

# Especial a la carta

ラ・シマおすすめメニュー

この春のレコメンドメニューのテーマは「ワインに合う大胆な一皿」。  
新鮮な沖縄近海魚をメインにしたカルパッチョは、フルーツや野菜で花々の彩りを演出。  
桜エビの旨味・香りが際立つパエージャは、軽くグリルした筍を乗せてご提供します。  
山海の幸が織りなす、ふくよかな味をお楽しみください。



## Carpaccio of Inshore Fish

近海魚のカルパッチョ

¥2,200

## Paella with Sakura Shrimps and Bamboo Shoots

桜エビと筍のパエージャ

¥2,200

## Braised Pork Spare Ribs

骨付き豚スペアリの煮込み

¥3,850

## Passion Fraise

パッションフレイズ

¥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。