

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 ➔
12,000

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

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

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的「關於去除特定食物的政策」。