10. 茶漬飯(三文魚・紫菜・明太子)
Hot Soup Rice (Salmon/Dried Seaweed/Cod Fish Roe)
茶漬け(鮭, のり, 明太子) | \$42 |
| 11. 焼飯團(三文魚・豉油・明太子)
Grilled Rice Patties (Salmon/ Soy Sauce /Cod Fish Roe)
焼おにぎり(鮭, 醤油, 明太子) | \$28 |
| 12. 大蜆清湯
Clam Soup
蛤汁 | \$35 |
| 13. 麵豉湯
Miso Soup
味噌汁 | \$18 |
| 14. 白飯
Rice
御ご飯 | \$15 |



備長炭烏冬

*每兩位收前菜 \$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25 HKD)

*加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)

套餐



精選2人前套餐

【精選2人前套餐】

雪糕

野菜稻庭烏冬 X 2

海膽天婦羅

紐西蘭羊扒 X 2件

和牛薄燒 X 2件

味噌燒岩蠔 X 2隻

法國鵝肝多士 X 2件

芒果大蝦沙律

前菜三點盛

\$698 /2位

【自選1人前套餐】

3選1

燒飯團(跟味噌汁)、
茶漬飯、
稻庭烏冬(細)

15 選8 (不可重覆)

日本茄子、日本冬菇、
汁燒白菌、汁燒豆腐、
蒜香翠玉瓜、
多春魚、牛肋骨、
汁燒牛柳、鵝鶉蛋、
荔枝豬肉卷、露筍豬肉卷、
豬頸肉、明太子雞翼、
腐皮雞肉卷、鴨舌

3選1

枝豆、冷豆腐、冷蕃茄

\$298/位

* 以上套餐不包括任何折扣優惠

* 每兩位收前菜 \$25

* 加一服務費 (Subject to 10% Service Charge 當店ごはサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております。)

Sake 日本清酒 (日本の清酒)

【日本清酒】

- | | |
|---------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. 奥の松 吟醸
Okunomatsu Ginjo | \$148 / 300ml |
| 2. 獺祭 五割 純米大吟醸
Dassai 50% Junmai Daiginjo | \$208 / 300ml |
| 3. 出羽櫻 手造大吟醸
Dewazakura Tetsukuri Daiginjo | \$268 / 300ml |
| 4. 出羽櫻 櫻花吟醸
Dewa-Zakura Ouka Ginjo | \$388 / 500ml |
| 5. 奥の松 吟醸
Okunomatsu Ginjo | \$388 / 720ml |
| 6. 上善如水 熟成 純米吟醸
Aged Jozen Mizuno Gotoshi | \$398 / 720ml |
| 7. 真澄 辛口生一本 純米吟醸
Masumi Karakuchi Kii-Ppon Junmai Ginjo | \$408 / 720ml |
| 8. 真澄 金壽 山廢純米吟醸
Masumi Kippuku Kinjyu Junmai Ginjo Yamahai | \$488 / 720ml |
| 9. 吉田藏 純米大吟醸
YOSHIDA GURA Junmai Daiginjo | \$628 / 720ml |
| 10. 真澄 山花 純米大吟醸
SANKA Junmai Daiginjo | \$768 / 720ml |

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 11. 獺祭 三割九分 純米大吟醸
Dassai 39% Centrifugal Separator Junmai Daiginjo | \$798 / 720ml |
| 12. 久保田 萬壽 純米大吟醸
Kubota Manju Junmai Daiginjo | \$1,188 / 720ml |
| 13. 尾張男山 名古屋清酒
Owari Otokoyama | \$580 / 1.8L |
| 14. 上善如水 熟成 純米吟醸
Aged Jozen Mizuno Gotoshi | \$880 / 1.8L |
| 15. 獺祭 五割 純米大吟醸
Dassai 50% Junmai Daiginjo | \$980 / 1.8L |
| 16. 八海山 純米吟醸
Hakkaisan Junmai Ginjo | \$1,280 / 1.8L |
| 17. 獺祭 三割九分 純米大吟醸
Dassai 39% Centrifugal Separator Junmai Daiginjo | \$1,680 / 1.8L |



*每兩位收前菜\$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25 HKD)
*加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)

飲品/啤酒 (ビール)

Soft Drinks / Beer

芒果梳打

【日本酒精特飲 (Cocktails)】

- | | |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. 柚子清酒
Yuzu Sake
ゆず酒 | \$48 |
| 2. 梅酒 25% 720ml
Plum Liquor
梅酒 | \$52/gls
\$380/btl |
| 3. 紫蘇葉燒酎 鍛高譚 720ml
Shiso Tantakatan Shochu
しそ焼酎 たんたかたん | \$58/gls
\$388/btl |

荔枝梳打

【無酒精特飲 (Mocktails)】

- | | |
|-----------------------------------|------|
| 1. 巨峰梳打
Kyohou Soda
巨峰リーダ | \$38 |
| 2. 乳酸梳打
Calpis Soda
カルピスリーダ | \$38 |
| 3. 芒果梳打
Mango Soda
あおミカンライチ | \$38 |
| 4. 白櫻桃梳打
Peach Soda
はくとうソーダ | \$38 |
| 5. 荔枝梳打
Lychee Soda
ライーチソーダ | \$38 |
| 6. 柚子蜜
Yuzu Honey
柚子蜜 | \$38 |

巨峰梳打

【啤酒 (Beers ビール)】

- | | |
|----------------------------------|------|
| 1. 麒麟
Kirin Draught
キリン(生) | \$42 |
| 2. 朝日
Asahi Beer
アサヒ生ビール | \$58 |

【飲品 (Soft Drinks ソフトドリンク)】

- | | |
|-----------------------------------|------|
| 1. 可樂
Coca Cola
コーラ | \$26 |
| 2. 零系可樂
Coke Zero
コカ・コーラ ゼロ | \$26 |
| 3. 雪碧
Sprite
スプライト | \$26 |
| 4. 梳打水
Soda Water
ソーダーウォーター | \$26 |

【其他 (Others ソフトドリンク)】

- | | |
|--------------------------------------------|---------------------------|
| 1. 開瓶費
Corkage Charge
コーラ | \$200/720ml
\$300/1.8L |
| 2. 切餅費
Cake Cutting Charge
コカ・コーラ ゼロ | \$100 |

*每兩位收前菜\$25 (\$25 snack charge applicable for every 2 persons お通しお二人様につき\$25 HKD)

*加一服務費 (Subject to 10% service charge 當店ではサービス料として別途ご利用金額の10%を頂いております)