



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
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	78 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 ・ 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

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 
シメサバ白板昆布寿司 醋鯖魚配柚子白板昆布漬寿司	Shime saba with yuzu shiroita-konbu sushi	178 2 pcs
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
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

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

ウニとイカの創作巻き	Uni and baby squid maki	148
海膽味飯配魷魚創作卷	sea urchin and baby squid	2 pcs
炙り大炙りエンガワと鰻のワサビソース	Seared engawa & eel maki	108
焼左口魚裙邊配鰻魚伴芥末醬卷	with wasabi sauce	2 pcs
海藻とイクラとマグロのサラダ	Tuna salad	248
吞拿魚日本海帶沙律伴三文魚子	with Japanese seaweed and salmon roe	
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	Hamachi carpaccio yellowtail with ponzu jelly	238
油甘魚薄切配酸汁啫喱		

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	
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	
刺身盛り合わせープレミアム 上刺身拼盤	Chef's selected sashimi platter	338	
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	548	
壽司盛り合わせープレミアム 上壽司拼盤	Assorted sushi platter	298	
壽司盛り合わせーデラックス 極上錦壽司拼盤	Deluxe sushi platter	498	

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

		<u>SUSHI</u>	<u>SASHIMI</u>
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	128	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	168
油甘魚	yellowtail		5 pcs
鯛	Tai	70	130
立魚	sea bream		5 pcs
鮭	Sake	55	88
三文魚	salmon		5 pcs
雲丹	Uni	158	270
海膽	sea urchin		3 pcs
ぽたん海老	Botan ebi	150	150
牡丹蝦	giant sweet prawn		2 pcs
甘海老	Ama ebi	98	125
甜蝦	sweet prawn		5 pcs
赤貝	Akagai	110	115
赤貝	ark shell		2 pcs
帆立貝	Hotategai	70	140
帶子	scallop		
烏賊	Ika	40	80
烏賊	squid		

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

		<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	98	180
とび子 飛魚子	Tobiko flying fish roe	50	100
日本生蠔 日本カキ	Kaki oyster		125 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	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	180

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

スパイシートロたたき巻 辣吞拿魚腩卷	Spicy toro tuna	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 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	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	
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	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	80	
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

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	158
チャーシューメン 豚骨 日式叉燒配猪骨濃湯拉麵	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	218
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

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

かつどん	Katsu don pork cutlet	248
滑蛋豬扒飯	with egg on rice	

天婦羅うどん	Tempura	238
天婦羅烏冬	with udon	

カニのチャーハン	Crab meat	228
蟹肉炒飯	fried rice	

イカ明太子稲庭うどん	Ika mentaiko and fresh yuba bean	248
魷魚及明太子稲庭烏冬配鮮腐皮	in Inaniwa udon	

櫻海老明太子うどん	Sakura shrimp & spicy cod roe	238
櫻花蝦明太子烏冬	with udon	

海胆とシーフードのチャーハン	Sea urchin	288
海鮮、海膽炒飯	with seafood fried rice	

和牛のチャーハン	Japanese wagyu beef	248
日式和牛炒飯	fried rice	

うなぎ丼	Chargrilled eel	298
石頭鍋鰻魚飯	with rice	

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

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

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

鶏つくね Chicken ball teriyaki 105 
汁焼免治鶏肉串伴温泉蛋 2 skewers

牛タン Grilled beef tongue 148
焼牛脷 2 skewers

鶏手羽 Salt-grilled chicken wings 108
鹽焼雞翼串 skewers 2 pcs

豚串焼き Grilled pork loin 88
焼豚肉串 2 skewers

串焼き 5 種盛り Chargrilled skewers platter 238
雜錦串燒拼盤 chicken ball, chicken wing, pork loin,
beef tenderloin & scallop

銀鱈西京焼き Saikyo-style grilled black cod 298 
銀鱈魚西京燒

和牛のロースト胡麻バターソース Grilled wagyu 488
烤和牛配牛油胡麻醬 with butter sesame soy

鳥肉照り焼き Grilled chicken teriyaki 228
汁燒雞扒

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

ソフトシェルクラブ天婦羅 Soft-shell crab 208

軟殻蟹天婦羅

野菜天婦羅 Vegetable 145

雜菜天婦羅

海老天婦羅 Prawn 198

炸蝦天婦羅 5 pcs

天婦羅盛り合わせ Mixed tempura platter 238 

雜錦天婦羅

タラバ蟹の天ぷら Taraba crab 448 

鱈場蟹天婦羅 with crab miso

揚げだし豆腐 Agedashi tofu 98

日式炸豆腐 silk tofu with seaweed

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

インゲン豆の天婦羅生ウニ添え 新鮮北海道海膽配法邊豆天婦羅	Sea urchin and ingen bean tempura with wasabi stem and green tea salt	248
----------------------------------	--	-----

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 
------------------------	--	--

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

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

抹茶とよもぎ麩田楽	Tea ceremony	158
抹茶禮	Matcha and Yomogifu yuzu miso dengaku	
日本抹茶艾草麩配日本紅豆蓉		

クリームブリュレ	Crème brûlée	55
抹茶 / カラメルジンジャー	green tea, caramel & ginger	
/ フレンチエスプレッソ	or espresso	
法式焦糖焗蛋		
綠茶 / 薑味 / 咖啡		

ホットチョコレートのかき粉ソース	Half-baked chocolate pudding	128
掛けと バニラアイスクリーム	with vanilla ice cream	
焗軟心朱古力配雲呢嚕雪糕	& kinako sauce	

抹茶ティラミス	Green tea tiramisu	98
綠茶意大利芝士餅	with red bean	

マンゴーとバナナの日婦羅ハチミツ	Mango & banana tempura	118
掛け、バニラアイスクリーム添え	with vanilla ice cream	
芒果香蕉天婦羅伴雲呢嚕雪糕		

アイスクリーム	Ice cream	60
柚子 / 抹茶 / あずき / 黒胡麻 / バニラ	Japanese yuzu, vanilla, red bean,	per scoop
雪糕 日本柚子 / 綠茶 / 紅豆	black sesame or green tea	
/ 黑芝麻 / 雲呢嚕		

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