Comer La SIMA

ラ・シマを食べ尽くす

「ラ・シマ」の人気メニューを旬の食材でアレンジし、コース仕立てでご用意しました。

スタートの一皿目は「ラ・シマ」の新たな名物、久米島の海洋深層水で養殖した生牡蠣を特製のポン酢ジュレで。

「桜海老のアヒージョ」や「アスパラと島豚ベーコンのパエージャ」は、この春だけの特別メニューです。

メインはスペイン製チャコールオーブンで焼き上げた「US産牛フィレのチャコールグリル」。

香ばしくもしっとりとした味わいは、「ラ・シマ」ならではの新たな”食体験”です。

期間／2021年1月12日(火)～

Oyster with ponzu jelly

生牡蠣のポン酢ジュレ

Shrimp ajillo

桜海老のアヒージョ

Sopa de mariscos

ハマグリのソパ・デ・マリスコス

US beef fillet roasted in JOSPER oven

US産牛フィレ　チャコールグリル

Asparagus and Okinawan pork bacon paella

アスパラと島豚ベーコンのパエージャ

Passion fruit and yogurt mousse with orange sauce

パッションフルーツとヨーグルトのムース　オレンジのスープ仕立て

¥6,200

※All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.
※上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。