

SHIMA'S PRIDE

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

Aperitif / 食前酒

Glass Of Wine (Red, White or Ume Shu)
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 / 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

Prices Subject to Service Charge & GST.

TEPPANYAKI SET

鉄板焼きセット

SHIMA DELUXE SET / シマデラックスセット
since 1980

[CHOICE OF TEPPANYAKI MAIN DISH]

Prime Beef Tenderloin / プライムテンダーロインビーフ \$110

Prime Beef Sirloin / サーロイン \$120

Japanese Wagyu / A5和牛 \$200

Australian Lamb Tenderloin / 仔羊テンダーロイン(豪州) \$110

Japanese Oyster (Hiroshima) / 牡蠣(広島) \$100

Chicken / 鶏肉 \$90

SERVED WITH / ご一緒に

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

SHIMA BEEF & LOBSTER SET/ シマデラックスセット
since 1980

[CHOICE OF TEPPANYAKI MAIN DISH]

Prime Beef Tenderloin / プライムテンダーロインビーフ

\$250

Prime Beef Sirloin / サーロイン

\$260

Japanese Wagyu A5 / A5和牛

\$310

SERVED WITH / ご一緒に

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

A LA CARTE / アラカルト

MEAT (肉類)

Japanese Wagyu A5 / 和牛 A5		\$140/120g
Sirloin / サーロイン		\$55/150g
Prime Beef Tenderloin (Lean & Tender Fillet Mignon) 特選牛肉フィレ		\$45/120g
Lamb Tenderloin / 仔羊		\$45/120g
Chicken (Chicken with Teriyaki Sauce) / チキン		\$22/200g
Foie Gras (Goose Liver with Teriyaki Sauce) / フォアグラ		\$50/100g
Prime Beef Rolls (Mushroom, Garlic & Leek) / 牛肉包み焼き		\$68
Beef with Foie Gras / 牛肉フィレとフォアグラ		\$90

TEPPANYAKI SET

A LA CARTE / アラカルト

SEAFOOD (海鮮類)

Isebi Live Lobster / 伊勢海老	\$35/100g
Abalone / アワビ	\$40/100g
King Prawn sautéed with Creamy Sauce / 大海老	\$35/2pcs
Oyster / 牡蠣	\$30/6pcs
Japanese Scallop / 帆立貝	\$28/100g
Salmon Belly / 鮭腹身	\$28/100g
Salmon Fillet / 鮭	\$25/100g
Japanese Oyster with Eryngii Mushroom / 牡蠣とエリンギ	\$30
Sea Bream, Flounder, Yellowtail, Hokkaido Shellfish 他に、鯛、平目、はまち、北寄貝	時価/Market Value

VEGETABLES (野菜類)

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

A LA CARTE / アラカルト

Edamame Teppanyaki / 枝豆鉄板焼き		\$10
Marinated Pufferfish seasoned with Sweet Sake / ふぐみりん干し		\$20
Grilled Ray's Fins / エイヒレ炙り焼き		\$20
Tatami Iwashi / タタミ鰯		\$10
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
Fried Beancurd / 揚げだし豆腐		\$12
Chawanmushi / 茶碗蒸し		\$12
Chawanmushi with Shark's Fin / フカヒレの茶碗蒸し		\$20
Tai Kabuto Mushi / Steam Sea Bream Head 鯛カブト蒸し 薬味 ぽん酢		\$25
Omelette wrapped Eel / 鰻巻き玉子焼き		\$25
Shima Salad 1980 / シマサラダ 1980		\$13
Fresh Sashimi Salad with Sesame Dressing 海鮮お刺身サラダ ごまドレッシング		\$25
Sliced Wagyu Salad with Wasabi Sauce 和牛カルビ焼きサラダ わさびソース		\$20
Homemade Potato Salad / 自家製ポテトサラダ		\$13

TEMPURA / 天ぷら

FRIED FOOD / 揚げ物

Tempura Moriawase / 天ぷら盛合せ



\$22

Ebi Tempura / 海老天ぷら

\$25/5pcs

Snow Crab Tempura / ズワイカニ天ぷら

\$25/3pcs

Yasai Tempura / 野菜天ぷら

\$20

Fried Oyster with Homemade Tartar Sauce /
牡蠣フライタルタルソース

\$30/6pcs

Deep-fried Big Prawn / 特大えびフライ タルタルソース添え

\$35/2pcs

Deep-fried Chcken with Spicy Soy Sauce /
鶏の唐揚げ 七味ピリ辛たれ

\$20

Fried Potato with Salt Seaweed / フライドポテト塩こぶ

\$10

TEPPAN RICE & NOODLE / ご飯と麺類

Beef Steak Garlic Rice / ビーフステーキガーリックライス	\$20
Fried Rice / 炒飯	\$10
Garlic Rice / ガーリックライス	\$10
Teppanyaki Uni Rice Ball / 雲丹焼きおにぎり	\$20
Udon with Soup Prawn Tempura and Vegetable Tempura / 天ぷらうどん	\$16
Chef Recommended Noodle / 本日の麺	\$12

