

LUNCH MENU

すべてのランチに、ドリンクバー + シロパン + 本日のスープ のセットが付きまます。

| DRINK BAR |

ドリンクバー



TAKE YOUR DRINKS FROM BAR COUNTER.

ドリンクカウンターより好きな飲み物をおとりください

DRIP COFFEE.
ドリップコーヒー (H/I)
MOROCCAN MINT TEA.
モロッコ風ミントティー (H/I)
VEGETABLE WATER.
季節のベジタブルウォーター

APPLE JUICE.
アップルジュース
ORANGE JUICE.
オレンジジュース

※内容には変更があります



| SHIRONO-PAIN |

シロパン と オリーブオイル



おかわりパン +200Y

FRESHLY BAKED ORIGINAL BREAD.

シロノシーこだわりの 焼きたて「シロノパン」

「シロノパン」は、「かりっ → ふわっ → もっちり」の食感にこだわり、多加水法で作っています。焼き上がりの芳ばしい香りは、焙煎した2種類のモルト粉を使用しているため。クラムが薄くて食べやすい、かつボリューム感もある、ランチタイムにぴったりのパンに仕上げています。オレガノ・バジル・セージなど少量のハーブを配合しているので、口のなかに広がる風味が豊かで、シーフード料理との相性もばっちり！噛めばかむほど、生地に練りこまれたオリーブオイルの旨みと、ライ麦サワー粉のほどよい酸味が、お食事を飽きさせません。

| TODAY'S SOUP |

本日のスープ



SEASONAL SOUP.
季節の食材をつかって

| HALF DESSERT |

ランチデザート +300Y



PLEASE ASK TODAY'S DESSERT.
本日のランチデザートはスタッフまで

BOULLABAISSE LUNCH

“SHIRONOSEA” BOUILLABAISSE.

シロノシー名物 ブイヤベース

OPTIONAL RISOTTO. - AFTER BOUILLABASSE -
ブイヤベースのスープをつかったリゾット付き ▽

LUNCH SET
2500Y



ブイヤベースは「シロノシー」の名物メニュー！
魚介の旨みが凝縮された濃厚なスープをこころゆくまで
じっくりとお楽しみください。本日の魚介はスタッフまで。



ALL TAX EXCLUDED.

PASTA LUNCH



SPAGHETTI VONGOLE.
- SHELLFISHES WITH HERB BUTTER SAUCE -
アサリと蛤のボンゴレ, ハーブバターソース

LUNCH SET
1500Y



TOMATO SAUCE SPAGHETTI.
- GRILLED MARLIN, EGGPLANT & ZUCCHINI -
カジキマグロのグリルと茄子, ズッキーニの
トマトソース

LUNCH SET
1700Y



CREAM SAUCE SPAGHETTI.
- SCALLOP, AVOCADO, LEMON & DILL -
帆立貝とアボカドのクリームソース
レモンとディルの香り

LUNCH SET
1800Y



GRILL LUNCH

SEAFOOD GRILL PLATE.
シーフードグリル・プレート
～カジキマグロ, 鮮魚, 帆立貝, ヤリイカ, 海老, など～

LUNCH SET
2200Y

OMELETTE LUNCH

SEAFOOD OMELETTE. - AMERICANE SAUCE -
シーフード・オムレット アメリケーヌソース

LUNCH SET
1500Y



LUNCH ORDER 11:00-15:00

ALCOHOL MENU

GLASS WINE

| SPARKLING |

TOI TOI / SPARKLING SAUVIGNON BLANC. トイトイ スパークリング・ソーヴィニヨンブラン	NEW ZEALAND 800Y
---	---------------------

| WHITE WINE |

GRANDE POLAIRE / ESPRIT DE VIN JAPONAIS SEN グランド・ポレール エスプリ・ド・ヴァン・ジャポネ 泉 - SEN -	JAPAN 650Y	FEUDO DI SANTA TERESA / FRAPPATO ORGANIC フェウド・ディ・サンタ・テレザ フラッパート・オーガニック	ITALY 650Y
TALAMONTI / TRABOCCETO PECORINO タラモンティ トラケボット・ペコリーノ	ITALY 700Y	PENFOLDS / KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET ペンフォールズ クヌンガヒル・カベルネ・シラーズ	AUSTRALIA 750Y
DOMAINE JOSEPH DROUHIN / VAUDON CHABLIS D, ジョセフ・ドルーアン ヴォードン・シャブリ	FRANCE 850Y		

| RED WINE |

COLD PRESSED COCKTAIL

SESONAL COLD PRESSED FRESH COCKTAIL.
季節のフルーツの コールドプレス・カクテル
(オーダーを受けてから特殊なミキサーで果物を押し潰してつくる、
保存料や添加物、水分も加えない 100% ジュースをつかってカクテルに)

ADD SPARKLING WINE. × スパークリング 1000Y	IN RECOMMEND STYLE. × おすすめカクテル 900Y
--	--

SANGRIA

HOMEMADE SANGRIA. - RED / WHITE -
自家製サングリア 赤 / 白
(食中酒の定番、シンプルに飲みやすい味わい)

GLASS
750Y

CAFE MENU

COLD PRESSED JUICE

SEASONAL COLD PRESSED FRESH PEACH JUICE.
季節のフルーツの コールドプレス・ジュース 900Y

(オーダーを受けてから、特殊なミキサーで果物を押し潰してつくる、
保存料や添加物、水分も加えない 100% フレッシュジュースです。)

COFFEE

DRIP COFFEE. -HOT/ICE- ドリップコーヒー (ホット / アイス)	550Y
CAFE AU LAIT. -HOT/ICE- カフェ・オレ (ホット / アイス)	650Y

TEA

MOROCCAN MINT TEA. -HOT/ICE- モロッコ風ミントティー (ホット / アイス)	700Y
~	
EARL GREY TEA. -HOT- アールグレーティー (ホット)	600Y
DARJEELING TEA. -HOT- ダージリンティー (ホット)	600Y
CHAMOMILE TEA. -HOT- カモミールティー (ホット)	600Y
JASMINE TEA. -HOT- ジャスミンティー (ホット)	600Y

AQUA

FERRARELLEE SPARKLING WATER. フェッラレッレ スパークリングウォーター 750ml	650Y
NATIA NATURAL WATER. ナティア ナチュラルウォーター 750ml	650Y

DRAFT BEER

SAPPORO BLACK LABEL. サッポロ 黒ラベル	M:500Y L:650Y
YEBISU. エビスビール	M:550Y L:700Y
AMBER YEBISU. 琥珀エビス	600Y

M : 380ml L : 470ml

BOTTLED BEER

YEBISU STOUT. エビス 黒ビール	750Y	BAIRD RISING SUN. ヘアード・ライジングサン	950Y
CORONA. コロナ・エキストラ	750Y	SANKTGALLEN GOLDEN ALE. サンクトガーレン・ゴールドエンエール	950Y
BLUE MOON. ブルームーン	850Y		

SODA & JUICE

ALL 600Y

GINGER ALE. - DRY/SWEET - ジンジャーエール (辛口 / 甘口)	APPLE JUICE. アップルジュース	PINEAPPLE JUICE. パイナップルジュース
COLA. コーラ	ORANGE JUICE. オレンジジュース	CRANBERRY JUICE. クランベリージュース
TONIC WATER. トニックウォーター	GRAPEFRUIT JUICE. グレープフルーツジュース	TOMATO JUICE. トマトジュース