



シロノニフ.

WELCOME TO OUR CASTLE !  
SEAFOOD RESTAURANT & ROOFTOP BAR  
"ビストロ 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** Honey ginger chicken with yogurt dip  
ハニージンジャーチモン ヨーグルトディップを添えて

× 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** Shrimp and white fish fritters with mango salsa sauce  
海老と白身魚のフリット マンゴーサルサソース

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,730 / COURSE 3,400

**MAIN** Grilled tuna cheeks and seasonal vegetables with balsamic sauce  
マグロ頬肉と旬野菜のグリル バルサミコンソース

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,940 / 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 1,840

/ COURSE 2,680

Herb Salsiccia and Poirot Pizza  
ハーブサルシッチャとポワロのピッツァ / SET 2,080

/ COURSE 2,800

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 2,310

/ COURSE 3,040

Americaine sauce pizza with shrimp and snow crab  
海老とズワイ蟹のアメリケースソースピッツァ / SET 2,530

/ COURSE 3,250

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

Minestrone-style tomato sauce pasta with bacon and spring vegetables - Fusilli  
岩中豚ベーコンと春野菜のミネストローネ風トマトソース / SET 1,740

/ COURSE 2,460

Oil sauce pasta with herb salsiccia and turnip - Linguine  
ハーブサルシッチャと蕪のオイルソース / SET 1,760

/ COURSE 2,480

Genovese Pasta with mussels, scallop, and broccoli - Fusilli  
ムール貝と帆立、くたくたブロッコリーのジェノベーゼソース / SET 2,110

/ COURSE 2,840

Yuzu cream sauce pasta with smoked salmon and potatoes - Linguine  
スモークサーモンとインカの目覚め 柚子クリームソース / SET 2,080

/ COURSE 2,800

Bolognese pasta with minced Japanese beef and boat-shaped mushrooms - Fettuccine  
国産牛挽き肉と舟形マッシュルームのボロネーゼ / SET 2,180

/ COURSE 2,900

Americaine cream sauce pasta with shrimp and snow crab - Fettuccine  
海老とズワイ蟹のアメリケースクリームソース / SET 2,420

/ COURSE 3,140

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  
シロノワ 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

# DESSERT MENU デザート



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

Strawberry mille-feuille

苺のミルフィーユ

870

Special Gelato and Seasonal Fruit

こだわりジェラートと季節の果実

720

## 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

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」。