



シロノニフ.

WELCOME TO OUR CASTLE !
SEAFOOD RESTAURANT & ROOFTOP BAR
"ピストロ 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お楽しみいただけます。

MAIN Buttermilk Chicken Roast with Mustard Sauce
バターミルクチキンロースト 粒マスタードソース

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,520 / COURSE 3,020

MAIN Roasted sea bream and asparagus greens with herb butter sauce
真鯛とアスパラ菜のロースト 香草バターソース

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,730 / COURSE 3,230

MAIN Hamburger Steak with Potato Puree in gravy
ハンバーグステーキとポテトピューレ グレービーソース

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,940 / COURSE 3,440

×
PASTA

- Pasta with Marinated Salmon and Brussels Sprouts in Lemon Cream Sauce
・サーモンマリネと芽キャベツのレモンクリームソース
- Pasta with Swordfish Confit, Dried Tomatoes and rape blossoms in oil sauce
・カジモのコンフィとドライトマト、
菜の花のオイルソースパスタ
- Pasta with Cherry Shrimp and Spring Vegetables in Genovese Sauce
・サクラエビと春野菜のジェノベーゼソース

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

本日のポターージュ



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

980

OPTION

追加オプション

BREAD

追加パン

+ 220

DESSERT

追加ミニデザート

+ 440

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わりPIZZA

Margherita with fresh mozzarella and colorful tomatoes

生モッツァレラとカラフルトマトのマルゲリータ

/ SET 1,680

/ COURSE 2,180

Carbonara style pizza with pancetta and fresh onions

パンチェッタと新玉葱のカルボナーラ風ピッツァ

/ SET 1,890

/ COURSE 2,390

Pizza with Marinated Salmon and Cream Cheese

サーモンマリネとクリームチーズのピッツァ

/ SET 2,100

/ COURSE 2,600

Pescatore Pizza with plenty of seafood

たっぷり魚介のペスカトーレピッツァ

/ SET 2,300

/ COURSE 2,810

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

Prosciutto ham and fresh onions in tomato sauce

プロシュート生ハムと新玉ねぎのトマトソース

/ SET 1,580

◇リングイネ

/ COURSE 2,080

Pasta with Swordfish Confit, Dried Tomatoes and rape blossoms in oil sauce

カジキのコンフィとドライトマト、

菜の花のオイルソースパスタ

/ SET 1,580

◇リングイネ

/ COURSE 2,080

Pasta with Cherry Shrimp and Spring Vegetables in Genovese Sauce

サクラエビと春野菜のジェノベーゼソース

/ SET 1,890

◇リングイネ

/ COURSE 2,390

Pasta with Marinated Salmon and Brussels Sprouts in Lemon Cream Sauce

サーモンマリネと芽キャベツのレモンクリームソース

/ SET 1,890

◇リングイネ

/ COURSE 2,390

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

/ SET 1,890

◇フェットチーネ

/ COURSE 2,390

Red shrimp in tomato cream sauce with roasted avocado

赤海老のトマトクリームソース アボカドソース添え

/ SET 2,100

◇フェットチーネ

/ COURSE 2,610

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

本日のポターージュ

自家製パスタ類

◇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麺

◇フジッリ
ねじった形が特徴のショートパスタ

CAFE MENU

CAFE TIME
15:00-17:00

STARTER

Ginger Pickles with Prosciutto and Tomato
生ハムとトマトのジンジャーピクルス 770

Marinated olives stuffed with anchovies and dried tomatoes
アンチョビとドライマトを詰めた
オリーブマリネ 770

Spicy cashew nuts
スパイシーカシューナッツ 720

French fries
フライドポテト 650

SALAD

Prosciutto, walnuts and romaine lettuce salad
プロシュートと胡桃、ロメインレタスのサラダ
白味噌風味のシーザードレッシング 1,480

DESSERT

Gateau Chocolat and Vanilla Ice Cream
ガトーショコラとバニラアイス 810

Cheesecake with berry sauce
ベリーソースで食べるチーズケーキ 810

Tart with Fromage Blanc and Hyuganatsu
フロマージュブランと日向夏のタルト 850

Special Gelato and Seasonal Fruit
こだわりジェラートと季節の果実 690

PIZZA

Margherita with fresh mozzarella and colorful tomatoes
生モzzarellaとカラフルトマトのマルゲリータ 1,540

Pizza with plenty of shellfish in saffron-flavored aioli sauce
パンチェッタと新玉葱のカルボナーラ風ピッツァ 1,640

PASTA

Linguine pasta in oil sauce with swordfish confit, rape blossoms and herbs
メカジモのコンフィと
ドライマトのオイルソース ◇ リングイネ 1,460

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 1,760



SET DRINK

セットドリンク
+ 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」。