

# LUNCH

すべてのランチに、シロパン + オリーブオイル + ドリンク + サラダ + デザート のセットがつきます。

## | SHIRONO-PAIN |

シロパン と オリーブオイル



おかわりパン +200Y

FRESHLY BAKED ORIGINAL BREAD & OLIVE OIL.

シロニワこだわりの 焼きたて「シロパン」と オリーブオイル

「シロパン」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

グラスビール 500Y / グラスパークリング & 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 SHELLFISH & 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)

## | SET DESSERT |

デザートをお選びください



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 / 3000Y



ブイヤベースは「シロニワ」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 CABBAGE 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

1900Y

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

2100Y

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

2500Y

(本日の鮮魚はスタッフまで)



## PASTA LUNCH

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

1800Y

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

2100Y

〜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&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 | ベアード・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・ゴールドンエール 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

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)

## 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

DRINK ORDER 11:00-23:30