



Food Menu.

シロ／ニフ.

WELCOME TO OUR CASTLE !
SEAFOOD RESTAURANT & ROOF TOP BAR
“ピストロ シロ.” Products as Communication Tool

Starter.



Toasted Crab Miso Butter 1p~
蟹味噌バタートースト 1P~

500 (税込 550)

Sea urchin pudding
雲丹プリン

500 (税込 550)

Fried pasta with cheese and pepper
パスタスナック チーズ&ペッパー

600 (税込 660)

spicy cashew nuts
スパイシーカシューナッツ

600 (税込 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

700 (税込 770)

Ginger Pickles of Prosciutto and Tomato
生ハムとトマトのジンジャーピクルス

700 (税込 770)



Appetizer.

Braised Beef Tripe and White Beans 牛トリッパと白いんげん豆の煮込み	780 (税込 858)
Prosciutto and Andive Omelette with Cheese Cream Sauce 生ハムとアンディーブのオムレツ チーズクリームソース	880 (税込 968)
Lobster Tart 赤海老のタルト	980 (税込 1,078)
Shrimp Fritters with Truffle-flavored mayonnaise シュリンプフリッター トリュフマヨ	1,200 (税込 1,320)
Homemade short pasta, gorgonzola and onion gratin 新玉葱のグラタン ～自家製ショートパスタとゴルゴンゾーラ～	1,300 (税込 1,430)
Today's Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ	1,400 (税込 1,540)
Caprese of Strawberries and Fresh Cheese with Smoked Sumac あまおう苺とフレッシュチーズのカプレーゼ スマックの香り	1,400 (税込 1,540)
Salsa verde Roasted Spring Vegetables with Sesame seeds Grain mustard 春野菜のロースト エゴマスタードのサルサヴェルデ	1,500 (税込 1,650)

Salad.

Fresh Herbs and Boat-shaped Mushroom Salad フレッシュハーブと舟形マッシュルームのサラダ	1,000 (税込 1,100)
White Miso Caesar Salad with Prosciutto, Walnuts and Romaine Lettuce 生ハムと胡桃、ロメインレタスの白味噌シーザーサラダ	1,200 (税込 1,320)
Spicy Cobb Salad with Smoked Salmon and Avocado スモークサーモンとアボカドのスパイシーコブサラダ	1,500 (税込 1,650)



Shellfish.

Fennel Ceviche with Scallops and Mussels

帆立貝とつぶ貝のセビーチェ

1,200 (税込 1,320)

Steamed Clams and Spring Cabbage in Tagine with Fermented Lemon Pepper

ハマグリと春キャベツのタジン蒸し 発酵レモン胡椒の香り

1,600 (税込 1,760)

Grilled Ezo Abalone with Herbed Butter Sauce

蝦夷鮑のグリル 香草バターソース

1,700 (税込 1,870)

Today's recommended raw oyster

本日のおすすめの生牡蠣 オイスタープラッター 4P

1,800 (税込 1,980)

Main.

Pork porchetta with grilled paprika sauce

白金豚のポルケッタ 焼きパプリカのソース

2,100 (税込 2,310)

Grilled salmon with hollandaise sauce

サーモンのグリル オランダーズソース

2,600 (税込 2,860)

Shironiwa's Special! Bouillabaisse

シロノニワ特製! ブイヤベース

3,800 (税込 4,180)

Angus Beef Steak

アンガスビーフステーキ

4,500 (税込 4,950)



Pizza.



1.

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

1,400 (税込 1,540)



2.

Carbonara style pizza of Pancetta and onion
パンチェッタと新玉葱カルボナーラ風ピッツァ

1,400 (税込 1,540)



3.

Pizza of Spicy Lamb Bolognese and coriander
スパイシーな羊肉のボロネーゼとコリアンダーのピッツァ

1,600 (税込 1,760)



4.

Quattro Formaggi with Strawberries and Rosé Chicory
苺とロゼチコリのクアトロフォルマッジ

1,800 (税込 1,980)

Pasta.



Pickled cured ham and peaches

真鯛とカラスミのオイルソース リングイネ

1,200 (税込 1,320)



Swordfish confit pasta with arrabbiata sauce

カジモのコンフィのアラビアータソース フジッリ

1,300 (税込 1,430)



Pasta of mussels and spring vegetables in Genovese sauce

ムール貝と春野菜のジェノベーゼソース フジッリ

1,300 (税込 1,430)



Pasta of porcini mushrooms in cream sauce

ポルチーニ茸のクリームソース フェットチーネ

1,900 (税込 2,090)



Pasta of Shrimp Tomato Cream Sauce with Tarragon

エストラゴン香る海老トマトクリームソース リングイネ

1,600 (税込 1,760)



Pasta of Japanese minced beef in Bolognese sauce

国産牛挽肉のボロネーゼソース フェットチーネ

1,600 (税込 1,760)

Risotto.

Cheese Risotto with Porcini Mushrooms

ポルチーニ茸のチーズリゾット

1,900 (税込 2,090)





Dessert.

Gateau chocolate with vanilla ice cream
ガトーショコラとヴァニラアイス

773 (税込 850)

Cheesecake with berry sauce
ベリーソースで食べるチーズケーキ

682 (税込 750)

Specialty Gelato and Seasonal Fruits
こだわりのジェラートと季節の果実

655 (税込 720)

Fromage Blanc and Citrus tamurana Tart
フロマージュブランと日向夏のタルト

655 (税込 850)