

Especial a la carta

Principios de Verano ~初夏~

冷えたワインがより美味しく感じられるこの時期に合わせ、
白ワインと相性の良い旬の素材をラ・シマスタイルでご提供する Recommend メニュー。
初夏野菜のアヒージョや、牛サーロインのグリルはスペイン風野菜の煮込みを添えて。
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。



Green Asparagas, Jospier-Oven Roasted

グリーンアスパラガスのジョスパーオープン焼き

¥3,500

Early Summer Vegetable Ajillo

初夏の野菜のアヒージョ

¥2,800

Shirasu and Seasonal Paella

シラスと旬のパエージャ

¥3,300

Grilled Australian Sirloin with Bisto Manchego and Spring Cabbage

オーストラリア産サーロインのグリル ピスト・マンチェゴと春キャベツを添えて

¥6,500

Coconut Passion

ココナッツパッション

¥1,300

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.

表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。