



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 / A 5 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 / A 5 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
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)

Sea Urchin / うに	Seasonal Price
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