



SHIMA



SHIMA'S PRIDE

SHIMA PREMIUM TEPPANYAKI-KAISEKI COURSE しま鉄板焼会席コース

Aperitif / 食前酒

Glass Of Wine (Red, White or Umeshu) /
赤ワイン、白ワイン、または梅酒

Daily Appetizer / 本日の前菜

Assorted Seasonal Sashimi / 本日の刺身盛り合わせ

Teppanyaki / 鉄板焼き

Abalone / アワビ

Lobster / 伊勢海老

Japanese A5 Wagyu / A5 和牛

Assorted Vegetables / 野菜盛り合わせ

Rice / お食事

Ikura & Sea Urchin Rice Bowl with Miso Soup /
うにといくら丼、お味噌汁

Chef's Dessert / 本日のデザート

Coffee or Tea / コーヒー又は紅茶

\$450++ / pax

TEPPANYAKI SET

鉄板焼きセット

SHIMA
BEEF & LOBSTER SET
シマデラックスセット

Choice of Teppanyaki Main Dish

Japanese A5 Wagyu / A5和牛	\$310
Prime Beef Sirloin / サーロイン	\$260
Prime Beef Tenderloin / プライムテンドーロインビーフ	\$250

Served With / 一緒に

Appetizers / 前菜

Lobster Sauteed in Light Creamy Sauce /
伊勢海老クリームソース

Choice of Beef / 牛肉

Assorted Vegetables / 野菜盛り合わせ

Garlic Rice / ガーリックライス

Miso Soup / 味噌汁

Dessert / デザート

TEPPANYAKI SET

鉄板焼きセット

SHIMA DELUXE SET

シマデラックスセット

Choice of Teppanyaki Main Dish

Japanese A5 Wagyu / A5和牛	\$210
Prime Beef Sirloin / サーロイン	\$130
Prime Beef Tenderloin / プライムテンドーロインビーフ	\$120
Australian Lamb Tenderloin / 仔羊テンドーロイン(豪州)	\$120
Japanese Oyster (Hiroshima) / 牡蠣(広島)	\$110
Chicken / 鶏肉	\$100

Served With / 一緒に

Appetizers / 前菜

Buttered Scallops with Garlic Mushroom / 帆立貝のきのこバター

King Prawns in Light Creamy Sauce / 大海老のクリームソース

Norwegian Salmon Simmered in Shima's Special Sauce /
サーモン

Choice of Teppanyaki Main Dish / 鉄板焼きメインディッシュ

Assorted Vegetables / 野菜盛り合わせ

Garlic Rice / ガーリックライス

Miso Soup / 味噌汁

Dessert / デザート

TEPPANYAKI SET

鉄板焼きセット

SPECIAL BEEF SET
スペシャルビーフセット

Teppanyaki Main Dish

Japanese A5 Wagyu / A5 和牛

Served With / 一緒に

Appetizers / 前菜

Assorted Vegetables / 野菜盛り合わせ

Garlic Rice / ガーリックライス

Miso Soup / 味噌汁

Dessert / デザート

\$185++ / pax



TEPPANYAKI A LA CARTE / アラカルト

MEAT (肉類)

Japanese A5 Wagyu / 和牛 A5 (120g)	\$150
Beef with Foie Gras / 牛肉フィレとフォアグラ	\$100
Sirloin / サーロイン (150g)	\$65
Foie Gras (Goose Liver with Teriyaki Sauce) / フォアグラ (100g)	\$50
Lamb Tenderloin / 仔羊 (120g)	\$45
Prime Beef Tenderloin (Lean & Tender Fillet Mignon) / 特選牛肉フィレ (120g)	\$55
Chicken (with Teriyaki Sauce) / チキン (200g)	\$25

TEPPANYAKI

A LA CARTE / アラカルト

SEAFOOD (海鮮類)

Abalone / アワビ (100g)	\$50
Isebi Live Lobster / 伊勢海老 (100g)	\$40
King Prawn Sautéed with Creamy Sauce / 大海老 (2pcs)	\$35
Japanese Scallop / 帆立貝 (100g)	\$35
Salmon Belly / 鮭腹身 (100g)	\$28
Salmon Fillet / 鮭 (100g)	\$25
Sea Bream, Flounder, Yellowtail 他に、鯛、平目、はまち	Market Value / 時価

VEGETABLES (野菜類)

Assorted Mushrooms / きのこと盛り合わせ	\$20
Assorted Vegetables / 野菜盛り合わせ	\$15
Sweet Potato / さつまいも (3pcs)	\$10
Fried Egg / 目玉焼き	\$5

OMAKASE

メニュー

10 Courses including / おまかせ10コース

2 Course Appetisers including In-Season Sashimi /
季節の刺身を含む2コース前菜

5 Course Teppanyaki including Kagoshima A5 Wagyu Beef /
鹿児島A5和牛を含む鉄板焼き5コース

2 Course Shokuji
2コース 食事

1 Course Dessert
1コースデザート

Japanese Green Tea
日本の緑茶

\$280++ / pax



Prices Subject to Service Charge & GST.

