

Buena La SIMA

ブエナ ラ・シマ

前菜からデザートまで、この秋冬の Recommend メニューで構成する、魅惑のセットプラン。

中でも、旬のタラを魚のエキスとオリーブオイルで煮込んだ「バカラオのピルピル」は、

本場スペイン・バスク地方でもこの時期ならではの定番メニューで、コクと風味にこだわった

『ラ・シマ』スタイルでお楽しみいただけます。旬の味覚とスペインの食文化をバリエーション豊かにご満喫ください。



Assorted Tapas

タパスバリエ

Bacalao al Pil-Pil

バカラオのピルピル

Braised Leg of Lamb

ラムモモ肉の煮込み

Clam and Mushroom Paella

あさりときのこのパエージャ

Sweet Potato Fromage

さつまいものフロマージュ

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

Otono a invierno ~秋から冬へ~

旬の素材を活かして作るスペインの伝統料理や、この時期に合った煮込み料理など、季節感あふれるメニューをご用意。スモークした合鴨とたっぷりの旬野菜をシェリービネガーのドレッシングで味わうひと皿や、ムール貝の白ワイン蒸し、ラム肉のトマト煮込みなど、ワインにも良く合う『ラ・シマ』スタイルの美味をお届けします。



Duck and Seasonal Vegetable Ensalada Mixta

鴨肉と旬野菜のエンサラダ ミクスタ

¥2,500

Bacalao al Pil-Pil

バカラオのピルピル

¥3,000

Mussels à la Plancha

ムール貝のプランチャ

¥3,800

Braised Leg of Lamb

ラムモモ肉の煮込み

¥5,100

Sweet Potato Fromage

さつまいものフロマージュ

¥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。