



シロ／ニフ.

WELCOME TO OUR CASTLE !
SEAFOOD RESTAURANT & ROOFTOP BAR
"ピストロ 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 Grilled chicken and spring vegetables with orange sauce
ハーブチモンと旬野菜のグリル

× 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 Deep-fried shrimp wrapped in kadaif
モスのフリット カポナータ添え 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 2,730 / COURSE 3,400

MAIN Rare-grilled albacore tuna with ravigote sauce
びんちょう鮪のレアグリル ラビゴットソース仕立て

× PASTA (下記から組み合わせのパスタをお選びください)

SET 2,940 / COURSE 3,700

× PASTA Lemon oil pasta with sardines & fennel
・オイルサーディンとフェネルのレモンオイルパスタ
Genovese pasta with colorful tomatoes and ricotta cheese
・カラフルトマトとリコッタチーズのジェノベーゼパスタ
Pescatore with asari clam broth
・あさり出汁を効かせたペスカトーレ

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

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かかわりPIZZA

Quattroformaggi with honey
クワトロフォルマッジ -はちみつ添え- / SET 1,840
/ COURSE 2,560

Pizza margherita
ピッツァマルゲリータ / SET 1,980
/ COURSE 2,700

Garden pizza with kale, baby corn & edamame
ケール・ヤングコーン・枝豆のガーデンピッツァ / SET 2,180
/ COURSE 2,900

Spicy pizza with squid, zucchini & chorizo
ヤリイカ・ズッキーニ・チョリソーのスパイシーピッツァ / SET 2,240
/ COURSE 2,960

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リングイネの生パスタ

Genovese pasta with colorful tomatoes and ricotta cheese
カラフルトマトとリコッタチーズのジェノベーゼパスタ / SET 1,840
/ COURSE 2,560

Lemon oil pasta with sardines & fennel
オイルサーディンとフェネルのレモンオイルパスタ / SET 1,980
/ COURSE 2,700

Carbonara with bacon & grilled corn
ベーコンと焼きトウモロコシのカルボナーラ / SET 1,980
/ COURSE 2,700

Bolognese with japanese ground beef
国産牛挽肉のボロネーゼ / SET 2,240
/ COURSE 2,960

Pescatore with asari clam broth
あさり出汁を効かせたペスカトーレ / SET 2,240
/ 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

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



シロノワ.

WELCOME TO OUR CASTLE !
SEAFOOD RESTAURANT & ROOFTOP BAR
* レストラン シロノワ * Products as Communication Tool

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

Gâteau chocolate with raspberry ice cream

ガトーショコラとラズベリーアイス

980

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QR Code，並參閱我司的官網上「關於去除特定食物的政策」。