

DINNER TIME MENU

光と緑に囲まれた、世界を旅するプラントハンター
西畠清順氏プロデュースの“アトレ空中花園”を望む絶景のロケーション。

広尾の人気フレンチ「ビストロ シロ。」がクリエイションする、
異国の華やかさとエキゾチックな香りを纏った料理たち。

スパイス&ハーブによく合うお酒とのペアリング。空と、植物と、ワインと美味しいものに身を委ねる。

“恵比寿の楽園”へようこそ。



シロノニフ.

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

HORS D'OEUVRE

Tuna tartare with Avocado and Mango served with Salsa Verde

◇ マグロとアボカド、マンゴーのタルタル サルサヴェルデ..... Y850 ◇

バジル、セルフィーユ、デイルを使ったハーブのソースをマグロのタルタルに絡めてどうぞ

Red Snapper Carpaccio topped with Pistachio and Sumac

◇ 真鯛のカルパッチョ ピスタチオとスマックの香り..... Y950 ◇

少し酸味のあるスパイスとバジルオイルでカルパッチョに

Marinade with Shrimp, Scallop and Orange flavored with Estragon

◇ シュリンプと帆立貝、オレンジのマリネ エストラゴン風味..... Y1,200 ◇

シュリンプと帆立貝をオレンジのドレッシングでマリネ 切れのあるエストラゴンの風味が漂います

SALAD

Cilantro leaf and Steamed Honey-Lime Chicken Salad

◇ パクチーとハニーライムチキンのサラダ..... Y650 ◇

ライムとバジル、スイートチリのドレッシングで仕上げたオススメパクチーサラダ

Watercress, Carrot and feta Salad with Pomegranate Dressing

◇ クレソン、キャロット、フェタチーズのサラダ ザクロドレッシング... Y850 ◇

3種類のキャロットとクレソンのクミン風味サラダ ザクロドレッシングでどうぞ

Raw Ham, Walnut and Spinach Salad with Raspberry Dressing

◇ 生ハムとクルミ スピナッチのサラダ ラズベリードレッシング..... Y950 ◇

甘酸っぱいラズベリーのソースを合わせたスピナッチサラダ ワインとどうぞ

BOUILLABAISSSE

Our Specialty!! Bouillabaisse. Additional for Lemon grass flavor.

◇ シロノニワ名物!! ブイヤベース..... Y3,600 ◇

魚介と野菜で丁寧に汁をとり、旨味がギュッと詰まった濃厚なスープが絶品のひと品

◇ メのリゾット..... Y500 ◇



WELCOME TO OUR CASTLE !
SEAFOOD RESTAURANT & ROOFTOP BAR

FISH

Steamed Red Snapper and Lemon grass in Banana leaf

真鯛とレモングラスのバナナリーフ蒸し..... Y1,600

ふっくら蒸しあげた鯛にハーブの爽やかなソースがよく合います

MEAT

Braised Pork Belly with Anise and Cinnamon flavor served with Pomegranate fruit sauce

ポークベリーの煮込み アニスとシナモン風味 ザクロソース..... Y1,600

柔らかくジューシーな豚バラ肉の煮込みに、プチっと食感が楽しいザクロのソースをかけて

Sirloin Steak

サーロインステーキ..... Y2,500

ジューシーな赤身肉のステーキを2種類のソースでお楽しみください

PASTA&RICE

Fried Rice with Chorizo and Coconuts flavor topped with Shrimp in sweet chili sauce

シュリンプとチョリソーのココナッツピラフ..... Y1,500

スイートチリとナンプラーを絡めたシュリンプとココナッツが香るシロニワ名物ピラフ

Spicy Arrabiata Penne with Seafood and Cherry Tomato

シーフードとトマトのアラビアータペンネ..... Y1,500

シュリンプ、ヤリイカ、ムール貝を使ったアラビアータ

King crab pasta with lemon and herb butter sauce

キングクラブのパスタ レモンとハーブ..... Y2,600

ハーブバターソースで仕上げた豪快タラバガニのパスタ レモンを絞ってどうぞ



WELCOME TO OUR CASTLE !
SEAFOOD RESTAURANT & ROOFTOP BAR

★全ての表記価格は税抜表記となります

Dessert



Che, Gyuhi & Banana & Milk ice cream

求肥とバナナ、ミルクアイスのチェー.....Y680

ベトナムの伝統的なデザート お酒のあとにもおすすめ



Cassis sorbet, Chocolate crumble & Spice Ganache

カシスソルベ ショコラクランブルの五香のガナッシュ ...Y680

カシスのソルベにエキゾチックなガナッシュを合わせました



Tarte, Exotica

タルトエキゾチカ.....Y780

バイクドチーズのタルト仕立て パッションソースやトロピカルなフルーツと一緒に



WELCOME TO OUR CASTLE !
SEAFOOD RESTAURANT & ROOFTOP BAR

★全ての表記価格は税抜表記となります