



Shiro Signature Dish



Scallop with caviar & rose jelly crystal sushi
帆立貝配玫瑰魚子水晶

ク shiro

リ

ス

タ

ル



CRYSTAL
SUSHI

Shiro's chefs proudly present a new genre of sushi created with hand-crafted crystal jellies that add amazing new flavours & a sparkle on the plate

帆立とキムチキャビアの寿司 帆立貝配朝鮮醬水晶黒魚籽壽司	Scallop and caviar with kimchi jelly crystal sushi	88  2 pcs
イカの梅ソース巻き 梅醬水晶伴魷魚蘿蔔苗卷	Squid with ume jelly crystal sushi	78 2 pcs
ボタンエビとアボカドの寿司 牡丹蝦伴醋漬牛油果酸汁水晶壽司	Botan ebi and avocado with ponzu jelly crystal sushi	98  2 pcs
甘エビとサーモンの出汁クリスタル巻き 鰹魚汁七味甜蝦三文魚水晶卷	Ama ebi and salmon with dashi crystal roll	88 2 pcs
トロサーモンのミント寿司 薄荷清酒水晶伴三文魚腩壽司	Fatty salmon with mint & sake jelly crystal sushi	78  2 pcs
マグロの 木の芽と唐辛子のクリスタル寿司 木之芽伴唐辛子赤身水晶壽司	Akami with kinome & togarashi crystal sushi	88 2 pcs
マグロボン酢寿司 帆立貝配玫瑰魚子水晶壽司	Scallop with caviar & rose jelly crystal sushi	75 2 pcs
クリスタル寿司盛り合わせ 藍鰭吞拿魚配鰹魚汁水晶壽司	Sustainable blue-fin tuna with Japanese dashi crystal sushi	85 2 pcs

Japanese green tea \$12 per person

Subject to 10% service charge · サービス料金を別途10%頂戴いたします · 所有價目另設加一服務費

Seared scallop with cod roe
燒帶子配明太子醬



INNOVATIVE SUSHI

黒真珠風 砕トロ、雲丹、 スパイシーマグロの包み寿司 黒真珠寿司球 (砕吞拿魚腩,海膽或辣吞拿魚)	Black pearl sushi roll with fatty tuna, sea urchin or spicy tuna	95 
炙りサバ寿司 焼真鯖魚伴日本芽葱寿司	Seared saba mackerel with spring onion sushi	70 1 pc
しまあじ寿司 日本深海大池魚寿司	Japanese shima-aji striped jack mackerel sushi	70 1 pc
炙りサーモン寿司 火炙三文魚寿司	Salmon sushi flame-seared sushi	58 2 pcs
本マグロと揚げニンニクの寿司 吞拿魚炸蒜粒寿司	Bluefin tuna with fried garlic sushi	88 2 pcs
トロサーモンとクリスピースキンの寿司 三文魚腩寿司伴炸三文魚皮	Fatty salmon flame-seared sushi	80 2 pcs
炙り大トロとキヤビア寿司 火炙鮪魚腩伴黑魚籽寿司	Seared o-toro with caviar sushi	98 1 pc
ボタンエビとイカの炙り、巻き寿司 牡丹蝦焼魷魚卷	Botan ebi and grilled ika sweet prawn & squid roll	130 2 pcs
炙り帆立貝と明太子にぎり 焼帶子配明太子醬	Seared scallop with cod roe	90 
焼まぐろの出汁ぜりー寿司 鹽焼和牛肉	Grilled wagyu beef	160 2 pcs

INNOVATIVE SUSHI & SASHIMI

炙り大炙りエンガワと鰻のワサビソース 焼左口魚裙邊配鰻魚伴芥末醬卷	Seared engawa & eel with wasabi sauce	108 2 pcs
海藻とイクラとマグロのサラダ 吞拿魚日本海帶沙律伴三文魚子	Tuna salad with Japanese seaweed and salmon roe	248
ハマチカルパッチョ、ポン酢 ゼリーとガーリックチップ添え 油甘魚薄切配酸汁啫喱	Hamachi tataki yellowtail with ponzu jelly	238

