

# Buena La SIMA

ブエナ ラ・シマ

旬の食材を用いた期間限定の料理をセットメニューでご用意しております。  
カジキを使ったスペインの郷土料理“チリンドロン”(トマト煮込み)は、シェリービネガーで  
味を引き締めた本格的なひと皿です。この他、夏野菜と県産鶏のパエリアや、  
備長炭の香りをまとった肉料理、デザートまでお楽しみいただけます。



## Assorted Tapas

タパスバリエ

Andalusian Gazpacho with Spanish Olives and Mozzarella  
アンダルシアのガスパチョ スペイン産オリーブとモッツアレラ添え

## Swordfish Chilindrón

メカジキのチリンドロン

Pork Enrôla, Scented with Thyme and Rosemary

豚肉のエンローラ タイム、ローズマリーの香り

## Clams and Summer Vegetables Paella

アサリと夏野菜のパエージャ

## Mango and Banana Mousse

マンゴーとバナナのムース

2名様 ¥18,000

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.  
当店では国産米を使用しております。  
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。

# Especial a la carta

Verano ～夏～

“夏のテーブル”をテーマにお届けするレコメンドメニュー。

トマトを中心に沖縄県産の野菜を豊富に使用した冷製スープ「ガスパチョ」や、エシャロットビネガーソースで楽しむ「豚肉のエンローラ」など、夏にうれしいメニューをご用意しました。爽やかなシークワサーの香りで仕上げる魚介のサラダ「シーフードサルピコン」は、前菜にもおすすめ。カップルやご友人と、爽やかな夏のひと時をお楽しみください。



## Andalusian Gazpacho with Spanish Olives and Mozzarella

アンダルシアのガスパチョ スペイン産オリーブとモッツアレラ添え

¥1,300

## Seafood Salpicón

シーフードサルピコン

¥2,800

## Swordfish Chilindrón

メカジキのチリンドロン

¥3,500

## Pork Enrôla, Scented with Thyme and Rosemary

豚肉のエンローラ タイム、ローズマリーの香り

¥4,500

## Mango and Banana Mousse

マンゴーとバナナのムース

¥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。