

# LUNCH

すべてのランチに、シロノパン + オリーブオイル + ドリンク + サラダ のセットがつかます。

## | SHIRONO-PAIN |

シロノパン と オリーブオイル



おかわりパン +200Y

FRESHLY BAKED ORIGINAL BREAD & OLIVE OIL.

シロノニワこだわりの 焼きたて「シロノパン」と オリーブオイル

「シロノパン」は、“かりっ → ふわっ → もっちり”の食感にこだわり、多加水法で作っています。焼き上がりの芳ばしい香りは、焙煎した2種類のモルト粉を使用しているため。クラムが薄くて食べやすい、かつボリューム感もある、ランチタイムにぴったりのあるパンに仕上げています。

オレガノ・バジル・セージなど少量のハーブを配合しているので、口のなかに広がる風味が豊かで、シーフード料理との相性もばっちり！噛めばかむほど、生地に練りこまれたオリーブオイルの旨みと、ライ麦サワー粉のほどよい酸味が、お食事を飽きさせません。

## | SET DRINK |

ドリンクをお選びください



DRIP COFFEE. - HOT/ICE -

ドリップコーヒー(ホット / アイス)

MOROCCAN MINT TEA. - HOT/ICE -

モロッコ風ミントティー(ホット / アイス)

ICE TEA.

アイスティー

APPLE JUICE.

アップルジュース

ORANGE JUICE.

オレンジジュース

エビスビール(生)550Y スパークリング&ワイン各種 700Y~

## | SALAD / HORS'DOEUVRE |

サラダ または オードブル



サラダ

GREEN SALAD. - HAGIWARA FARM'S LEAF MIX & MUSHROOMS -

千葉・萩原農園のミックスリーフとマッシュルームのサラダ



オードブル

※野菜は日替わり

LUNCH HORS'DOEUVRE. - SMOKED SCALLOP & VEGETABLES -

8種の野菜と帆立貝のマリネ レモンとコリアンダー風味(+500Y)

## | HALF DESSERT |

ランチデザート(+300Y)



FRUIT COMPORT WITH GELÉE VIN BLANC.  
季節のフルーツコンポートと白ワインのジュレ



TIRAMISU BANANE.  
ティラミス・バナヌ



GATEAUX CHOCOLAT S'MORE.  
ガトーショコラ・スマア

ALL TAX EXCLUDED.



※写真は2名様分

## BOULLABAISSSE LUNCH

ご注文は2名様より

"SHIRONONIWA" BOULLABAISSSE.

シロノニワ名物 ブイヤベース

OPTIONAL RISOTTO. - AFTER BOULLABAISSSE -

ブイヤベースのスープをつかったメのリゾットが付きま

order 2P~

1P / 2700Y



ブイヤベースは「シロノニワ」の名物メニュー！

魚介の旨みが凝縮された濃厚なスープを

こころゆくまで是非じっくりとお楽しみください。

本日の魚介が気になる方はスタッフまで。

## MAIN DISH LUNCH



CRUMBS GRILLED RED SEA BREAM. - SPRING CABBEGE WITH VEGETABLE SOUP -

真鯛のパン粉焼きと春キャベツと野菜のスープ仕立て

1600Y

GRILLED MARLIN. - CLAM & VEGETABLES WITH CREAM SAUCE -

カジキマグロのグリル あさりと春野菜のクリームソース

1800Y

A WHOLE ROASTED FISH. - FROM HOKKAIDO -

北海道直送 鮮魚“まるごと一尾” ロースト

数量限定です

2200Y

(本日の鮮魚はスタッフまで)



SPAGHETTI PEPERONCINO. - ICE GOBY & KINSHINSAI, DRIED MULLET ROE -

白魚のフリットと金針菜のペペロンチーノ カラスミ風味

1500Y

SPAGHETTI VONGOLE. - SHELLFISHES WITH HERB BUTTER SAUCE -

3種の貝のボンゴレ ハーブバターソース

1800Y

〜マテ貝, アオヤギ貝, 沖シジミ〜 (貝は仕入れにより変更があります)

LUNCH ORDER 11:00-15:00

# ALCOHOL MENU

## GLASS WINE

### | SPARKLING & CHAMPAGNE |

TOI TOI / SPARKLING SAUVIGNON BLANC.	NEW ZEALAND
トイトイ スパークリング・ソーヴィニヨンブラン	800Y
G.H.MUMM / CORDON ROUGE.	FRANCE
G.H. マム コルドン・ルージュ	1000Y

### | WHITE WINE |

TENUTE D'ITALIA / EROS CHARDONNAY	ITALY
テヌーテ・ディタリア エロス・シャルドネ・ルビコーネ	700Y
MATUA / REGIONAL PINOT NOIR MARLBOUROUGH	NEW ZEALAND
マトゥア リージョナル・ソーヴィニヨン・ブラン・マルボロ	750Y
SWISS-MURA WINERY / DEUXIEME SAUVIGNON BLANC	NAGANO
スイス村ワイナリー ドゥジェム・ソーヴィニヨンブラン	850Y
DOMAINE JOSEPH DROUHIN / VAUDON CHABLIS	FRANCE
D, ジョセフ・ドルーアン ヴォードン・シャブリ	1000Y

