

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

Grilled Okinawan Fish "Akamachi" with Herb Sauce

アカマチのサルサベルデ

Beef Roasted in a Josper Oven

牛肉のジョスパーオープン焼き

Squid and Mussel Paella

イカとムール貝のパエージャ

Purple Sweet Potato Mont Blanc

紅芋のモンブラン

2名様 ¥15,400

※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

CoCina Estacional ～季節の料理～

旬の素材や沖縄県産の食材を織り込み、スペイン各地の伝統料理を『ラ・シマ』スタイルでご提供します。

アラゴン地方の煮込み料理「ラム肉のチリンドロン」は、トマトの酸味とエキスを利かせ、

より柔らかくジューシーな味わいに昇華。沖縄の近海魚を『ラ・シマ』ならではの

ジョスパークオーブンで焼き上げた魚料理もおおすすめです。

スペインを旅しているかのような美味なるラインナップをお楽しみください。



Patatas Bravas (Madrid style)

パタタス ブラバス

¥1,980

Lamb Chilindrón (Aragon style)

ラム肉 チリンドロン

¥2,750

Oven-baked local fish with Salsa Verde (Barcelona style)

県産魚のオーブン焼き サルサベルデ

¥4,400

Purple sweet 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。