



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

シロニ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キン 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



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
シロニワ 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

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

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 with colorful tomatoes
カラフルトマトのピッツァマルゲリータ

/ SET 1,980

/ COURSE 2,700

Garden pizza with kale, zucchini and lotus root
ケール、ズッキーニ、蓮根のガーデンピッツァ

/ SET 2,180

/ COURSE 2,900

Bismarck of jambon blanc with truffles
ジャンボンブランのビスマルク トリュフの香り

/ 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

Oil pasta with oil sardine and dried tomatoes
オイルサーディンとドライトマトのオイルパスタ

/ SET 1,980

/ COURSE 2,700

Carbonara with 3 kinds of mushrooms
3種のきのこのカルボナーラ

/ SET 1,980

/ COURSE 2,700

Bolognese with Japanese ground beef and stracciatella
国産牛挽肉とストラッチャテッラのボロネーゼ

/ SET 2,240

/ COURSE 2,960

Seafood ragout tomato pasta with spear squi and mussels
ヤリイカ、ムール貝と魚介ラグートマトパスタ

/ 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



シロニワ.

WELCOME TO OUR CASTLE!
SEAFOOD RESTAURANT & ROOFTOP BAR
* E S T D シロニワ * 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 QRCode，並參閱我司的官網上「關於去除特定食物的政策」。