

Buena La SIMA

ブエナ ラ・シマ

スペイン伝統料理のガスパチョやパエージャをはじめ、チャコールオーブンで
焼き上げた魚や牛肉をセットメニューにしました。
「ラ・シマ」での開放的な空間と夏の夜のひとときをお楽しみ下さい。



Tapas

タパス(牡蠣ポン酢 ガスパチョ)

Tuna a la vasca

マグロのア・ラ・バスカ

Charcoal oven baked beef

牛肉のチャコールオーブン

Moussel paella

ムールパエージャ

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。

Especial à la carte

ラ・シマおすすめアヒージョ

スペインの伝統料理“アヒージョ”。夏野菜や辛さを加えたタコとブロッコリーなどを新たにラインナップ。素材の旨味が溶けだしたオリーブオイルにチャタンベーカーリーで作られたバケットと一緒に召し上がりください。ラ・シマセレクトのワインやクラフトビールと共にテーブルを彩る期間限定の一品をお楽しみ下さい。



Summer vegetables

夏野菜(トマト・ナス・オクラ・パプリカ)

¥1,430

Octopus and broccoli

タコとブロッコリーのレッドアヒージョ

¥1,760

Chicken and potatoes

鶏肉とジャガイモ

¥1,980

Camembert cheese and Okinawan tofu

カマンベールチーズと島豆腐

¥1,430

Mushroom and oyster

きのこ牡蠣

¥1,760

shrimps and mushroom

エビとマッシュルーム

¥1,980

Special seasonal food

—季節のおすすめ—

Steamed mussels with white wine

ムール貝の酒蒸し

¥2,600

Josper oven baked fish Akamachi

沖縄三大高級魚赤マチのジョスパオープン焼き

¥5,500

※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。