

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 Roasted Chicken with Summer Vegetable Salsa Sauce
ローストチキン 夏野菜のサルサソース

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,480 / COURSE 3,080

MAIN Grilled Salmon with Hollandaise Sauce
サーモングリル オランダーズソース

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,700 / COURSE 3,300

MAIN Hamburger Steak and Pomme Puree with Gravy Sauce
ハンバーグステーキとポムピュレ グレイビーソース

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,980 / COURSE 3,580

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
- ・ドリンクビュッフェ
- ・ミニデザート
チーズケーキ or ティラミス
or ジェラート

SET セット

- ・本日のポタージュ
- ・ドリンクビュッフェ



× PASTA

- Pasta with sardines, fennel and zucchini in oil sauce
- ・イワシとフェネル、ズッキーニのオイルソースパスタ
- Pasta with Squid and Mozzarella in Genovese Sauce
- ・ヤリイカとモッツアレラのジェノベーゼソース
- Pasta with Grilled Bacon and Corn in Carbonara Sauce
- ・グリルドベーコンとトウモロコシのカルボナーラソース

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

+ 400



Shironowa Olive Bread
シロニワ オリーブパン

DESSERT

追加ミニデザート

+ 440

- Tiramisu
ティラミス
- 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こだわりPIZZA

Margherita with fresh mozzarella and colorful tomatoes
生モッツア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 awaji onions
パンチェッタと淡路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

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

Pasta with prosciutto ham and summer vegetables in caponata sauce
プロシュート生ハムと夏野菜のカポナータソース

/ SET 1,580

◇ フジッリ / COURSE 2,180

Pasta with sardines, fennel and zucchini in oil sauce
イワシとフェネル、ズッキーニのオイルソースパスタ

/ SET 1,600

◇ リングイネ / COURSE 2,200

Pasta with grilled bacon and corn in carbonara sauce
グリルドベーコンとトウモロコシのカルボナーラソース

/ SET 1,890

◇ リングイネ / COURSE 2,490

Pasta with squid and mozzarella in Genovese sauce
ヤリイカとモッツアレラのジェノベーゼソース

/ SET 1,920

◇ フジッリ / COURSE 2,520

Bolognese Pasta with minced Japanese beef and boat-shaped mushrooms
国産牛挽き肉と舟形マッシュルームのボロネーゼ

/ SET 1,980

◇ フェットチーネ / COURSE 2,580

Pasta with red shrimp in americaine sauce served with roasted avocado
赤海老のトマトクリームソース アボカドロースト添え

/ SET 2,200

◇ フェットチーネ / COURSE 2,800

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
- ・ドリンクビュッフェ
- ・ミニデザート
チーズケーキ or ティラミス
or ジェラート

SET セット

- ・本日のポタージュ
- ・ドリンクビュッフェ

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
- ・ドリンクビュッフェ
- ・ミニデザート
チーズケーキ or ティラミス
or ジェラート

SET セット

- ・本日のポタージュ
- ・ドリンクビュッフェ

自家製パスタ類

- ◇ 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トマトを詰めた
オリーブマリネ 770

Spicy cashew nuts
スパイシーカシューナッツ 660

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 1,320

DESSERT

Tiramisu
ティラミス 850

Cheesecake with berry sauce
ベリーソースで食べるチーズケーキ 750

White Grapes and Earl Grey Mousse Tart
白葡萄とアールグレイムースのタルト 850

Special Gelato and Seasonal Fruit
こだわりジェラートと季節の果実 720

PIZZA

Margherita with fresh mozzarella and colorful tomatoes
生モッツアレラとカラフルトマトのマルゲリータ 1,540

Carbonara style pizza with pancetta and awaji onions
パンチェッタと淡路玉葱のカルボナーラ風ピッツァ 1,540

PASTA

Pasta with sardines, fennel and zucchini in oil sauce
イワシとフェネル、ズッキーニの
オイルソースパスタ ◇ 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



シロノニワ.

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

LUNCH MENU

DESSERT SET DRINK

デザートセットドリンク
+ 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」。