SUSHI & SASHIMI PLATTERS

白創作壽司盛り合わせ (白)極上創作壽司拼盤	Deluxe contemporary sushi platter	608	
クリスタル壽司盛り合わせ 水晶壽司拼盤	Crystal sushi platter	278 6 pcs	
季節の壽司盛り合わせ 白鮭特上季節壽司拼盤	Shiro seasonal sushi platter	508 8 pcs	
刺身盛り合わせープレミアム 上刺身拼盤	Chef's selected sashimi platter	318 12 pcs	
刺身盛り合わせーデラックス 極上刺身拼盤	Chef's selected deluxe sashimi platter	518 16 pcs	
壽司盛り合わせープレミアム 上壽司拼盤	Assorted sushi platter	278 10 pcs	
壽司盛り合わせーデラックス 極上錦壽司拼盤	Deluxe sushi platter	468 14 pcs	



SUSHI & SASHIMI

		<u>SUSHI</u>	<u>SASHIMI</u>
鮪-大トロ	O-toro	98	328
大吞拿魚腩	fatty tuna	1 pc	3 pcs
鮪-中トロ	Chu-toro	120	240
中吞拿魚腩	medium fatty tuna		3 pcs
鮪-赤身	Maguro	90	180
吞拿魚	lean tuna		3 pcs
ハマチ	Hamachi	80	160
油甘魚	yellowtail		5 pcs
鯛	Tai	70	130
立魚	sea bream		5 pcs
鮭	Sake	50	80
三文魚	salmon		5 pcs
雲丹	Uni	150	270
海膽	sea urchin		3 pcs
ぼたん海老	Botan ebi	150	150
牡丹蝦	giant sweet prawn		2 pcs
甘海老	Ama ebi	98	120
甜蝦	sweet prawn		5 pcs
赤貝	Akagai	110	110
赤貝	ark shell		2 pcs
帆立貝	Hotategai	70	140
帶子	scallop		
烏賊	Ika	40	80
烏賊	squid		

SUSHI & SASHIMI

		<u>SUSHI</u>	<u>SASHIMI</u>
真鯖魚 鯖魚	Saba mackerel	120	180
いくら 三文魚魚子	Ikura salmon roe	90	180
とび子 飛魚子	Tobiko flying fish roe	50	100
日本生蠔 日本カキ	Kaki oyster		118 1 pc
蛸 八爪魚	Tako octopus	40	80 5 pcs
鰻 鰻魚	Unagi freshwater eel	80	
海老 熟蝦	Ebi steamed prawn	50	
玉子 玉子焼	Tamago japanese omelette	35	70 6 pcs
ほっき貝 北寄貝	Hokkigai surf clam	60	100 4 pcs
えんがわ 平目魚裙邊	Engawa flounder fin	80	
カニカマ 蟹棒	Kanikama crab meat stick	38	
しまあじ 深海池魚	Shima aji jack mackerel	108	180

MAKI & TEMAKI ROLLS

スパイシートロたたき巻 辣吞拿魚腩卷	Spicy toro tuna	108	
アボカド鰻巻 鰻魚牛油果卷	Smoked eel & avocado	108	
焼大トロ たたき巻 焼大吞拿魚腩卷	Grilled o-toro fatty tuna	108	
帆立貝のカリフォルニア巻 帶子加州卷	Scallop California	98	
焼サーモンと鰻の巻き寿司 焼三文魚鰻魚蛋卷	Grilled salmon & smoked eel	88	
鮭の塩焼き柚子風味 鹽焼三文魚配柚子胡椒卷	Grilled salmon & yuzu pepper	98	
いろいろ刺身の太巻き 彩雲巻	Futomaki trio tuna, yellowtail & salmon	80	
ソフトシェルクラブの太巻 炸軟殼蟹卷	Soft-shell crab	108	
カリフォルニア 加州卷	California	80	
海老天ぷら巻 炸蝦卷	Prawn tempura	98	
かっぱ巻 青瓜卷	Cucumber	48	
鉄火巻 吞拿魚卷	Tekka tuna	80	
ネギトロ 碎葱吞拿魚腩卷	Negitoro chopped tuna with spring onion	108	

