

Buena La SIMA

ブエナ ラ・シマ

「ラ・シマ」の新たな名物、浦添の地下浸透海水で畜養した生牡蠣にたっぷり野菜で煮込んだピスト・マンチェゴを添えたカジキのグリル、メインはスペイン製チャコールオーブンで焼き上げた牛フィレをご堪能いただける特別コースをご用意。
「ラ・シマ」の美味と特別な空間で、秋のひとつときをお楽しみください。

期間／2021年10月1日(金)～



Oyster with ponzu jelly

生牡蠣のポン酢ジュレ

Sopa de champiñones

ソパ・デ・シャンピニオン

Grilled billfish with pisto manchego

カジキのグリル ピスト・マンチェゴ

Beef fillet roasted in JOSPER oven

牛フィレのチャコールオーブン焼き

Fromage blanc mousse

フロマージュブランのムース

¥7,000

※All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
※表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。