

# LUNCH COURSE

## SPECIALITY Course

シロニワの スペシャルランチコース

お一人さま 4,200

コースでしか味わえないメインディッシュと贅沢に仕上げた自家製生パスタ。  
9種のパンを小さくカットしオイルや蜂蜜と共に様々な味わいをお楽しみいただけます。  
シロニワの魅力を余すところなく堪能できるスペシャルコースです。

**Aperitivo** 選べるアペリティーボ ※ノンアルコールご対応いたします

Sparkling Wine

スパークリングワイン

Aperol Spritzers

アペロールスプリッター

**Antipasto Misto** Antipasto Mist [ 5 kinds of appetizers ]  
海と陸から5種 アンティパスト盛り合わせ

**Potage** White Bean Potage with Prosciutto  
白いんげん豆のポタージュにプロシュートを添えて

**Pane** 9 kinds of bread  
小さな9種のパン  
有機エキストラバージンオリーブオイル アカシアの蜂蜜 白トリュフ塩

**Pasta** Carbonara with fresh sea urchins from Hokkaido and grilled corn  
北海道からの生雲丹と焼き目を付けたトウモロコシのカルボナーラ

**Main** Aquapazza of Fresh Fish  
本日の白身の鮮魚と旬野菜と貝類のアクアパッツァ

**Dolce** Assorted dessert [ Cheesecake, Gateau chocolat, Special gelato ]  
チーズケーキ, ガトーショコラ, こだわりのジェラートを一皿で

**Cafe** Coffee | Tea  
コーヒー | 紅茶

## PIATTO UNICO Course

ピアットユニコのコース

お一人さま 3,500

人気のピアットユニコをコース仕立てに  
チョイス可能なメインディッシュとパスタで気分に合わせてお楽しみいただけます。  
9種のパンにアンティパスト、プチデザートとの盛り合わせもついたオススメコースです。

**Antipasto Misto** Antipasto Mist [ 3 kinds of appetizers ]  
海と陸から3種 アンティパスト盛り合わせ

**Potage** White Bean Potage with Prosciutto  
白いんげん豆のポタージュにプロシュートを添えて

**Pane** 9 kinds of bread  
小さな9種のパン  
有機エキストラバージンオリーブオイル アカシアの蜂蜜 白トリュフ塩

**Piatto Unico** 下記より好きなパスタとメインディッシュを1品ずつお選びください

**Main**  
Scallops on the half shell with gratin  
殻付き帆立貝のグラタン仕立て

Baked Flying Fish with Herb Breadcrumbs  
トビウオの香草パン粉焼き

Grilled Tuna Cheeks with Balsamic Sauce  
マグロ頬肉のグリル バルサミソース

**Pasta**  
Smoked salmon and Miura zucchini in a refreshing lemon cream sauce  
スモークサーモンと三浦ズッキーニの  
爽やかなレモンクリームソース

Genovese pasta with various shellfish, avocado and kale  
色々な貝とアボカド、ケールのジェノベーゼパスタ

Slow Cooked Kobe Beef Bolognese  
じっくりと煮込んだ神戸牛のボロネーゼ

**Dolce** Assorted dessert [ Cheesecake, Gateau chocolat, Special gelato ]  
チーズケーキ, ガトーショコラ, こだわりのジェラートを一皿で

**Cafe** Coffee | Tea  
コーヒー | 紅茶

