

# Especial a la carta

“La SIMA” Style with Red Wine - ラ・シマスタイルで赤ワインを楽しむ -

骨付きラムを豪快に焼き上げ、ローズマリー香るトマトソースと合わせた「骨付きラム肉のジospaーオープン焼き」。炭火の芳ばしい香りがラムの旨味を一層引き立たせます。

そのほか、牛肉の赤ワイン煮やミートタパスなどスペインやイタリアの数あるワインの中からスタッフが厳選した赤ワインに合わせ、ボリュームで食べ応えのあるメニューの数々をご用意しております。



## Meat tapas

ミートタパス

¥750

## Oven-baked lamb with bone in JOSPER

骨付きラム肉のジospaーオープン焼き

¥3,800

## Oven-baked beef skirt steak in JOSPER

牛ハラミのジospaーオープン焼き

¥4,000

## Stewed beef in red wine

牛肉の赤ワイン煮

¥4,200

## Red potato Mont blanc

紅芋のモンブラン

¥1,100

※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。