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

SASHIMI / さしみ

Assorted Sashimi 7 Kinds / 本日のお刺身7種 (Direct Import From Fishery Port in Japan)	\$70
Assorted Sashimi 4 Kinds / 本日のお刺身4種 (Direct Import From Fishery Port in Japan)	\$45
Toro Tuna Belly / とろ	\$40
Tuna / まぐろ赤身	\$30
Hamachi-Toro Yellowtail Belly / ハマチトロ	\$20
Hamachi Yellowtail / ハマチ	\$18
Hirame Flounder / ヒラメ	\$20
Tai Sea Bream / 鯛	\$18
Salmon Belly / サーモントロ	\$14
Salmon / サーモン	\$12
Sea Urchin / うに	\$30
Salmon Roe / 北海道いくら	\$20
Botan Ebi / ボタンエビ	\$20



SUSHI & ROLL / 寿司&巻き

[SUSHI]

Toro Tuna Belly / とろ	\$30
Tuna / まぐろ赤身	\$25
Hamachi-Toro Yellowtail Belly / ハマチトロ	\$18
Hamachi Yellowtail / ハマチ	\$16
Hirame Flounder / ヒラメ	\$18
Sea Bream / 鯛	\$16
Salmon Belly / サーモントロ	\$12
Salmon / サーモン	\$10
Sea Urchin / うに	\$30
Salmon Roe / いくら	\$20
Eel / 鰻	\$15
Botan Ebi / ボタンエビ	\$20
Tamago / 玉子	\$6
Red Flying Fish Roe / とびっこ	\$10
Negi Toro Minced Tuna with Onion / ネギトロ	\$18
Wagyu Aburi / 和牛炙り	\$30
Chef's Selection of 4 Seasonal Sushi / シェフの本日の握り	\$75



SUSHI & ROLL / 寿司&巻き

[ROLL]

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



[Hand-Roll]

Prawn Tempura / 海老天ぷら	\$8
Avocado / アボカド	\$8
Spicy Tuna / スパイシーマグロ	\$10
Negi-Toro Minced Tuna with Onion / ねぎとろ	\$16
California / カルフォルニア	\$10
Soft Shell Crab I / ソフトシェルクラブ	\$8
Unagi / うなぎ	\$16
Ikura Salmon Roe / いくら	\$14



DESSERT / デザート

Coco Ice Cream / チョコレートアイス	\$12
Green Tea Ice Cream / 抹茶アイス	\$10
Black Sesame Ice Cream / 胡麻アイス	\$10
Vanilla Ice Cream / バニラアイス	\$8
Wagashi / 和菓子3種盛り	Seasonal / 時価
Seasonal assorted Japanese Fruit / 季節の果物	Seasonal / 時価



