



シロノニフ.

WELCOME TO OUR CASTLE !
SEAFOOD RESTAURANT & ROOFTOP BAR
"ビストロ シロ." Products as Communication Tool 

LUNCH MENU

PIATTO UNICO ピアットウニコ

メインディッシュとパスタのワンプレート

シロニワ自慢のメインディッシュと、毎日練り上げる自家製麺のパスタ。
2つの魅力をぎゅっと一皿に凝縮してお楽しみいただけます。

MAIN Roasted chicken and white pea beans stew
チモンローストと白いんげん豆の煮込み

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,520 / COURSE 3,180

MAIN Roasted scallop and spring cabbages
ホタテ貝と春キャベツのロースト

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,730 / COURSE 3,400

MAIN Pot pie with salmon and spinach
サーモンと法蓮草のポットパイ仕立て

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,940 / COURSE 3,700

コース または セットを
お選びください

COURSE コース

- ・本日のポタージュ
- ・前菜とサラダの盛り合わせ
- ・ドリンクビュッフェ
- ・ミニデザート
チーズケーキ or ティラミス
or ジェラート

SET セット

- ・本日のポタージュ
- ・ドリンクビュッフェ



× PASTA Oil sauce pasta with herb salsiccia and turnip
・ハーブサルシッチャと蕪のオイルソース

× PASTA Genovese Pasta with mussels, scallop, and broccoli
・ムール貝と帆立、くたくたブロッコリーのジェノベーゼソース

× PASTA Yuzu cream sauce Pasta with codfish, potatoes and kale
・函館産タラとインカのめざめ、ケールの柚子クリームソース

KIDS LUNCH

Children's Lunch Plate
お子様ランチプレート

980

OPTION

追加オプション

BREAD

追加パン

+ 400



Shironowa Olive Bread
シロニワ オリーブパン

DESSERT

追加ミニデザート

+ 440

Tiramisu
ティラミス

Speciality Gelato
こだわりジェラート

Baked Cheesecake
ベイクドチーズケーキ

PIZZA ピッツァ

旬の食材をふんだんに使用した自家製生地のこだわりPIZZA

Margherita with fresh mozzarella and colorful tomatoes
生モッツアレラとカラフルトマトのマルゲリータ / SET 1,840

/ COURSE 2,680

Herb Salsiccia and Poirot Pizza
ハーブサルシッチャとポワロのピッツァ / SET 2,080

/ COURSE 2,800

Pizza with smoked salmon, herbs and cream cheese
燻製サーモンとハーブ、クリームチーズのピッツァ / SET 2,310

/ COURSE 3,040

Americaine sauce pizza with shrimp and snow crab
海老とズワイ蟹のアメリカンスソースピッツァ / SET 2,530

/ COURSE 3,250

コース または セットを
お選びください

COURSE コース

- ・本日のポタージュ
- ・前菜とサラダの盛り合わせ
- ・ドリンクビュッフェ
- ・ミニデザート
チーズケーキ or ティラミス
or ジェラート

SET セット

- ・本日のポタージュ
- ・ドリンクビュッフェ

PASTA パスタ

毎日店内で練り上げるコシのあるモチモチ食感の自家製生パスタ

Minestrone-style tomato sauce pasta with bacon and spring vegetables - Fusilli
岩中豚ベーコンと春野菜のミネストローネ風トマトソース / SET 1,740

◇ フジッリ / COURSE 2,460

Oil sauce pasta with herb salsiccia and turnip - Linguine
ハーブサルシッチャと蕪のオイルソース / SET 1,760

◇ リングイネ / COURSE 2,480

Genovese Pasta with mussels, scallop, and broccoli - Fusilli
ムール貝と帆立、くたくたブロッコリーのジェノベーゼソース / SET 2,110

◇ フジッリ / COURSE 2,840

Yuzu cream sauce Pasta with codfish, potatoes and kale - Linguine
函館産タラとインカのめざめ、ケールの柚子クリームソース / SET 2,080

◇ リングイネ / COURSE 2,800

Bolognese pasta with minced Japanese beef and boat-shaped mushrooms - Fettuccine
国産牛挽き肉と舟形マッシュルームのボロネーゼ / SET 2,180

◇ フェットチーネ / COURSE 2,900

Americaine cream sauce pasta with shrimp and snow crab - Fettuccine
海老とズワイ蟹のアメリカンスクリームソース / SET 2,420

◇ フェットチーネ / COURSE 3,140

コース または セットを
お選びください

COURSE コース

- ・本日のポタージュ
- ・前菜とサラダの盛り合わせ
- ・ドリンクビュッフェ
- ・ミニデザート
チーズケーキ or ティラミス
or ジェラート

SET セット

- ・本日のポタージュ
- ・ドリンクビュッフェ

自家製パスタ類

◇ リングイーネ
軽くソースが絡む細い平打ち

◇ フェットチーネ
ソースがよく絡む幅広平打ち麺

◇ フジッリ
ねじった形が特徴のショートパスタ

DESSERT MENU デザート



Tiramisu

ティラミス

850



Cheesecake with berry sauce

ベリーソースで食べるチーズケーキ

750

Strawberry mille-feuille

苺のミルフィーユ

870

Special Gelato and Seasonal Fruit

こだわりジェラートと季節の果実

720

DESSERT SET DRINK デザートセットドリンク + 330

Coffee

コーヒー [HOT / ICE]

Earl Grey Tea

アールグレイティー [HOT / ICE]

Orange Juice

オレンジジュース

Grapefruit Juice Juice

グレープフルーツジュース

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

【Policy of the removal of specified ingredient】

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描 QRCode，並參閱我司的官網上「關於去除特定食物的政策」。