

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 Spanish Mackerel with pisto Manchago

サワラのグリル ピスト・マンチェゴ添え

Australian Sirloin Roasted in a Jospier-Oven

オーストラリア産サーロインのジョスパーオーブン焼き

Shirasu and Seasonal Paella

シラスと筍のパエージャ

Coconut Passion

ココナッツパッション

2名様 ¥18,000

All prices are inclusive of service charge and consumption tax.
表記料金にはサービス料および消費税が含まれております。

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。