SHABU SHABU / SUKIYAKI SET

シャブシャブ ・ スキヤキセット

Appetizers / 前 菜

Choice of Beef / 牛肉の選択

Japanese Wagyu / 日本産和牛
\$170

US Sirloin / サーロイン
\$90

Chicken / チキン
\$60

Seafood / 海 鮮
\$120

Mixed Vegetables / 野菜盛り合わせ

Steam Rice Zosui Rice Soup / ご飯・雑炊

Seasonal Fruits / くだもの

Additional Beef / 追加の牛肉

Japanese Wagyu / 日本産和牛 \$150

US Sirloin / サーロイン \$70

Chicken / チキン \$40

Seafood / 海 鮮 \$100

SPECIAL BEEF SET / スペシャルビーフセット SINCE 1980

Japanese Wagyu A5 / A5和牛肉
\$175

Japanese Beef / 和牛肉

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

日本酒 / SAKE

720ml

梵 Gold 純米大吟醸 Smv+1
"Born" Gold Junmai Daiginjyo



\$170

喜多屋 寒山水 純米大吟醸 Smv+2
Kitaya Kansansui Junmai Daiginjyo



\$152

久保田 万寿 純米大吟醸 Smv+2
Kubota Manju Junmai Daiginjyo



\$222

瀬祭 50 純米大吟醸 Smv+3
Dassai Miyaki 50 Junmai Daiginjyo



\$158

瀬祭 23 純米大吟醸 Smv+3
Dassai Miyaki 23 Junmai Daiginjyo



\$268

八海山 純米吟醸 Smv+4
Hakkaisan Junmai Ginjyo



\$150

楯野川 純米大吟醸 Smv+8
Tatenokawa



\$158

日本酒 / SAKE

300ml

梵-純粹 純米大吟釀 Smv+1
"Born" Junsui Junmai Daiginjyo



\$70

喜多屋 寒山水 純米大吟釀 Smv+1
Kitaya Kansansui Junmai Daiginjyo



\$50

真澄 辛口生一本 純米吟釀 Smv+5
Masumi Karakuchi Ki-ippou Junmai Ginjyo



\$55

八海山 吟釀 Smv+6
Hakkaisan Ginjyo



\$57

純米酒 Smv-15
Hanagaki Junmai Nigori



\$50

HOUSE SAKE

黒松白露灘仕込

Hakushika Nadajikomi Dry Smv+4



\$20/160ml
\$30/280ml

烧酒 / Shochu

赤雾岛 (芋烧酒) 25%

Aka Kirishima



\$140

田苑 芋 (芋烧酒) 25%

Denen Imo



\$128

二阶堂 (麦烧酒) 25%

Nikaido



\$128

鍛高譚 (Shiso烧酒) 20%

Tantakatan



\$118

JAPANESE WHISKY

響 17年
Hibiki 17



\$888

山崎 12年
Yamazaki 12



\$588

響
Hibiki Japanese Harmony



\$22/Glass
\$388/Bottle

山崎
Yamazaki Distillery



\$22/Glass
\$388/Bottle

SHIMA SPECIAL

桃 Sparkling Jelly / Peach	\$12
柚子 Sparkling Jelly / Yuzu Orange	\$12
Shima 梅酒 Shima Umeshu	\$15
ハイボール High Ball	\$18

WINE BY THE GLASS-HOUSE POUR

Pierre Jean Colombard |
Chardonnay 2017 Southern France



\$ 14/Glass
\$68/Bottle

Pierre Jean | Merlot 2017 Southern France



\$ 14/Glass
\$68/Bottle

WHITE WINE

Clarendella Blanc by Haut Brion 2018 | Bordeaux France



\$108

Kerlann Chablis 2016 | Burgundy, France



\$118

Kerlann Pouilly Fuisse 2014 | Burgundy, France



\$128

Katnook Founder's Block Sauvignon Blanc 2017 |
Coonawarra, Australia



\$108

Flametree Chardonnay 2017 | Margaret River, Australia



\$128

Misha's Vineyard Limelight Riesling 2014 |
Central Otago, New Zealand



\$118

Montes Alpha Chardonnay 2016 | Central Valley, Chile



\$108

RED WINE

CH LA Mauleone 2013 | Lelande de Pomeroy, Bordeaux, France



\$118

Clarendelle Rouge by Haut Brion 2015 | Bordeaux, France



\$108

Irvine Springhill Merlot 2016 | Eden Valley, South Australia



\$108

Mitolo G.A.M. Shiraz 2015 | McLaren Vale, South Australia



\$138

Misha's Vineyard "Impromptu" Pinot Noir 2016 |
Central Otago, New Zealand



\$108

Monetes Purple Angel 2016 | Colchagua Valley, Chile



\$188

Santa Rita Gran Hacienda |
Cabernet Sauvignon 2017, Maipo Valley, Chile



\$90

PREMIUM POUR

Gordon's Gin



\$14

Absolute Vodka



\$14

Bacardi Rum



\$14

BEER (By Bottled)

Sapporo-Premium (サッポロビール)



\$13

Asahi-Super Dry (アサヒビール)



\$13

Kirin-ichiban shibori (キリンビール)



\$13

Tiger-Singapore



\$12.50

COLD BEVERAGE

Oolong Tea (Suntry)	\$8
Ice Lemon Tea	\$7
Coke / Coke -Light / Sprite	\$7
Ginger Ale	\$7
Tonic Water	\$7
Soda	\$7

Chilled Juices

Orange / Lime / Mango / Guava / Fruit Punch	\$7
---	-----

Mineral Water

Evian	\$7
Sparkling Water	\$ 8/Small \$10/Big
Bottled Water	\$2

Hot Beverages

Coffee	\$7
English Tea	\$4
Japanese Green Tea (Free flow)	

KAISEKI MENU

会席コース

SHIMA SPECIALTIES

Appetizer / 前菜

Assorted Sashimi / 刺身盛り合わせ

Steamed Dish / 蒸物

Yakimono / 焼物

Nimono / 煮物

Agemono / 揚物

Noodles / 食事

Dessert / 本日のデザート

Umeshu / Fruit Juice

\$138++ Per Person

Prices Subject to Service Charge & GST.

OMAKASE / メニュー

Appetizer / 前 菜

Sashimi / 刺身三点盛り

Tempura

Sakura Prawn Tempura / 桜エビかき揚げ

Teppanyaki / 鉄板焼き

Salmon / サーモンバター焼き, 獅子唐, 辛味噌添え (50g)

Live lobster / 伊勢海老 (1/2)

Wagyu A5 / 和牛A5 (80g)

Vegetables / 野菜 (アスパラ、レンコン、南瓜、揚げトマトなど)

Garlic Rice / ガーリックライス

Miso Soup / みそ汁

Dessert / 本日のデザート

Fruit & Japanese Pastry / 果物と甘味

Coffee or Red Tea / コーヒー又は紅茶

\$250

OMAKASE / メニュー

Appetizer / 前 菜

Sashimi / 刺身三点盛り

Tempura

Prawn & Vegetable Tempura / 海老と野菜天ぷら

Teppanyaki / 鉄板焼き

Oyster / 牡蠣 (2 pcs)

King Prawn / 大海老 (1 pcs)

Tenderloin / テンダーロインステーキ (120g)

Vegetables/野菜 (アスパラ、レンコン、南瓜、揚げトマトなど)

Garlic Rice / ガーリックライス

Miso Soup / みそ汁

Dessert / 本日のデザート

Fruit & Japanese Pastry / 果物と甘味

\$150