

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
タパス盛り合わせ

Sopa de Mariscos
ソパ・デ・マリスコス

Beef Braised in Red Wine, Madrid Style
牛肉の赤ワイン煮 マドリード風

Paella with White Asparagus and Bacon
ホワイトアスパラガスとベーコンのパエージャ

Tankan Cheese Cake
タンカンフロマージュ

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

Primavera ～春～

スペイン各地の伝統料理をベースに、旬の素材の持ち味を最大限に活かし、春の香りをお届けするアラカルトメニュー。おすすめの前菜はブリ・ホッキ貝・春野菜と一皿に旬の味覚を集め、タンカンのドレッシングで仕上げた爽やかな一品です。ほろりとほぐれるほど柔らかな「牛肉の赤ワイン煮」は、旨味・風味が凝縮された濃厚な味わい。ジョスパーオープンで軽くグリルした春野菜とともに楽しみください。



Assorted Platter of Three Types of Tapas

3種類の前菜盛り合わせ

¥1,800

Sopa de Mariscos

ソパ・デ・マリスコス

¥2,000

White Asparagus Roasted in a Josper Oven

ホワイトアスパラガスのジョスパーオープン焼き

¥2,200

Beef Braised in Red Wine, Madrid Style

牛肉の赤ワイン煮 マドリード風

¥4,200

Tankan Cheese Cake

タンカンフロマージュ

¥900

※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。