SASHIMI

さしみ

Assorted Sashimi 7 Kinds / 本日のお刺身7種 (Direct Import From Fishery Port in Japan)	\$75
Assorted Sashimi 4 Kinds / 本日のお刺身4種 (Direct Import From Fishery Port in Japan)	\$45
Sea Urchin / うに	Seasonal Price
Toro Tuna Belly / とろ	\$40
Tuna / まぐろ赤身	\$30
Botan Ebi / ボタンエビ	\$20
Hirame Flounder / ヒラメ	\$20
Salmon Roe / 北海道いくら	\$22
Hamachi-Toro Yellowtail Belly / ハマチトロ	\$20
Hamachi Yellowtail / ハマチ	\$18
Tai Sea Bream / 鯛	\$18
Salmon Belly / サーモントロ	\$14
Salmon / サーモン	\$12



Prices Subject to Service Charge & GST.



Prices Subject to Service Charge & GST.

SUSHI

寿司

Chef's Selection of 8 Seasonal Sushi / シェフの本日の握り	\$75
Sea Urchin / うに	Seasonal Price
Toro Tuna Belly / とろ	\$30
Tuna / まぐろ赤身	\$25
Botan Ebi / ボタンエビ	\$20
Salmon Roe / いくら	\$22
Hamachi-Toro Yellowtail Belly / ハマチトロ	\$18
Hirame Flounder / ヒラメ	\$18
Negitoro (Minced Tuna with Onion) / ネギトロ	\$18
Hamachi Yellowtail / ハマチ	\$16
Sea Bream / 鯛	\$16
Eel / 鰻	\$15
Salmon Belly / サーモントロ	\$12
Red Flying Fish Roe / とびっこ	\$10
Salmon / サーモン	\$10
Tamago / 玉子	\$6

Roll (巻き)

Negitoro (Minced Tuna with Onion) / ネギトロロール	\$24
Eel & Egg / 鰻&玉子ロール	\$20
Spicy Tuna Roll / スパイシーまぐろロール	\$20
California Roll / カリフォルニアロール	\$18
Soft Shell Crab Roll / ソフトシェルクラブロール	\$18
Prawn Tempura Roll / えび天ぷらロール	\$16
Spicy Salmon / スパイシーサーモンロール	\$16

Hand-Roll (手巻き)

	Seasonal Price
Sea Urchin / うに	
Ikura Salmon Roe / いくら	\$18
Negitoro (Minced Tuna with Onion) / ネギトロ	\$16
Unagi / うなぎ	\$16
California / カルフォルニア	\$12
Spicy Tuna / スパイシーマグロ	\$12
Soft Shell Crab / ソフトシェルクラブ	\$10
Avocado / アボカド	\$8
Prawn Tempura / 海老天ぷら	\$8



Prices Subject to Service Charge & GST.

A LA CARTE

アラカルト

Unagi Kabayaki / うなぎ蒲焼	\$40
Hamachi Kama Shioyaki / Teriyaki Salt / Teriyaki Grilled Yellowtail ハマチカマ塩焼き/照焼き	\$25
Omelette Wrapped Eel / 鰻巻き玉子焼き	\$25
Red Fish Himono / 赤魚一夜干し	\$25
Kin Medai Himono / 金目鯛一夜干し	\$25
Grilled Ray's Fins / エイヒレ炙り焼き	\$20
Marinated Pufferfish Seasoned with Sweet Sake / ふぐみりん干し	\$20
SHIMA Salad 1980 / シマサラダ 1980	\$15
Chawanmushi / 茶碗蒸し	\$12
Fried Beancurd / 揚げだし豆腐	\$12
Edamame / 枝豆	\$10
Tatami Iwashi / タタミ鰯	\$10



Prices Subject to Service Charge & GST.

TEMPURA / FRIED FOOD 天ぷら / 揚げ物

Deep-fried Big Prawn / 特大えびフライ タルタルソース添え (2pcs)	\$35
Fried Oyster with Homemade Tartar Sauce / 牡蠣フライタルタルソース (5pcs)	\$30
Ebi Tempura / 海老天ぷら (5pcs)	\$25
Snow Crab Tempura / ズワイカニ天ぷら (3pcs)	\$25
Tempura Moriawase / 天ぷら盛合せ	\$22
Deep-fried Chicken with Soy Sauce / 鶏の唐揚げ	\$20
Yasai Tempura / 野菜天ぷら	\$20
Fried Potato / フライドポテト	\$10



Prices Subject to Service Charge & GST.

TEPPAN RICE & NOODLE

ご飯と麺類

Udon with Soup Prawn Tempura and Vegetable Tempura / 天ぷらうどん	\$16
Fried Rice / 炒飯	\$10
Garlic Rice / ガーリックライス	\$10

SOUP

スープ

Dobinmushi Tea-pot Soup / 土瓶蒸し	\$15
Asari Miso Soup / Osuimono / Bean Paste Soup / Clear Soup アサリみそ汁・吸い物	\$10
Miso Soup / みそ汁	\$6

DESSERT

デザート

Muskmelon / メロン果物	\$30
Yuzu Ice Cream / 柚子アイスクリーム	\$12
Chocolate Ice Cream / チョコレートアイス	\$12
Black Sesame Ice Cream / 胡麻アイス	\$10
Green Tea Ice Cream / 抹茶アイス	\$10
Vanilla Ice Cream / バニラアイス	\$8