

Buena La SIMA

ブエナ ラ・シマ

旬の素材を使用したタパス盛り合わせにはじまり、キノコのアヒージョやハタとアサリのピルピルなど、秋の訪れを感じるコース料理。メインはジospaオープンで豪快に焼き上げた、骨付き仔羊の炭火焼きをご用意しております。ラ・シマの開放的な空間で“ブエナ・エポカ”(素敵な時間)をお過ごしください。



Tapas

秋のタパス盛り合わせ

Mushroom Ajillo

キノコのアヒージョ

Simmered Grouper and Clams in Oil

ハタとアサリのピルピル

Charcoal Grilled Lamb with Bone

骨付き仔羊の炭火焼き

Mussels and Squid Paella

ムール貝とイカのパエージャ

Red Sweet Potato Mont Blanc

紅芋のモンブラン

¥7,500

※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

秋のおすすめメニュー

スペイン製チャコールオープン「ジョスパー」による絶妙な火入れで、旬の食材や素材の持ち味を最大限に引き出した美味をご提供します。チャコールで香ばしく仕上げた「骨付き仔羊の炭火焼 カスティーリャ風」やニンニクを効かせた「ムール貝のブランチャ バレンシア風」などスペインの地方料理をラ・シマ風にアレンジした秋のおすすめ料理と、ラ・シマセレクトワインと共に楽しみください。



Stewed Bonito with Tomato, Basque Locality

マルミタコ バスク地方(カツオのトマト煮)

¥2,800

Simmered Grouper and Clams in Oil, Basque Locality

ハタとアサリのピルピル バスク地方

¥2,800

Grilled Mussels with Garlic Valencian style

ムール貝のブランチャ ガーリックの香り バレンシア風

¥3,700

Char-Grilled Lamb on the Bone Castilian Style

骨付き仔羊の炭火焼き カスティーリャ風

¥5,900

Red Sweet Potato Mont Blanc

紅芋のモンブラン

¥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。