

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コースディナー。

ラ・シマの開放的な空間で“ブエナ・エポカ”(素敵な時間)をコース仕立てでお楽しみください



Assorted Tapas

タパスバリエ

Garlic Cold Soup

アホ・ブランコ

Stuffed Filet of Squid

ヤリイカのレジエノス

Marinated Grilled Pork Loin with Herb

豚肉のロースのグリエ セルド・アドバード

Orange Scented Chicken Paella

オレンジ香る鶏肉のパエージャ

Melon Mousse

メロンムース

¥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

Principios de Verano ~初夏~

シェアしてお楽しみいただける季節のア・ラ・カルトメニューは、スペインの夏のテーブルをイメージ。

沖縄県産のハーブ鶏を使用した「オレンジ香る鶏肉のパエージャ」は、爽やかな味と香りが食欲をそそります。このほか、茹でたての熱々をバジルソースとアイオリソースで豪快に味わう「小エビのボイル」など、シェアしてお楽しみいただける料理を取り揃えました。ワインとの相性も格別です。



Josper Oven-Roasted Asparagus

アスパラガス ジョスパーオープン焼き

¥1,800

Huevos Rotos

ウエボスロトス(ポテト・生ハム・卵)

¥1,800

Orange Scented Chicken Paella

オレンジ香る鶏肉のパエージャ

¥2,500

Stuffed Filet of Squid

ヤリイカのレジエノス

¥2,800

Boiled Shrimp with Aioli Sauce

ガンバス・コシーダス アイオリソース添え(小海老のボイル)

¥3,000

※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。