






Scallop and caviar with kimchi jelly crystal sushi
帆立貝配朝鮮醬水晶黑魚籽壽司

ク shiro

リス タル



CRYSTAL
SUSHI

 Signature dish 廚師推介

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黑魚籽壽司	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	108 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
ホタテとキャビアのローズクリスタル寿司 帆立貝配玫瑰魚子水晶壽司	Scallop with caviar & rose jelly crystal sushi	78 2 pcs
マグロの出汁クリスタル寿司 藍鰭吞拿魚配鰹魚汁水晶壽司	Sustainable bluefin tuna with Japanese dashi crystal sushi	85 2 pcs


Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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 & SASHIMI


 Signature dish 廚師推介

 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 (碎吞拿魚腩,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 crispy skin, flame-seared sushi	80 2 pcs
炙り大トロとキャビア寿司 火炙鮪魚腩伴黑魚籽寿司	Seared o-toro with caviar sushi	118 1 pc
 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 2 pcs
炙り和牛寿司 鹽焼和牛肉寿司	Grilled wagyu beef	160 2 pcs
甘エビとあん肝の寿司 甜蝦配鮫鱈魚肝味飯創作寿司	Ama ebi sushi with ankimo	148 2 pcs
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 maki with wasabi sauce	108 2 pcs
えんがわの柚子昆布巻き 左口魚邊配柚子白昆布卷	Flounder Fin with Yuzu Konbu maki	138 3 pcs

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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

INNOVATIVE SUSHI & SASHIMI

 Signature dish 廚師推介

ネギトロ巻きたまご醤油漬け添え 日本太陽卵醤油漬伴碎吞拿魚腩卷	Negitoro and marinated Japanese egg yolk roll	138 2 pcs
ハマチ腹身寿司、ポン酢おろし添え 厚切油甘魚腩伴酸汁蘿白蓉壽司	Fatty hamachi with ponzu minced daikon	138 2 pcs
シマアジカルパッチョ、白味噌と水菜 深海池魚薄切伴日本水菜白麵豉	Shima-aji carpaccio with Mizuna and white miso	258
甘エビ、ウニ、マグロのタルタル 甘蝦海膽配吞拿魚其他	Tuna tartare, Ama ebi and sea urchin	328


SUSHI & SASHIMI PLATTERS

白創作寿司盛り合わせ (白)極上創作壽司拼盤	Deluxe contemporary sushi platter	608
クリスタル寿司盛り合わせ 水晶壽司拼盤	Crystal sushi platter	278 6 pcs
 季節の寿司盛り合わせ 白鮭特上季節壽司拼盤	Shiro seasonal sushi platter	508 8 pcs
刺身盛り合わせ 上刺身拼盤	Signature sashimi platter	338 12 pcs
刺身盛り合わせーデラックス 極上刺身拼盤	Deluxe sashimi platter	548 16 pcs
寿司盛り合わせ 上壽司拼盤	Signature sushi platter	298 10 pcs
寿司盛り合わせーデラックス 極上錦壽司拼盤	Deluxe sushi platter	498 14 pcs

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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

SUSHI & SASHIMI


 Signature dish 廚師推介

		SUSHI	SASHIMI
鮪-大トロ	O-toro	108	328
大吞拿魚腩	fatty tuna	1 pc	3 pcs
鮪-中トロ	Chu-toro	148	268
中吞拿魚腩	medium fatty tuna		3 pcs
鮪-赤身	Maguro	90	180
吞拿魚	tuna		3 pcs
ハマチ	Hamachi	80	168
油甘魚	yellowtail		5 pcs
鯛	Tai	70	130
立魚	sea bream		5 pcs
鮭	Sake	55	98
三文魚	salmon		5 pcs
雲丹	Uni	158	270
海膽	sea urchin		3 pcs
ぼたん海老	Botan ebi	160	160
牡丹蝦	giant sweet prawn		2 pcs
甘海老	Ama ebi	98	125
甜蝦	sweet prawn		5 pcs
赤貝	Akagai	148	148
赤貝	ark shell		2 pcs
帆立貝	Hotategai	168	168
帶子	scallop		
烏賊	Ika	40	80
烏賊	squid		5 pcs

