

DINNER MENU



Pickled cured ham and peaches 生ハムと小桃のピクルス	773 (税込 850)
Olive Nut Fritters オリーブの実のフリット	682 (税込 750)
Spicy cashew nuts スパイシーカシューナッツ	655 (税込 720)



ANTIPASTO

Today's Carpaccio 本日のカルパッチョ ※内容はスタッフまで	1,145 (税込 1,260)
Citrus ceviche with scallops and abalone mussels 帆立貝とあわびつづ貝の柑橘セビッチェ	1,255 (税込 1,380)
Shrimp and mango marinade with avocado dip and polenta chips 海老のマンゴーマリネとアボカドディップ ポレンタチップスで	1,300 (税込 1,430)
Vegetable fritters with black garlic and anchovy dip 三浦野菜のフリット 黒にんにくとアンチョビのディップで	1,345 (税込 1,480)
Bisque soup with lobster balls, chickpeas and cherry tomatoes ロブスターボールとひよこ豆、チェリートマトのビスクスープ	1,436 (税込 1,580)
Grilled white asparagus and burrata cheese with tomato sauce ホワイトアスパラガスのグリルとブラータチーズ 高糖度トマトのソース	1,618 (税込 1,780)

SALAD

Niikura Farm Garden Salad with Organic Apple Balsamic Sauce ニクラファームのガーデンサラダ 有機アップルバルサミソース	1,255 (税込 1,380)
Salad with Prosciutto Cured Ham, andives, cheese and white miso dressing プロシュート生ハムとアンディーブとのサラダ チーズと白味噌のドレッシング	1,345 (税込 1,480)

Main dish



Grilled chicken roll with herbed bread crumbs crisp ホロホロ鳥のグリルドチキンロール 香草パン粉のクリスピー	2,327 (税込 2,560)
Sea bream nut crusted with black rice baked risotto 真鯛のナツクラスト 黒米焼きリゾット添え	2,482 (税込 2,730)
Aquapazza with today's seafood and fermented lemon pepper 本日の魚介と発酵レモン胡椒のアクアパッツァ	2,691 (税込 2,960)
Angus beef bistecca with potato fritters アンガス牛のビステッカ ポテトフリット添え	3,509 (税込 3,860)

Pizza



Our "Margherita" シロノワの“マルゲリータ”	1,418 (税込 1,560)
Pizza with caramelized brown cheese, mushrooms and crispy bacon キャラメルブラウンチーズとマッシュルーム、 クリスピーベーコンのピッツァ	1,664 (税込 1,830)
Pizza with plenty of shellfish in a saffron-flavored aioli sauce たっぷりの貝のピッツァ サフラン風味のアイオリソース	1,964 (税込 2,160)
Pizza with sheep cheese, spicy lamb keema and cilantro 羊チーズのピッツァ スパイシーラムキーマとコリアンダー	2,164 (税込 2,380)



PASTA

シロノワのパスタ麺はすべて自家製。
真空の状態に練り上げた、コシの強い生地を
独自の 방법으로寝かせることでモチモチ食感の生パスタに。

LINGUINE : リングイーネ [軽くソースが絡む細い平打ち]	
Pasta with watercress and squid with green chili pepper and fresh tomato sauce 花クレソンとヤリイカのパスタ 青唐辛子とフレッシュトマトのソース	1,327 (税込 1,460)
Herb pasta with lightly seared sea bream in a sea bream broth oil sauce 軽く炙った真鯛のハーブパスタ 鯛出汁のオイルソース	1,664 (税込 1,830)
FETTUCCHINE : フェットチーネ [ソースがよく絡む幅広平打ち面]	
Pasta with Mushrooms and Estragon with Fermented Butter and Cheese Sauce 舟形マッシュルームとエストラゴンのパスタ 発酵バターとチーズのソース	1,345 (税込 1,480)
Saffron pasta with walnuts and guanciale, truffle and egg yolk sauce 胡桃とグアンチャーレのサフランパスタ トリュフと卵黄のソース	2,073 (税込 2,280)
FUSILLI : フジッリ [ねじった形が特徴のショートパスタ]	
Pasta with octopus and asparagus in green sauce with spring vegetables 水蛸とアスパラガスのパスタ 春野菜のグリーンソース	1,690 (税込 1,800)
Slow-cooked beef cheek pasta with red wine and tomato sauce じっくり煮込んだ牛頬肉のパスタ 赤ワインとトマトのソース	2,264 (税込 2,490)

Dessert



Gateau Chocolat and Vanilla Ice Cream ガトーショコラとバニラアイス	700 (税込 770)
Cheesecake with berry sauce ベリーソースで食べるチーズケーキ	700 (税込 770)
Tiramisu ティラミス	800 (税込 880)
Special Gelato and Seasonal Fruit こだわりジェラートと季節の果実	600 (税込 660)



シロ / ニフ .

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

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」。