

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 simmered potato and burdock with balsamic vinegar
チモンロースト インカの目覚めと牛蒡のバルサミコ煮

× 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 3,180

MAIN Grilled swordfish and eggplant with herbs
メカジキと秋茄子の重ね焼き 香草風味

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,740 / COURSE 3,400

MAIN Grilled Arheaded Prawns with Pear Ravigot Sauce
有頭海老のグリル 洋梨のラビゴットソース

× 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 3,700

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



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 2,340

Pizza with swordfish confit, black olives and arugula
カジモのコンフィと黒オリーブ、ルッコラのピッツァ / SET 1,890
/ COURSE 2,550

Pizza with smoked salmon, herbs and cream cheese
燻製サーモンとハーブ、クリームチーズのピッツァ / SET 2,100
/ COURSE 2,760

American tomato pizza with shrimp and cauliflower with dukkah spices
海老とカリフラワーのアメリケーストマトピッツァ / SET 2,300
デュカスパイス添え / COURSE 2,960

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 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 Herb Salsiccia and Eggplant in Tomato Sauce
ハーブサルシッチャと秋茄子のトマトソース / SET 1,580
◇ フジッリ / COURSE 2,240

Pasta with baby sardines and root vegetables in oil sauce
シラスと根菜のオイルソース / SET 1,600
◇ リングイネ / COURSE 2,260

Pasta with saury, walnuts and dried tomatoes in basil sauce
サンマと胡桃、ドライトマトのバジルソース / SET 1,920
◇ フジッリ / COURSE 2,580

Pasta with Salmon and Italian Mushrooms in Cream Sauce
秋鮭とイタリア産キノコのクリームソース / SET 1,890
◇ リングイネ / COURSE 2,550

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 2,640

Sea bream and seafood pescatore
真鯛と魚介のペスカトーレ / SET 2,200
◇ フェットチーネ / COURSE 2,860

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

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

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

Prosciutto プロシュート生ハム	660
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
Chestnut and grape Mont Blanc 栗と巨峰のモンブラン仕立て	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
Pizza with smoked salmon, herbs and cream cheese 燻製サーモンとハーブ、クリームチーズのピッツァ	1,690

PASTA

Pasta with baby sardines and root vegetables in oil sauce シラスと根菜のオイルソース ◇ 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



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」。