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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

SUSHI & SASHIMI


 Signature dish 廚師推介

		SUSHI	SASHIMI
サバ 鯖魚	Saba mackerel	120	180 5 pcs
いくら 三文魚魚子	Ikura salmon roe	118	180
とび子 飛魚子	Tobiko flying fish roe	68	100
カキ 生蠔	Kaki oyster		128 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 玉子燒	Tamago japanese omelette	38	75 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	200 5 pcs

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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

MAKI & TEMAKI ROLLS

 Signature dish 廚師推介

 スパイシート口たたき巻 辣吞拿魚腩卷	Spicy toro	115
アボカド鰻巻 鰻魚牛油果卷	Smoked eel & avocado	115
焼大トロ たたき巻 焼大吞拿魚腩卷	Grilled o-toro	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	95
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
太巻きトリオ 彩雲卷	Futomaki trio maguro, hamachi & sake	88
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	88
海老天ぷら巻 炸蝦卷	Prawn tempura	98
かっぱ巻 青瓜卷	Cucumber	50
鉄火巻 吞拿魚卷	Tekka tuna	88
ネギトロ 碎葱吞拿魚腩卷	Negitoro chopped tuna with spring onion	108

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12


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

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


 Signature dish 廚師推介

とんこつラーメン Shiro 豬骨濃湯拉麵	Rich 48-hour pork broth ramen with kikurage mushrooms, char siu & nitamago egg	158
 チャーシューメン 豚骨 日式叉燒配豬骨濃湯拉麵	Shiro ramen, rich 48-hour pork broth with 5 slices of char siu, kikurage mushrooms & nitamago egg	198
チャーシューメン 醤油 日式叉燒配豉油雞湯拉麵	48-hour soy chicken broth with 5 slices of char siu, kikurage mushrooms & nitamago egg	198
 ハマグリと桜エビ天婦羅ラーメン 鮮櫻花蝦天婦羅配大蜆拉麵	Hamaguri clam and sakura shrimp tempura with ramen	248
和牛と野菜のうどん 和牛雜菜烏冬麵	Wagyu beef and vegetables with udon	248
カツカレー 咖喱吉列豬扒飯	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 烏冬或白飯	Pork curry with udon or rice	208

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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

NOODLES & RICE

 Signature dish 廚師推介

かつどん 滑蛋豬扒飯	Katsu don pork cutlet with egg on rice	248
天婦羅うどん 天婦羅烏冬	Tempura with udon	248
カニのチャーハン 蟹肉炒飯	Crab meat fried rice	228
天井 エビと野菜の天井 大蝦雜菜天婦羅蓋飯	Ten-Don Tiger prawn and vegetables Tempura on rice with sweet Tsuyu stock	250
 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	258
うなぎ丼 石頭鍋鰻魚飯	Chargrilled eel with rice	298


Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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

