

# 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

→ STANDARD COURSE ←  
6,000

---

AMUSE

季節野菜のブランマンジェ  
*Seasonal Blancmange*

HORS D'OEUVRE

本日鮮魚のカルパッチョ  
*Fresh Fish Carpaccio of the Day*

SALAD

レタスと塩昆布のサラダ  
*Crisp Lettuce Salad with Salted Kombu*

MAIN PLAT

本日のお魚メイン料理  
*Fish Main Course of the Day*

PASTA

季節のパスタ  
*Seasonal Pasta*

DESSERT

マドレーヌとキルギス蜂蜜アイス  
*Madeleine & Kyrgyz Honey Ice Cream*

CAFE

コーヒー / 紅茶  
*Coffee / Tea*

→ SEASON COURSE ←  
9,000

---

AMUSE

北海道産 生雲丹トースト  
*Fresh Hokkaido Sea Urchin Toast*

HORS D'OEUVRE

本日鮮魚のカルパッチョ  
*Fresh Fish Carpaccio of the Day*

SALAD

農園野菜のサラダ  
*Crisp Lettuce Salad with Salted Kombu*

HOT APPETIZER

旬の魚介のパイ包み焼き  
*Fish Main Course of the Day*

MAIN PLAT

本日のお魚メイン料理  
*Fish Main Course of the Day*

調理法をお選びください。  
( ロースト / ムニエル / 白ワイン蒸し )  
*Please select your preferred cooking method  
( Roasted / Meunière / Steamed in White Wine )*

PASTA

季節のパスタ  
*Seasonal Pasta*

DESSERT

お選びください。  
マドレーヌ / ショコラテリーヌ / 季節の果実のコンポート  
*Please select  
Madeleine / Chocolate Terrine / Seasonal Fruit Compote*

CAFE

コーヒー / 紅茶  
*Coffee / Tea*

## → SIGNATURE COURSE ←

10,000

---

### AMUSE

北海道産 生雲丹トースト  
*Fresh Hokkaido Sea Urchin Toast*

### COLD APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ  
*Fresh Fish Carpaccio of the Day*

季節野菜のブランマンジェと香住蟹  
*Seasonal Vegetable Blancmange with Kasumi Crab*

甘海老のタルタル 柑橘の香り  
*Sweet Shrimp Tartare with Citrus Aroma*

### HOT APPETIZER

鮑の海藻蒸し 肝バターソース  
*Steamed Abalone with Seaweed, Liver Butter Sauce*

### MAIN PLAT

シロ特製 ブイヤベース  
*Shiro Special Bouillabaisse*

### PASTA

季節のパスタ  
*Seasonal Pasta*

### DESSERT

お選びください。  
マドレーヌ / ショコラテリーヌ / 季節の果実のコンポート  
*Please select  
Madeleine / Chocolate Terrine / Seasonal Fruit Compote*

### 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*

### *Cold Appetizer*

本日のカルパッチョ 1,800  
*Carpaccio of the Day*

えごまと鮮魚のタルタル 1,600  
*Seasonal Fish Tartare with Perilla Seeds*

レタスと塩昆布のサラダ 1,200  
*Crisp Lettuce Salad with Salted Kombu*

魚介のサラダ 酢橘の香り 2,200  
*Seafood Salad Scented with Sudachi*

生海老のエビチリ風 1,600  
*Fresh Raw Prawn, Ebi-Chili Style*

ヤリイカとフェンネルの塩レモンマリネ 1,400  
*Spear Squid and Fennel Marinated with Salted Lemon*

### *Hot Appetizer*

シロの海老フライ 1,600  
*Shiro's Crispy Fried Shrimp*

マグロ頬肉のスパイシーグリル 1,600  
*Spicy Grilled Tuna Cheek*

本日の貝の白ワイン蒸し 2,600  
*White Wine-Steamed Shellfish of the Day*

鮑の海藻蒸し 肝バターソース 2P / 3,400  
*Steamed Abalone with Seaweed, Liver Butter Sauce*

---

## Signature

---

シロ特製 ブイヤベース <i>Bistro Shiro's Special Bouillabaisse</i>	お一人様 / 3,800
シロ特製 オマール海老のブイヤベース <i>Bistro Shiro's Special Lobster Bouillabaisse</i>	お一人様 / 7,800
♫のリゾット <i>Risotto Finale</i>	1,000

---

## Main

本日のお魚メイン料理

( 四季折々の旬のお魚をお好みの調理法でお召し上がり頂けます。 )  
※別紙からお魚と調理法をお選びください。

*Today's Fish Main Course*

*We offer seasonal fish selected at its peak freshness throughout the year.  
Please enjoy it prepared in your preferred cooking style.*

*Kindly choose your fish and cooking method from the separate menu.*

**6,000**

## *Pasta / Risotto / Pain*

農園トマトと鰯のオイルソース

*Pasta with Farm Tomatoes and Sardines in Olive Oil Sauce*

**2,200**

魚介のラグーソースパスタ

*Pasta with Rich Seafood Ragù*

**2,800**

サバピラフ

*Mackerel Pilaf*

**6,800**

オマール海老のアメリケースソース リゾット

*Lobster with Lobster Sauce – Pasta or Risotto*

**2,200**

バゲット

*Baguette*

お一人様 / 250

## *Avec du vin*

フロマージュ盛り合わせ

*Assorted Fromages*

**1,400**

## *Dessert*

マドレーヌとキルギスの白蜂蜜アイス

*Madeleine & Kyrgyz White Honey Ice Cream*

**900**

季節果実のコンポート

*Seasonal Fruit Compote*

**900**

クラシックショコラテリーヌ

*Classic Chocolate Terrine*

**900**



---

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き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「關於去除特定食物的政策」。