

Course



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

→ SEASON COURSE ←
6,000

AMUSE

百合根のムース コンソメジュレ
Yurine (Lily Bulb) Mousse with Consommé Jelly

HORS D'OEUVRE

漁港直送 神経〆鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio of Fresh Fish from the Harbor

PASTA

ヤリイカとからすみのパスタ
Pasta with Squid & Bottarga

MAIN PLAT

—— 下記よりお好きなメインディッシュをお選び下さい ——

- ・本日の鮮魚 シェリビネガーソース
Today's Fresh Fish with Sherry Vinegar Sauce
- ・甘鯛のポワレ ヴェルモットソース + 1,000
Poêlé Tilefish with Vermouth 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

クレマカタラーナ カシスソース
Crema Catalana with Cassis Sauce

CAFE

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

→ SIGNATURE COURSE ←
8,000

AMUSE

百合根のムース 生雲丹とコンソメジュレ
Yurine (Lily Bulb) Mousse with Fresh Sea Urchin & Consommé Jelly

HORS D'OEUVRE

漁港直送 神経〆鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio of Fresh Fish from the Harbor

蝦夷鮑のブレゼ 肝バターソース
Braised Ezo Abalone with Liver Butter Sauce

PASTA

香住蟹のパスタ
Pasta with Kasumi Crab

MAIN PLAT

—— 下記より好きなメインディッシュをお選び下さい ——

- ・本日の鮮魚 シェリビネガーソース
Today's Fresh Fish with Sherry Vinegar Sauce
- ・甘鯛のポワレ ヴェルモットソース + 1,000
Poêlé Tilefish with Vermouth 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

クレマカタラーナ カシスソース
Crema Catalana with Cassis Sauce

CAFE

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

→ SPECIALTY COURSE ←
10,000

AMUSE

百合根のムースとオマール海老のジュレ
Yurine (Lily Bulb) Mousse with Lobster Consommé Jelly

生雲丹トースト
Sea Urchin Toast

HORS D'OEUVRE

漁港直送 神経〆鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio – Direct from the Port

シロのエビフライ
Shiro's Signature Fried Prawn

蝦夷鮑のブレゼ 肝バターソース
Braised Ezo Abalone with Liver Butter Sauce

PASTA

真鱈白子のパスタ 柚子の香り
Cod Milt Pasta with Yuzu Aroma

MAIN PLAT

—— 下記よりお好きなメインディッシュをお選び下さい ——

・本日の鮮魚 シェリビネガーソース
Today's Fresh Fish with Sherry Vinegar Sauce

・甘鯛のポワレ ヴェルモットソース + 1,000
Poêlé Tilefish with Vermouth 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

本日のデザート盛り合わせ
Today's Dessert Assortment

CAFE

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

À la carte



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

→ À LA CARTE ←



Starter

生雲丹のトースト 2,400
Sea Urchin Toast

特大焼きハマグリ サフランの香り 1P / 1,500
Extra-Large Grilled Clams with Saffron Aroma

Appetizer

香住蟹と根セロリのラペ 1,100
Kasumi Crab with Celeriac Salad

生海老のエビチリ風 1,100
Chili-Style Fresh Shrimp

旬な鮮魚コンフィとオリーブの実 1,200
Seasonal Fish Confit with Olives

紅富士サーモンで包んだマスカルポーネクリームと季節果実 1,480
Mascarpone Cream and Seasonal Fruits Wrapped in Akafuji Salmon

漁港直送 神経♂鮮魚のカルパッチョ 1,980
Freshly Caught Shinkeijime Fish Carpaccio

わさび菜とクレソンのサラダ 有東木海苔のヴィネグレット 1,200
Wasabina and Watercress Salad with Utogi Nori Vinaigrette

シロのエビフライ 1,300
Shiro's Fried Shrimp

三陸ムール貝のマリニエール 2,400
Sanriku Mussels Marinière

Signature

シロ特製 ブイヤベース

Bistro Shiro's Special Bouillabaisse

お一人様 / 3,800

シロ特製 オマール海老のブイヤベース

Bistro Shiro's Special Lobster Bouillabaisse

お一人様 / 7,800

メのリゾット

Risotto Finale

1,000

Main

蝦夷鮑のプレゼ 肝バターソース

Braised Ezo Abalone with Liver Butter Sauce

6,000

丸ごと鮮魚1匹ロースト シェリービネガーソース

Whole Roasted Fresh Fish with Sherry Vinegar Sauce

4,600

鮮魚のムニエル 焦がしバターソース

Sautéed Fresh Fish with Brown Butter Sauce

3,800

甘鯛のポワレ ヴェルモットソース

Poêlé Tilefish with Vermouth Sauce

4,800

Pasta / Risotto

ヤリイカとからすみのパスタ

Pasta with Squid & Bottarga

2,800

生雲丹のカルボナーラ

Carbonara with Fresh Sea Urchin

3,600

オマール海老のアメリケースソース パスタorリゾット

Lobster with Lobster Sauce – Pasta or Risotto

6,800

サバピラフ

Mackerel Pilaf

2,200

AVEC DU VIN

フロマージュ盛り合わせ

Assorted Fromages

2,800

DESSERT

キルギスの白蜂蜜アイス

Kyrgyz White Honey Ice Cream

900

クレマカタラーナ

Crema Catalana

1,000

ショコラクリュ バニラアイス添え

Chocolate Cru with Vanilla Ice Cream

1,200



食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

【Policy of the removal of specified ingredient】

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客請掃描 QR Code, 並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。