

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

シロノ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 and Sauteed Okuidumo Shiitake Mushrooms
with Spiced Red Wine Sauce
ローストチモンと奥出雲椎茸のソテー スパイス風味の赤ワインソース

× 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 Breaded Cod with Herbed Breadcrumbs and Spinach in Anchovy Cream
真鱈の香草パン粉焼きとハウレン草のアンチョビクリーム煮

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,730 / COURSE 3,230

MAIN Meat pie with braised beef cheek in red wine and carrots
牛頬肉の赤ワイン煮と金時人参のミートパイ

× 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

- 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
- Linguine pasta in oil sauce with swordfish confit, rape blossoms and herbs
・ メカジキのコンフィと菜の花、
ハーブを練りこんだリングイネのオイルソースパスタ
- Salmon and turnip with yuzu-scented cream sauce
・ サーモンと蕪の柚子香るクリームソース

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

+ 220

DESSERT

追加ミニデザート

+ 440

Gateau chocolat / Speciality Gelato
ガトーショコラ / こだわりジェラート

Baked Cheesecake
ベイクドチーズケーキ

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



PIZZA

ピッツァ
旬の食材をふんだんに使用した自家製生地こだわりのPIZZA

Shirononiwa Margherita
シロノワマルゲリータ / SET 1,680
/ COURSE 2,180

Pizza with plenty of shellfish in saffron-flavored aioli sauce
たっぷりの貝のピッツァ / SET 1,890
サフラン風味のアイオリソース / COURSE 2,390

Japanese minced beef, mushrooms and half-boiled egg in tomato sauce
国産牛挽き肉と舟形マッシュルーム、
半熟卵のトマトソース / SET 2,100
/ COURSE 2,600

Quattro Formaggi - Mascarpone/Granapadano/Mozzarella/Gorgonzola
クアトロ フォルマッジ / SET 2,310
～マスカルポーネ/グラナパダーノ/モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ～ / 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

Grilled Shimonita leeks with salsiccia tomato sauce
下仁田ネギのグリルとサルシッチャのトマトソース / SET 1,580
◇ フジッリ / COURSE 2,080

Linguine pasta in oil sauce with swordfish confit, rape blossoms and herbs
メカジキのコンフィと菜の花、
ハーブを練りこんだリングイネのオイルソースパスタ / SET 1,580
◇ ハーブリングイネ / COURSE 2,080

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 / SET 1,890
◇ フジッリ / COURSE 2,390

Salmon and turnip with yuzu-scented cream sauce
サーモンと蕪の柚子香るクリームソース / 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

Seafood bouillabaisse-style pasta
魚介のブイヤベース風パスタ / SET 2,100
◇ サフラン風味のフェットチーネ / 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

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

Pickled cured ham and peaches
生ハムと小桃のピクルス 850

Olive Nut Fritters
オリーブの実のフリット 750

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

Red Madonna Millefeuille with Earl Grey Gelato
紅マドンナのミルフィーユ アールグレイのジェラート添え 930

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

PIZZA

Shirononiwa Margherita
シロノニワの”マルゲリータ” 1,560

Pizza with plenty of shellfish in saffron-flavored aioli sauce
たっぷり貝のピッツァ
サフラン風味のアイオリソース 2,160

PASTA

Linguine pasta in oil sauce with swordfish confit, rape blossoms and herbs
メカジキのコンフィと
ドライト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



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

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」。