Shiro's chicken and pork ramen dishes have a very special place in Head Chef Iwahashi's heart. He was only 8 years old when he started learning the family's ramen recipe in his father's tiny but always crowded restaurant. Using his father's secret recipe of carefully selected shitake mushrooms, kombu seaweed and fresh yuzu, the ramen broth is simmered for 48 hours to produce the perfect combination of texture and rich flavours that Chef Iwahashi is so proud to share with you today.

在主廚Iwahashi的心中，Shiro 的雞肉和豚肉拉麵有著舉足輕重的地位。他從八歲開始，便待在父親常擠滿客人的小店內，不斷鑽研家傳的拉麵秘方。主廚Iwahashi精心挑選上盛日本松茸，昆布海藻和新鮮的柚子，以慢火烹調48小時製作湯底，今天主廚Iwahashi跟大家分享，那濃郁及豐厚的湯底。



NOODLES & RICE

とんこつラーメン Shiro猪骨濃湯拉麵	Rich 48-hour pork broth ramen & kikurage mushrooms with char siu, nitamago egg	148
チャーシューメン 豚骨 日式叉焼配猪骨濃湯拉麵	Shiro ramen, rich 48-hour pork broth with 5 slices of char siu, kikurage mushrooms & nitamago egg	188 
チャーシューメン 醤油 日式叉焼配豉油雞湯拉麵	48-hour soy chicken broth with 5 slices of char siu, kikurage mushrooms & nitamago egg	188
和牛と野菜のうどん 和牛雜菜烏冬	Wagyu beef and vegetables with udon	238
カツカレー 咖喱吉列猪扒飯	Katsu curry rice with fried pork loin cutlet	248
ポークカレーうどん (うどん か 白ご飯) 豚肉咖喱烏冬 烏冬或白飯	Pork curry udon udon or rice	208

NOODLES & RICE

かつどん 滑蛋豬扒飯	Katsu don pork cutlet with egg on rice	238
天婦羅うどん 天婦羅烏冬	Tempura with udon	238
カニのチャーハン 蟹肉炒飯	Crab meat fried rice	228
イカ明太子稲庭うどん 魷魚及明太子稲庭烏冬配鮮腐皮	Ika mentaiko and fresh yuba bean in Inaniwa udon	248
櫻海老明太子うどん 櫻花蝦明太子烏冬	Sakura shrimp & spicy cod roe with udon	238 
海胆とシーフードのチャーハン 海鮮、海膽炒飯	Sea urchin with seafood fried rice	288 
和牛のチャーハン 日式和牛炒飯	Japanese wagyu beef fried rice	248
うなぎ丼 石頭鍋鰻魚飯	Chargrilled eel with rice	298



Pan-fried gyuniku fillet steak with creamy mustard sauce
法國芥末籽牛柳

HOT DISHES

牛タンの焙烙焼き 鍋焼牛蒡配芝麻油	Grilled beef tongue horaku-yaki with sesame oil	238
ナス田楽抹茶味噌 茄子抹茶麵豉田楽	Nasu dengaku eggplant with matcha miso	168
牛ひれ肉のマスタードソース 法國芥末籽牛柳	Pan-fried gyuniku fillet steak with creamy mustard sauce	278 
豚肉生姜焼き 生薑豚肉焼	Pan-fried pork loin in ginger teriyaki	238
牛肉照り焼き 照焼美國肉眼	Grilled US ribeye beef in teriyaki sauce	338
和牛の石焼き、オニオンソ ースとガーリックチップ添え 和牛石頭焼伴洋葱汁	Sirloin wagyu beef strips seared on hot stone	488
蛤の酒蒸し 清酒煮蜆	Hamaguri clams gently steamed with sake, garlic & ginger	158
石鍋和牛柔煮うどん 慢煮和牛烏冬配泡菜豆腐鍋	Slow cooked Wagyu beef and udon in stone pot, kimchi and tofu	258



