

DESSERT MENU



Gateau Chocolat and Vanilla Ice Cream
ガトーショコラとバニラアイス 700 (税込 770)



Tiramisu
ティラミス 800 (税込 880)



Cheesecake with berry sauce
ベリーソースで食べるチーズケーキ 700 (税込 770)



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
“ビストロ シロ.” Products as Communication Tool

LUNCH MENU

SET DRINK セットドリンク + 300 (税込 330)

Coffee
コーヒー [HOT / ICE]

Earl Grey Tea
アールグレイティー [HOT / ICE]

Orange Juice
オレンジジュース

Grapefruit Juice Juice
グレープフルーツジュース

Apple Juice
アップルジュース

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」。

PIATTO UNICO

ピアットウニコ

「メインも、パスタも」メインディッシュとパスタのワンプレート
シロノニワ自慢の魚介のメインディッシュと、毎日練り上げる自家製麺のパスタ。
2つの魅力をぎゅっと一皿に凝縮してお楽しみいただけます。

MAIN Baked scallops and spring vegetables with smoked mozzarella cheese
帆立貝と春野菜の燻製モッツアレラチーズ焼き

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,182 (税込2,400) / COURSE 2,619 (税込2,880)

MAIN Nut-crusted salmon with herb-scented butter sauce
サーモンのナッツクラスト ハーブ香るバターソース

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,364 (税込2,600) / COURSE 2,800 (税込3,080)

MAIN Baked Veal Cheek with Spring Bean Mashed Potato Pie
仔牛頬肉と春豆マッシュポテトのパイ包み焼き

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,546 (税込2,800) / COURSE 2,982 (税込3,280)

× PASTA

- Linguine with sea bream, rape blossoms and kneaded herbs in oil sauce
- 真鯛と菜の花、ハーブを練り込んだリングイネのオイルソース
- Parma ham, asparagus and green vegetables
- パルマ産生ハムとアスパラ、グリーン野菜のソース
- Scallion and mussels in cream sauce with seafood broth
- あさりとムール貝、魚介出汁のクリームソース

KIDS LUNCH

Children's Lunch Plate
お子様ランチプレート

890 (税込980)

OPTION

追加オプション

BREAD

追加パン

+ 200 (税込220)

DESSERT

追加ミニデザート

+ 300 (税込330)

Gateau chocolat / Speciality Gelato
ガトーショコラ / こだわりジェラート

Baked Cheesecake
ベイクドチーズケーキ

コース または セットを
お選びください

COURSE コース

- ・本日のポタージュ
 - ・前菜とサラダの盛り合わせ
 - ・ミニデザート
- チーズケーキ or ガトーショコラ
or ジェラート

SET セット

本日のポタージュ



PIZZA

ピッツァ
旬の食材をふんだんに使用した自家製生地のこだわりPIZZA

Shironiwa Margherita / SET 1,800 (税込1,800)
シロノニワマルゲリータ / COURSE 2,073 (税込2,280)

Pizza with plenty of shellfish in saffron-flavored aioli sauce
たっぷりの貝のピッツァ / SET 1,910 (税込2,100)
サフラン風味のアイオリソース / COURSE 2,346 (税込2,580)

Cream Pizza with tender veal, spring vegetables and smoked mozzarella
柔らかい仔牛と春野菜、燻製モッツアレラのクリームピッツァ / SET 2,091 (税込2,300)
/ COURSE 2,528 (税込2,780)

Surf & Turf - Shrimp and shellfish in herb sauce/Japanese beef stewed in red wine
サーフ&ターフ / SET 2,273 (税込2,500)
～海老と貝のハーブソース/国産牛の赤ワイン煮込み～ / COURSE 2,710 (税込2,980)

PASTA

パスタ
毎日店内で練り上げるコシのあるモチモチ食感の自家製生パスタ

Slow-fried Awaji onions and sweet ripe tomato sauce
じっくり炒めた淡路玉葱と甘熟トマトソース / SET 1,364 (税込1,500)
◇ リングイネ / COURSE 1,800 (税込1,980)

Linguine oil sauce with sea bream, rape blossoms and kneaded herbs
真鯛と菜の花、ハーブを練り込んだリングイネのオイルソース / SET 1,637 (税込1,800)
◇ 香草風味のリングイネ / COURSE 2,073 (税込2,280)

Parma ham, asparagus and green vegetables
パルマ産生ハムとアスパラ、グリーン野菜のソース / SET 1,637 (税込1,800)
◇ フジッリ / COURSE 2,073 (税込2,280)

Scallions and mussels in a cream sauce with seafood broth
あさりとムール貝、魚介出汁のクリームソース / SET 1,637 (税込1,800)
◇ フジッリ / COURSE 2,073 (税込2,280)

Braised mushrooms, parmigiano and minced Japanese beef with tomato sauce in red wine
舟形マッシュルームとパルミジャーノ、国産牛挽き肉のトマト煮込み 赤ワインソース / SET 1,637 (税込1,800)
◇ フェットチーネ / COURSE 2,073 (税込2,280)

Kozumi crab, shrimp and pecorino cheese cream sauce with saffron
香住蟹と海老ペコリーノチーズのクリームソース / SET 1,819 (税込2,000)
◇ サフラン風味のフェットチーネ / COURSE 2,255 (税込2,480)

コース または セットを
お選びください

COURSE コース

- ・本日のポタージュ
 - ・前菜とサラダの盛り合わせ
 - ・ミニデザート
- チーズケーキ or ガトーショコラ
or ジェラート

SET セット

本日のポタージュ

コース または セットを
お選びください

COURSE コース

- ・本日のポタージュ
 - ・前菜とサラダの盛り合わせ
 - ・ミニデザート
- チーズケーキ or ガトーショコラ
or ジェラート

SET セット

本日のポタージュ

自家製パスタ麺

◇ リングイーネ
軽くソースが絡む細い平打ち

◇ フェットチーネ
ソースがよく絡む幅広平打ち面

◇ フジッリ
ねじった形が特徴のショートパスタ