

HOLIDAY 11:00-15:00



# LUNCH MENU

“魚介をもっと楽しく美味しく”という思いから、  
魚料理と相性の良いイタリアンと日本の美味しい素材を組み合わせたピッツァとパスタを思いつきました。  
ピッツァとパスタは自家製生地を毎日店内で作ります。  
シロニワのこだわり抜いた“楽しく美味しい”イタリアンをお届けします。

## LUNCH SET

全てのランチについています



+



## SPECIAL ONE PLATE

PIATTO UNICO Piatto=お皿 unigo=1つの

一つのお皿で2度おいしいパスタとメインの組み合わせ。海の幸のピアットウニコをお楽しみ下さい。

<b>PASTA</b> Pasta of Broth of flying fish oil sauce with Asparagus and Sakura Shrimp 桜海老・アスパラガスのアゴ出汁オイルソースパスタ	&	<b>MAIN</b> Roasted Mackerel with Spicy Harissa サバのピリ辛ハリッサロースト	1,980
<b>PASTA</b> Genovese pasta with prawns and avocado 海老とアボカドのジェノベーゼパスタ	&	<b>MAIN</b> Scallops in the shell baked in anchovy butter 殻付きホタテ貝のアンチョビバターソテー	2,090
<b>PASTA</b> Pasta with shellfish and tomato sauce 貝の旨味たっぷり魚介のトマトソースパスタ	&	<b>MAIN</b> Grilled Toro Marlin with Ravigote Sauce トロカジキのグリル ラビゴットソース	2,200

## PASTA



パスタは真空の状態に練り上げた  
コシのある生地を独自の方法で  
寝かせることでモチモチの食感に。  
ソースと絡めてお召し上がりください。

Pasta of Broth of flying fish oil sauce with Asparagus and Sakura Shrimp 桜海老とアスパラのアゴ出汁オイルソースパスタ	1,430
Pasta with shellfish and tomato sauce 貝の旨味たっぷりトマトソースパスタ	1,540
Slowly simmered beef shank bolognese じっくり煮込んだ牛すね肉のボロネーゼ	1,540
Pasta with salmon and mushrooms in spinach cream sauce サーモン・キノコのスピナッチクリームソースパスタ	1,760
Genovese pasta with prawns and avocado 海老とアボカドのジェノベーゼパスタ	1,870

## PIZZA



ピッツァ生地は、練り上げた後  
天然酵母で発酵させ、一枚一枚ピザ窯で  
じっくり丁寧に焼き上げます。  
小麦本来の風味と香りをお楽しみください。

Pizza Margherita ピッツァ マルゲリータ	1,430
Kamaage Shirasu and Wasabi Greens with Raw Seaweed Cream Pizza 釜揚げシラスと山葵菜の生海苔クリームピッツァ	1,650
Pizza Funghi with Various mushrooms いろいろキノコと舟形マッシュルームのピッツァ フンギ	1,760
Quattro Formaggi, Four Cheese Pizza 4種チーズのピッツァ クアトロフォルマッジ	1,870
Pizza Pescatore, filled with the flavor of seafood 海の幸の旨味たっぷりピッツァ ペスカトーレ	1,980

DESSERT SET デザートセット + 各330

A rich custard pudding  
濃厚なカスタードプリン

Tiramisu  
ティラミス

Gelato  
こだわりのジェラート



## KIDS LUNCH

Children's Lunch Plate  
お子様ランチプレート 880

Bread  
パン追加 + 200