






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 |
| マグロポン酢寿司 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 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


 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 |
| 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 芽蔥深海大池魚寿司 | Shima-aji striped jack mackerel sushi | 118 2 pcs |
| 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 | 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 |
| 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

 Signature dish 廚師推介

| | | |
|--------------------------------------|---|--------------|
| 甘エビとあん肝の寿司 甜蝦配鮫鰵魚肝味飯創作壽司 | 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 燒左口魚裙邊配鰻魚伴芥末醬卷 | Seared engawa & eel maki with wasabi sauce | 108 2 pcs |
| 海藻とイクラとマグロのサラダ 吞拿魚海帶沙律伴三文魚子 | Tuna salad with seaweed and salmon roe | 248 |
| 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 |


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—プレミアム 上刺身拼盤 | Signature sashimi platter | 338 12 pcs |
| 刺身盛り合わせ—デラックス 極上刺身拼盤 | Deluxe sashimi platter | 548 16 pcs |
| 壽司盛り合わせ—プレミアム 上壽司拼盤 | Signature sushi platter | 298 10 pcs |
| 壽司盛り合わせ—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 |
|---------------|-----------------------------|-------|--------------|
| 真鯖魚 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

| | | |
|--|--|-----|
|  スパイシートロたたき巻 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 |
| いろいろ刺身の太巻き 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 |
| 自分で作る天むす 大蝦天婦羅配創意飯團 | DIY onigiri with tiger prawn tempura | 208 |
|  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



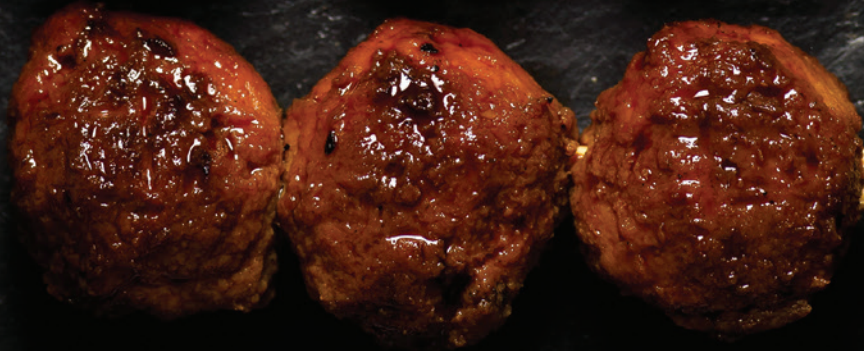
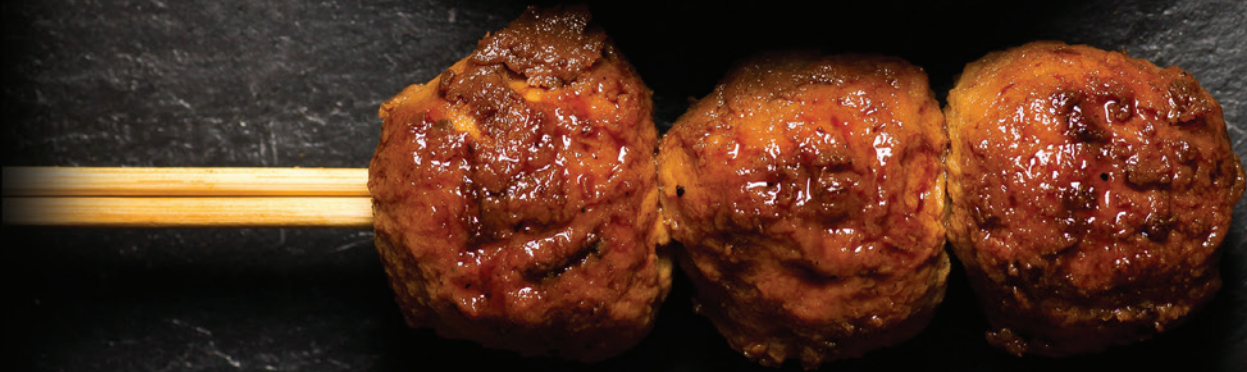
HOT DISHES

 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 茄子抹茶麵鼓田楽 | 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 |
| サーモンにスパイシー照り焼き 香煎三文魚配柚子胡椒汁 | Grilled salmon with spicy yuan-yaki sauce | 248 |
| ラム肉のグリル 香煎羊架配甜燒汁 | Roasted lamb chop with sweet brandy sauce and potato puree | 258 |

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 焼牛蒟 | 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 | 198 5 pcs |
|  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

| | | |
|--|---|-----|
| 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

| | | |
|--|---|-----------------|
| 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 / 黑芝麻 / 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