

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

SALADE

クレソンとわさび菜のサラダ 有東木海苔のヴィネグレット
Watercress & Wasabi Greens Salad with Utogi Nori Vinaigrette

PAIN

バゲット
Baguette

MAIN PLAT

—— 下記より好きなメインディッシュをお選び下さい ——

・魚介とフェンネル、フレッシュトマトのパスタ
Seafood Pasta with Fennel and Fresh Tomatoes

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

・ヤリイカとからすみのパスタ + 400
Pasta with Squid & Bottarga

・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 ←

4,800

AMUSE

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

PAIN

バゲット
Baguette

HORS D'OEUVRE VARIES

オードヴル盛り合わせ

牡丹海老の柑橘マリネ
Citrus-Marinated Botan Shrimp

紅富士サーモンで包んだマスカルポーネクリーム
Mascarpone Cream Wrapped in Akafuji Salmon

香住蟹と根セロリのレムラード
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 ——

・魚介とフェンネル、フレッシュトマトのパスタ
Seafood Pasta with Fennel and Fresh Tomatoes

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

・ヤリイカとからすみのパスタ + 400
Pasta with Squid & Bottarga

・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