



S H I R O

168, Boulevard St Germain  
75006 Paris

Idéalement situé dans le cœur du sixième arrondissement de Paris, à deux pas de l'église de St Germain des Prés, Shiro - blanc en japonais - est une nouvelle adresse pour les adeptes de cuisine fusion.

Mêlant gastronomie française et influences japonaises, le Chef Hiroyuki Ushiro surprend et innove en proposant des assiettes raffinées et gourmandes pour un voyage assuré au pays du soleil levant.





## Une cuisine mêlant tradition et modernité

Shiro est la cuisine inventive par excellence où les saveurs fusionnent entre la France et le Japon.

Cette nouvelle adresse met en avant une cuisine française bistronomique aux influences nippones où se côtoient harmonie des saveurs et créativité.

Ici, les goûts se superposent, se relèvent, se complètent et se subliment. Le Chef, Hiroyuki Ushiro, met un point d'honneur à travailler des produits de saison tout en conservant leur caractère originel.

La carte - qui change régulièrement - propose des plats et des menus aussi gourmands que gourmets.

On y retrouve à l'heure du déjeuner un bento composé de neuf petites assiettes avec entre autres **un carpaccio de daurade vinaigrette à la prune Ume** d'une fraîcheur incomparable, **une escabèche de poissons frits et marinés** avec son goût de « reviens-y », **un cabillaud nacré** à la perfection et **son tartare de langoustines**, purée de choux fleurs et crème de yuzu ou même **le quasi de veau accompagné d'un lit d'échalotes confites, asperges sauvages, tuile de feuille de lotus et sa sauce moutarde.**

Les becs sucrés pourront aussi se régaler avec un **daifuku mochi glacé** accompagné de fruits rouges pour une touche sucrée et acidulée ou **un mille-feuilles matcha**, glace au chocolat et fruits frais.





Le Chef propose également un menu carte blanche « Omakase » - tradition nipponne - en six services midi et soir pour un voyage culinaire à l'autre bout du monde. Les menus varient en fonction de l'inspiration du Chef et se composent de plats inventifs et subtils **où un véritable travail d'orfèvre est apporté au poisson.**

**Il se compose d'un** amuse-bouche, **de** deux entrées, **d'un** poisson, **d'une** viande et **d'un** dessert, le tout possible en « pairing » avec du vin ou du saké. Pour le dîner, il est également possible de choisir ses plats à la carte au gré de ses envies.



## L'art de bien boire

La carte des boissons et des cocktails est courte mais bien pensée. Elle propose de faire découvrir une large palette de cocktails hybrides français / japonais dans le prolongement du voyage comme **Le Shiro** (Hibiki - whisky japonais - purée de kiwi, concombre, citron vert, jus d'aloé vera, menthe fraîche le tout saupoudré de matcha), **le Sakura Horoyoi** (Roku Gin - gin japonais - tonic hibiscus et fruits rouges frais pour le côté estival) ou **le Pink Matcha** (mocktail composé de purée de litchi et de fraises, jus de cranberry, menthe fraîche et poudre de matcha).

Shiro soigne aussi notre amour du vin avec une sélection nature et en biodynamique autour de 3 blancs, 6 rouges et 2 rosés, tous proposés au verre ou à la bouteille.

## Un écrin épuré

Cette nouvelle adresse à deux étages et à la décoration soignée est un lieu de vie qui puise son inspiration dans les bistrot chic parisiens. La salle au rez-de-chaussée s'ouvre sur un grand comptoir en marbre donnant sur une cuisine ouverte où les bruits des ustensiles de cuisine s'entrechoquent et où le Chef travaille ses produits nobles. Au fond du restaurant ainsi qu'à l'étage se dressent des tables pouvant accueillir jusqu'à 70 couverts. Le mobilier accentue l'ambiance volontaire « à la zen » de Shiro avec du bois en chêne, fauteuils et banquettes en velours, tapisseries japonisantes aux murs, le tout dans une ambiance feutrée.





## Shiro

168, Boulevard St Germain – 75006 Paris

Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 00h

[www.restaurantshiro.fr](http://www.restaurantshiro.fr)

01 56 81 91 62

Formule Bento le midi à 35€

Menu carte blanche « Omakasé » 6 services à 69€

Entrées à partir de 15€

Plats à partir de 18€

Cocktails à partir de 17€

Vins au verre à partir de 10€



W O K I T O K I

