

Buena La SIMA

ブエナ ラ・シマ

旬の素材で織りなす、多彩なタパスから始まるセットメニュー。

ラ・シマの開放的な空間で“ブエナ・エポカ”(素敵な時間)をお楽しみください。



Assorted Tapas

タパスバリエ

Okinawan Herb Chicken and Lemon Ajillo

県産ハーブ鶏とレモンのアヒージョ

Tuna Simmered in Tomato Sauce

マルミタコ(マグロのトマト煮)

Grilled Pork Loin with Sherry Flavor

豚ロースのパリージャ シェリー酒の香り

Chorizo and Seasonal Vegetables Paella

チョリソーと夏野菜のパエージャ

Passionfruit and White Chocolate Cake

パッションフルーツとホワイトチョコレートのケーキ

2名様 ¥15,000

※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 a la carta

Verano ~夏~

この夏のレコメンドメニューは、ラ・シマならではのジョスパーオープンを使った本格的な炭火焼きが堪能できる「豚ロースのパーージャ」や、イベリコ豚で作られたスペイン産のチョリソーを使用したパエージャなどを、2~4名様でシェアしていただける大皿スタイルでご提供します。ワイン片手に賑やかに料理を囲む、豊かな時をお楽しみください。



Fried Small Japanese Sardine

ペスカイトフリット(小魚のフライ)

¥2,310

Okinawan Herb Chicken and Lemon Ajillo

県産ハーブ鶏とレモンのアヒージョ

¥2,420

Chorizo and Seasonal Vegetables Paella

チョリソーと夏野菜のパエージャ

¥2,420

Tuna Simmered in Tomato Sauce

マルミタコ(近海マグロのトマト煮)

¥3,630

Grilled Pork Loin with Sherry Flavor

豚ロースのパーージャ シェリー酒の香り

¥3,850

※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。