Chicken ball teriyaki skewers
汁燒免治雞肉串伴溫泉蛋

CHARCOAL GRILLED

鶏つくね 汁焼免治鶏肉串伴温泉蛋	Chicken ball teriyaki skewers	98 	2 pcs
牛タン 焼牛蒡	Grilled beef tongue skewers	138	2 pcs
鶏手羽 鹽焼雞翼串	Salt-grilled chicken wings skewers	98	2 pcs
串焼き5種盛り 雑錦串焼拼盤	Chargrilled skewers platter chicken ball, chicken wing, pork loin, beef tenderloin & scallop	238	
銀鱈西京焼き 銀鱈魚西京焼	Saikyo-style grilled black cod	288 	
豚串焼き 焼豚肉串	Grilled pork loin skewers	88	2 pcs
和牛のロースト胡麻バターソース 烤和牛配牛油胡麻醬	Grilled wagyu with butter sesame soy	488	
鳥肉照り焼き 汁焼雞扒	Grilled chicken teriyaki	228	

Crispy soft-shell crab & mesclun salad
軟殼蟹雜菜沙律




TEMPURA

ソフトシェルクラブ天婦羅 軟殻蟹天婦羅	Soft-shell crab	208
野菜天婦羅 雑菜天婦羅	Vegetable	138
海老天婦羅 炸蝦天婦羅	Prawn 5 pcs	188
天婦羅盛り合わせ 雑錦天婦羅	Mixed tempura platter	228 
タラバ蟹の天ぷら 鱧場蟹天婦羅	Taraba crab with crab miso	448 
揚げだし豆腐 日式炸豆腐	Agedashi tofu silk tofu with seaweed	98

LIGHT BITES & SALAD

チーズ天婦羅コリアンダー味噌添え 158
Fontina cheese tempura
芳提娜起司天婦羅配芫荽味噌汁 with coriander miso

焼き餃子 88
Yaki gyoza
日式煎餃子 pan-fried pork dumplings

ほうれん草の胡麻和え 88 
Wilted spinach
手磨芝麻醬伴菠菜 with home-made sesame seed sauce

サーモン南蛮漬けと水菜のサラダ 208
Salmon Nanban-zuke
三文魚南蠻漬配水菜沙律 and mizuna cress salad

枝豆 65
Edamame
日本毛豆 salted soy bean pods

ソフトシェルクラブサラダ 168
Crispy soft-shell crab
軟殻蟹雜菜沙律 & mesclun salad

茶碗蒸し 78
Japanese steamed egg custard
日式蒸蛋 with chicken dashi

フォアグラのブランデー照り焼き 208
Grilled foie gras
燒鵝肝伴釀酒照燒汁 with brandy teriyaki

DESSERTS

抹茶とよもぎ麩田楽 抹茶禮 日本抹茶艾草麩配日本紅豆蓉	Tea ceremony Matcha and Yomogifu yuzu miso dengaku	158
クリームブリュレ 抹茶 / カラメルジンジャー / フレンチエスプレッソ 法式焦糖焗蛋 綠茶 / 薑味 / 咖啡	Crème brûlée green tea, caramel & ginger or espresso	55
ホットチョコレートのきな粉ソース 掛けと バニラアイスクリーム 焗軟心朱古力配雲呢嚕雪糕	Half-baked chocolate pudding with vanilla ice cream & kinako sauce	128
抹茶ティラミス 綠茶意大利芝士餅	Green tea tiramisu with red bean	98
マンゴーとバナナの天婦羅ハチミツ 掛け、バニラアイスクリーム添え 芒果香蕉天婦羅伴雲呢嚕雪糕	Mango & banana tempura with vanilla ice cream	118 
アイスクリーム 柚子 / 抹茶 / あずき / 黒胡麻 / バニラ 雪糕 日本柚子 / 綠茶 / 紅豆 / 黒芝麻 / 雲呢嚕	Ice cream Japanese yuzu, vanilla, red bean, black sesame or green tea	55 per scoop