

# Tapas & Frits

## 小皿料理

Avocado dip flavored with CARDAMOM

◇ アボカドディップ カルダモン風味.....Y 650 ◇

パクチーとバジルのソースにアボカドを絡めて、カルダモンの風味をプラス

Potato Salad Colombo Spice

◇ ポテトサラダ コロンボスパイス.....Y 500 ◇

8種類のブレンドスパイスを効かせたポテトサラダ

Smoked Chorizo

◇ スモークチョリソー.....Y 700 ◇

スモークしたチョリソーとはちみつを絡めて焼き上げました

Rosemary French Fries

◇ フライドポテト ローズマリー風味.....Y 500 ◇

ローズマリーとバターの香りのフライドポテト

Cumin Chickpea Falafel; Deep-fried ball with Sesame and Yoghurt sauce

◇ ひよこ豆のコロッケ クミン風味 セサミヨーグルト.....Y 600 ◇

クミンの香りを効かせたひよこ豆のコロッケ ビールとご一緒に

Crispi chicken frit with Lime and Chili sauce

◇ クリスピーチキン ライムチリソース.....Y 650 ◇

タンドリースパイスに付け込んだチキンフリット



# Hors d'oeuvre

## オードブル

Red Snapper Carpaccio topped with Tomato's Coolie and Basil

真鯛のカルパッチョ トマトのクーリーとバジル.....Y950

真鯛のカルパッチョをトマトとバジルで爽やかに

Tuna Tartare with Avocado and Mango, 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、ディ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

Prosciutto and Tomato Ginger Marinade

プロシュートとトマトのジンジャーマリネ.....Y1,200

ショウガと蜂蜜でマリネした甘酸っぱいトマトとプロシュートを合わせました

Jumbo Mushrooms and Butter Shell Sauteed Herb Butter Sauce

ジャンボマッシュルームとつぶ貝のソテー ハーブバターソース...Y1,400

肉厚のマッシュルームとつぶ貝をハーブバターでソテー コロンボスパイスがアクセント

Beets Roasted Honey Mustard and Blue Cheese

ビーツのロースト ハニーマスタードとブルーチーズ.....Y1,200

じっくりローストし甘みを増したビーツとブルーチーズ、クレソンのサラダを添えて

Fricassee of Squid and Asparagus

ヤリイカとアスパラのフリカッセ.....Y1,600

ソテーしたヤリイカとチーズ入りのクリームソースで合わせました ワインとご一緒に



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

# Salad

## サラダ

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 and Spinach Salad with Raspberry Dressing

プロシュートと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 ◇



# Seafood

## お魚料理

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

Roasted Spicy Today's Whole Fish

まるごと鮮魚のスパイシーロースト..... Y2,200

その日おすすめの鮮魚をハーブとスパイスでマリネして一尾まるごとグリルしました

Roasted Salmon Balsamico Flavor Sour Cream Sauce

ローストサーモン バルサミコ風味 サワークリームソース..... Y1,800

しっとり焼き上げたサーモンにハーブの香るサワークリームをたっぷり付けて

Grilled Lobster

オマール海老のハーブグリル..... Y3,600

オマール海老丸ごと一匹をハーブバターで焼き上げました

## 名物ブイヤベース

Our Specialty! Bouillabaisse.

シロニワ名物!! 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ソースが絶品の一品

Make delicious Risotto with Bouillabaisse Soup

ブイヤベースのうまみスープのリゾット 追加Y500

ブイヤベースのスープを余すことなくリゾットに仕上げてもどうぞ。



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

# Meat

## お肉料理

Peri-Peri Grilled Chicken Mozambique Style

◇ **モザンビーク風 ペリペリグリルドチキン.....Y1,400** ◇

スパイスの効いたペリペリソースに漬け込んだ鶏肉をジューシーに焼き上げました

Grilled Lamb Chop with Rosemary and Garlic

◇ **ラムチョップ ローズマリーとガーリック.....Y2,200** ◇

ラムチョップをローズマリーと一緒に焼き上げ風味よく仕上げました

Pork Belly Stewed Anise and Cinnamon Flavor, Pomegranate 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.....Y1,800** ◇

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

Grilled Sirloin Steak

◇ **サーロイン ステーキ.....Y2,500** ◇

しっとりと焼き上げたサーロインレをフォールクリームとガーリックソースでどうぞ



# Pasta & Rice

## パスタ

Arabian Penne with Seafood and 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

Pepperoncino with Red Snapper and Bottarga

真鯛とボツタルガのペペロンチーノ.....Y1,700

◇ シンプルに仕上げた真鯛のペペロンチーノにカラスミのアクセントを効かせました

King Crab Cream Pasta

キングクラブのクリームパスタ.....Y2,800

◇ ハーブが香るクリームソースの豪快カニパスタ

## ライス

Coconut Pilaf with Shrimp and Chorizo

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ブラーをからめたシュリンプとココナッツが香るシロノニワ名物ピラフ

Baked Sea Urchin Risotto

焼きウニのリゾット.....Y2,600

◇ チーズベースのリゾットを炙ったウニで香りよく仕上げました



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