



シロノニフ.

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

LUNCH MENU

PIATTO UNICO

ピアットウニコ

メインディッシュとパスタのワンプレート

シロニワ自慢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楽しみいただけます。

MAIN Grilled herb chicken and tomato salsa
グリルドハーブチキンとトマトのサルサ

× 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 2,618 (税込 2,880)

MAIN Nut-crusted salmon with herb-scented butter sauce
サーモンのナツクラスト アボカド風味のサワーディップで

× 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 Wine-braised black wagyu beef cheeks and
marinated grilled bell peppers with spices
黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮込みと焼きパプリカのスパイスマリネ

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,545 (税込 2,800) / COURSE 2,982 (税込 3,280)

×
PASTA

Linguine pasta oil sauce kneaded herbs with
akashi octopus, manganji chili peppers

- ・ 明石タコと万願寺唐辛子、
ハーブを練り込んだリングイネのオイルソースパスタ

Prosciutto cured ham and seasonal green vegetable sauce

- ・ プロシュート生ハムと季節のグリーン野菜のソース

Salmon and avocado with lemon cream sauce

- ・ サーモンとアボカドのレモンクリームソース

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



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

ガトーショコラ

Speciality Gelato

こだわりジェラート

Baked Cheesecake

ベイクドチーズケーキ

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かこだわりPIZZA

Shironiwa Margherita

シロノワマルゲリータ

/ SET 1,455 (税込 1,600)

/ COURSE 1,891 (税込 2,080)

Pizza with plenty of shellfish in saffron-flavored aioli sauce

たっぷり目の貝のピッツァ

サフラン風味のアイオリソース

/ SET 1,636 (税込 1,800)

/ COURSE 2,073 (税込 2,280)

Spicy tomato pizza with shrimp, smoked paprika and chickpeas

シュリンプと燻製パプリカ、

ひよこ豆のスパイシートマトピッツァ

/ SET 1,818 (税込 2,000)

/ COURSE 2,255 (税込 2,480)

Surf & turf - japanese beef bolognese

/ shrimp and shellfish in herb cream

サーフ&ターフ

～国産牛ボロネーゼ/エビと貝のハーブクリーム～

/ SET 2,000 (税込 2,200)

/ COURSE 2,436 (税込 2,680)

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

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

Grilled bacon, slow-fried awaji onions and sweet ripe tomato sauce

グリルドベーコンと

じっくり炒めた淡路玉葱と甘熟トマトソース

◇ フジッリ

/ SET 1,364 (税込 1,500)

/ COURSE 1,800 (税込 1,980)

Prosciutto cured ham and seasonal green vegetable sauce

プロシュート生ハムと季節のグリーン野菜のソース

◇ フジッリ

/ SET 1,636 (税込 1,800)

/ COURSE 2,073 (税込 2,280)

Linguine pasta oil sauce kneaded herbs with akashi octopus, manganji chili peppers

明石タコと万願寺唐辛子、

ハーブを練り込んだリングイネのオイルソースパスタ

◇ 香草風味のリングイネ

/ SET 1,364 (税込 1,500)

/ COURSE 1,800 (税込 1,980)

Salmon and avocado with lemon cream sauce

サーモンとアボカドのレモンクリームソース

◇ リングイネ

/ SET 1,636 (税込 1,800)

/ COURSE 2,073 (税込 2,280)

Japanese minced beef and boat-shaped mushrooms bolognese

国産牛挽き肉と舟形マッシュルームのボロネーゼ

◇ フェットチーネ

/ SET 1,636 (税込 1,800)

/ 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

◇ サフラン風味のフェットチーネ

/ SET 1,818 (税込 2,000)

/ 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

自家製パスタ麺

◇ リングイネ
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

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



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

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」。