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



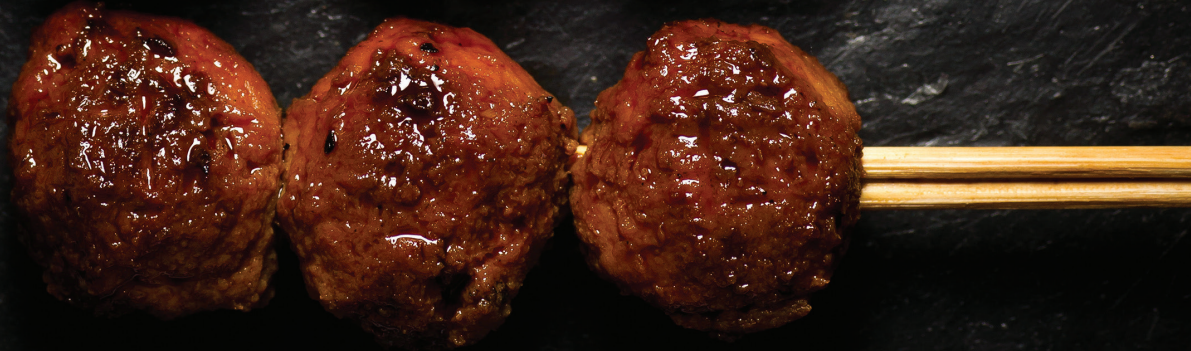
HOT DISHES

 Signature dish 廚師推介


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	288
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	168
和牛のすき焼き丼 日本和牛壽喜焼配温泉蛋	Sukiyaki-don sliced wagyu beef and onsen egg	268
沖スズキの煮付け 燉煮智利鱸魚	Slow cooked Chilean sea bass in fish stock with crispy sardine, water cress and tofu	260

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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



CHARCOAL GRILLED

 Signature dish 廚師推介

 鶏つくね 汁焼免治雞肉串伴蛋黃汁	Chicken ball teriyaki 2 skewers	105
牛タン 焼牛脷	Grilled beef tongue 2 skewers	148
鶏手羽 鹽焼雞翼串	Salt-grilled chicken wings 2 skewers	108
豚串焼き 焼豚肉串	Grilled pork loin 2 skewers	88
串焼き5種盛り 雜錦串燒拼盤	Chargrilled skewers platter chicken ball, chicken wing, pork loin, beef tenderloin & scallop	238
 銀鱈西京焼き 銀鱈魚西京燒	Saikyo-style grilled black cod	298
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


Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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

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



TEMPURA


 Signature dish 廚師推介

ソフトシェルクラブ天婦羅 軟殼蟹天婦羅	Soft-shell crab	208
野菜天婦羅 雜菜天婦羅	Vegetable	145
海老天婦羅 炸蝦天婦羅	Prawn 5 pcs	198
 天婦羅盛り合わせ 雜錦天婦羅	Mixed tempura platter	238
 タラバ蟹の天ぷら 鱈場蟹天婦羅	Taraba crab with crab miso	448
揚げだし豆腐 日式炸豆腐	Agedashi tofu silk tofu with seaweed	98

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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

LIGHT BITES & SALAD


 Signature dish 廚師推介

鰻と胡瓜のサラダ 炭烤鰻魚沙律	Char-grilled eel salad with cucumber and baby ginger	190
和牛の焼き茄子巻き 日本和牛配煙燻茄子卷	Pan-fried wagyu beef roll wrapped with smoked eggplant	268
焼き餃子 日式煎餃子	Yaki gyoza pan-fried pork dumplings	95
 ほうれん草の胡麻和え 手磨芝麻醬伴菠菜	Wilted spinach with home-made sesame seed sauce	95
枝豆 日本毛豆	Edamame salted soy bean pods	68
ソフトシェルクラブサラダ 軟殼蟹雜菜沙律	Crispy soft-shell crab & mesclun salad	168
茶碗蒸し 日式蒸蛋	Japanese steamed egg custard with chicken dashi	85
フォアグラのブランデー照り焼き 燒鵝肝伴釀酒照燒汁	Grilled foie gras with brandy teriyaki	208

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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

DESSERTS

 Signature dish 廚師推介

パンナコッタトリオ 鮮奶油布丁三重奏 牛奶、綠茶、芒果	Panna cotta trio Milk, Green tea, Mango	90
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嚨雪糕	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嚨雪糕	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 / 雲呢嚨	Ice cream Japanese yuzu, vanilla, red bean, black sesame or green tea	60 per scoop

Japanese green tea \$12 per person • 日式綠茶 每位 \$12

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