### | RED WINE |

COLUMBIA CREST / TWO VINES CABERNET SAUVIGNON	U.S.A
コロンビア・クレスト ツーヴァインズ カベルネソーヴィニヨン	700Y
CASTELLO DI GABBIANO / CHIANTI	ITALY
カステッロ・ディ・ガビアーノ キャンティ	750Y
G.D. VAJRA / LANGHE ROSSO	ITALY
G.D. ヴァイラ ランゲ・ロッソ	850Y
MATUA / REGIONAL PINOT NOIR MARLBOUROUGH	NEW ZEALAND
マトゥア リージョナル・ピノノワール・マルボロ	900Y

## COLD PRESSED COCKTAIL

COLD PRESSED "AMAOU" STRAWBERRY COCKTAIL.

"あまおう"の コールドプレス・カクテル

(オーダーを受けてから特殊なミキサーで果物を押し潰してつくる、  
保存料や添加物、水分も加えない 100% ジュースをつかってカクテルに)

WITH SPARKLING WINE	WITH BOURBON & MILK
× スパークリング 1000Y	× バーボンとミルク 900Y

## SANGRIA

HOMEMADE SANGRIA. - RED / WHITE -

自家製サングリア 赤 / 白 G:750Y

(食中酒の定番、シンプルに飲みやすい味わい)

## DRAFT BEER

SAPPORO BLACK LABEL.	M / L
サッポロ 黒ラベル	500Y / 650Y

YEBISU.	M / L
エビスビール	550Y / 700Y

SHIROHONOKA.	M
白穂乃香	600Y

M : 380ml L : 470ml

## BOTTLED BEER

YEBISU STOUT.	BAIRD RISING SUN.
エビス 黒ビール 750Y	ヘアード・ライジングサン 950Y

CORONA.	SHIGA KOGEN PORTER.
コロナ・エキストラ 750Y	志賀高原ビール ポーター 900Y

BLUE MOON.	SANKTGALLEN GOLDEN ALE.
ブルームーン 850Y	サンクトガールン・ゴールデンエール 950Y

ALL TAX EXCLUDED.

# CAFE MENU

## COLD PRESSED JUICE

COLD PRESSED "AMAOU" STRAWBERRY JUICE.

"あまおう"の コールドプレス・ジュース

900Y

(オーダーを受けてから、特殊なミキサーで果物を押し潰してつくる、  
保存料や添加物、水分も加えない 100% フレッシュジュースです)

## PREMIUM JUICE

JAPANESE THICK APPLE JUICE.

青森・ムカイ林檎店の にごり林檎ジュース

800Y

(ワックス不使用の林檎を使った無添加ストレートジュース)

BLOOD ORANGE JUICE.

ブラッド オレンジジュース (ストレートジュース)

800Y

## COFFEE

DRIP COFFEE. -HOT/ICE-

ドリップコーヒー (ホット / アイス) 550Y

CAFE AU LAIT. -HOT/ICE-

カフェ・オレ (ホット / アイス) 650Y

## TEA

MOROCCAN MINT TEA. -HOT/ICE-

モロッコ風ミントティー (ホット / アイス) 700Y

- 以下はすべてホットのみ -

EARL GREY.

アールグレー 600Y

DARJEELING.

ダージリン 600Y

CHAMOMILE.

カモミール 600Y

JASMINE.

ジャスミン 600Y

## AQUA

FERRARELLEE SPARKLING WATER.

フェッラレツレ スパークリングウォーター 750ml 650Y

NATIA NATURAL WATER.

ナティア ナチュラルウォーター 750ml 650Y

## SODA & JUICE

ALL 600Y

GINGER ALE. - DRI -

ジンジャーエール(辛口)

GINGER ALE. - SWEET -

ジンジャーエール(甘口)

COLA.

コーラ

TONIC WATER.

トニックウォーター

APPLE JUICE.

アップルジュース

ORANGE JUICE.

オレンジジュース

GRAPEFRUIT JUICE.

グレープフルーツジュース

PINEAPPLE JUICE.

パイナップルジュース

CRANBERRY JUICE.

クランベリージュース

TOMATO JUICE.

トマトジュース

WILD BERRY HIBISCUS.

ワイルドベリー・ハイビスカス 700Y

(ハイビスカスにワイルドベリーをブレンドしたレッドカラー  
の水色が鮮やかなフルーツハーブティー)

GINGER TWIST.

ジンジャーツイスト 650Y

(レモングラスとジンジャーをベースに、レモンやオレンジ  
などのフルーツ、朝鮮人参などをブレンド、柑橘系の  
フルーツの香りが魅力のハーブティー)

ORANGE DOLCE.

オレンジドルチェ 650Y

(紅茶になめらかな緑茶とジャスミンの花をブレンドした  
オリエンタルな香り、奥深い飲み応えのある大人の味  
わいがするフレーバーティー)

ORGANIC HOJICHA.

オーガニックほうじ茶 650Y

(ゆっくりと強い火で焙ったほうじ茶、緑茶よりも カフェ  
インの含有量が少ないソフトな仕上がりで)

DRINK ORDER 11:00-23:30