

Lunch



Menu

季節の野菜と魚介を楽しむフレンチビストロ。白は、海と食卓をつなぐ余白。

「シロ」という名には、白ワインに寄り添う魚料理へのこだわりと、
訪れる人を迎え入れる“城 (Château)”のような安らぎのメゾンという二つの想いが込められています。

Shiro - Where the Sea Meets Your Table

A French bistro celebrating seasonal vegetables and the finest seafood.

A sanctuary of flavor, inspired by the elegance of a château.

THE RESTAURANT

ビストロ シロ

MARUNOUCHI

→ WEEKDAY COURSE ←

2,800

SOUP

季節のポタージュ
Seasonal Potage

PAIN

バゲット
Baguette

SALADE

安曇野野菜のサラダ
Azumino Vegetable Salad

MAIN PLAT

—— 下記より好きなメインディッシュをお選び下さい ——

・農園トマトと鰯のオイルパスタ
Olive Oil Pasta with Farm-Fresh Tomatoes and Sardines

・魚介のトマトラグーパスタ
Pasta with Seafood Tomato Ragù

・本日の鮮魚のローストシェリービネガーソース 旬野菜添え
Roasted Fresh Fish with Sherry Vinegar Sauce, Served with Seasonal Vegetables

・旬のお魚の蒸し焼き ヴァンブランソース
Steamed Seasonal Fish with Beurre Blanc Sauce

・シロ特製 ブイヤベース + 1,500
Shiro Special Bouillabaisse

・オマール海老のブイヤベース + 3,500
Lobster Bouillabaisse

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

CAFE

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

→ SIGNATURE COURSE ←

4,800

AMUSE

季節野菜のブランマンジェ
Seasonal Vegetable Blancmange

PAIN

バゲット
Baguette

HORS D'OEUVRE VARIES

オードヴル盛り合わせ

牡丹海老とホワイトバルサミコの軽いマリネ
Lightly Marinated Botan Shrimp with White Balsamic Vinegar

ヤリイカとフェネル、塩レモンのサラダ仕立て
Salad of Japanese Flying Squid, Fennel, and Preserved Lemon

根セロリと香住蟹のレムラード
Kasumi Crab with Celeriac Rémoulade

MAIN PLAT

—— 下記より好きなメインディッシュをお選び下さい ——

・農園トマトと鰯のオイルパスタ
Olive Oil Pasta with Farm-Fresh Tomatoes and Sardines

・魚介のトマトラグーパスタ
Pasta with Seafood Tomato Ragù

・本日の鮮魚のローストシェリービネガーソース 旬野菜添え
Roasted Fresh Fish with Sherry Vinegar Sauce, Served with Seasonal Vegetables

・旬のお魚の蒸し焼き ヴァンブランソース
Steamed Seasonal Fish with Beurre Blanc Sauce

・シロ特製 ブイヤベース + 1,500
Shiro Special Bouillabaisse

・オマール海老のブイヤベース + 3,500
Lobster Bouillabaisse

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

CAFE

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea