

Menú de OSTRAS

オイスターメニュー

進化し続けるラ・シマでは、新鮮なオイスターをつかった4種類のお料理をご用意しました。
豊富なドリンクとともに、新たな魅力をお楽しみいただけます。

Oyster Plateau	4 pieces	¥2,700
オイスタープレート	6 pieces	¥4,000
	12 pieces	¥7,900



Seafood Plateau - 6Oyster, 6Mussels, Shrimp	¥6,300
シーフードプレート	
Fried oyster with lemon	¥1,500
フライドオイスター	
Grilled oyster with Parsley butter	2 pieces ¥1,600
グリルドオイスター	

TAPAS ESPECIALES

おすすめタパス

TAPAS Plate	
タパスプレート3種盛り	
※下記より3種お選びください(追加1個¥700)	¥2,000

Boquerones(Oiled sardine, Mozzarella cheese)
ボケロネス(イワシのオイル漬け、モッツアレラチーズ)

Cangrejo(Snow crab, Mascarpone cheese, Lime)
カングレホ(ズワイガニ、マスカルポーネチーズ、ライム)

Queso tostado(Blue cheese Baguette, Honey)
トスターダ・ケソ(ブルーチーズのバゲット、蜂蜜)

Comaron con jamon(Shrimp,Prosciutto,Mashed potatoes,Aioi sauce)
カマロン・コン・ハモン(エビ、生ハム、マッシュポテト、アイオリソース)



Pan con tomate(Garlic, Tomato)
パン・コン・トマテ(ニンニク、トマト)

 Our Recommended Menu.
La SIMAのおすすめメニューです。

※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。

APERITIVO


前菜

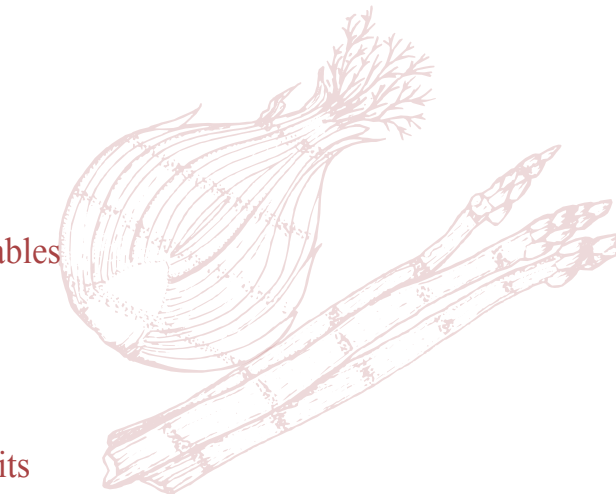
Prosciutto platter ハムプラッター	¥2,100
Marinated octopus 島ダコのマリネ	¥1,250
Assorted cheese ケソ・マンチェゴチーズ	¥1,210
Galician-style octopus タコのカリシア風	¥1,250
 Saffron pastel and garlic sauteed squid on the side サフランのパステル 紋甲イカのガーリックソテー	¥1,350
 Soft shell crab fritters 活メソフトシェルクラブのセモリナ粉フリット	¥3,000
Sopa de ajo (Spanish garlic soup) ソパ デ アホ(スペイン風にんにくスープ)	¥1,000
Callos(Pork offal vegetable bouillon soup) カジョス(豚モツの野菜ブイヨンスープ)	¥1,100
Baguette バゲット	¥350
Garlic toast ガーリックトースト	¥400



ENSALADAS

サラダ

Garlic butter sauteed spinach ほうれん草のガーリックバター	¥1,000
Tomato salad いろいろトマトのサラダ仕立て	¥1,250
Green salad with local vegetables 県産野菜のグリーンサラダ	¥1,300
Caesar salad シーザーサラダ	¥1,400
 Salad with prosciutto and fruits 生ハムとフルーツサラダ	¥1,700



 Our Recommended Menu.
La SIMAのおすすめメニューです。

※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。


CHARCOAL GRILL

チャコールグリル

	Asparagus roasted in JOSPER oven アスパラガスのジョスパーオープン焼き	¥1,700
	Vegetables roasted in JOSPER oven いろいろ野菜のジョスパーオープン焼き	¥2,300
	Okinawan pork bacon roasted in JOSPER oven 島豚ベーコンのジョスパーオープン焼き	¥2,600
	Grilled salmon サーモンのグリル	¥2,400
	“Maguro” roasted in JOSPER oven マグロのジョスパーオープン焼き ピスト・マンチェゴ	¥3,300
	Grilled chicken 若鶏のオープン焼き	¥3,800
	Beef fillet 150g 牛フィレ肉 150g	¥4,100
	Okinawan pork roasted in JOSPER oven 紅豚ロースのチャコールオープン焼き	¥3,200
	US L-bone grilled beef 600g US産 Lボーングリル 600g	¥7,000

TORTILLA

スペイン風オムレツ

	Española - onion and potato - エスパノーラ - 玉ねぎ・ジャガイモ -	¥1,000
	Queso - onion, potato and cheese - ケソ - 玉ねぎ・ジャガイモ・チーズ -	¥1,200
	Jamón - onion, potato and prociutto - ハモン - 玉ねぎ・ジャガイモ・生ハム -	¥1,350



Our Recommended Menu.
La SIMAのおすすめメニューです。

※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。

NFB-SIMA:BM (2023-12-18)

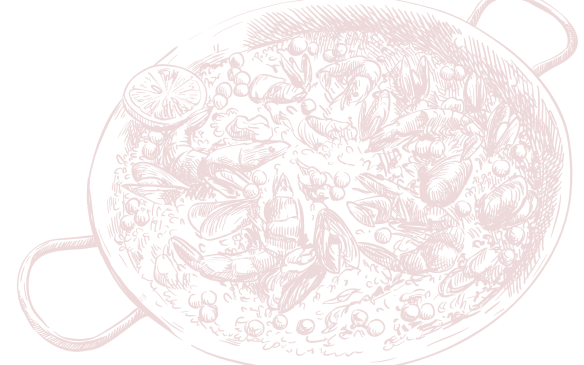

AJILLO

アヒージョ

	Camembert cheese and Okinawan tofu カマンベールと島豆腐		¥1,450
	Octopus and broccoli タコとブロッコリーのレッドアヒージョ		¥1,800
	Mushroom and oyster きのこと牡蠣		¥1,900
	Shrimp and mushroom 海老とマッシュルーム		¥2,000

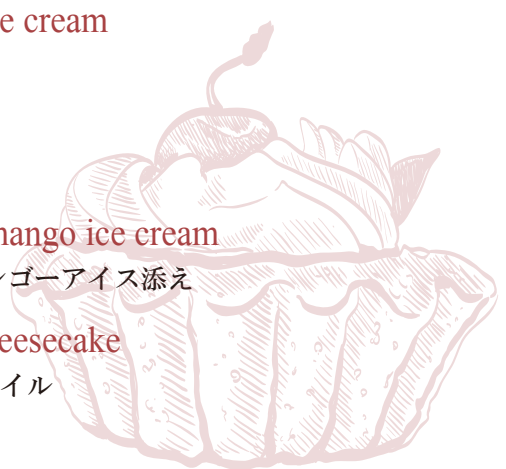


ARROZ

米料理

	Mussels and clams paella ムール貝とアサリのパエージャ		¥1,500
	Squid ink paella イカ墨のパエージャ		¥1,800
	Shrimp paella 海老のパエージャ		¥2,000

POSTRES

デザート

	“SIMA” 's original assorted ice cream “SIMA”オリジナルアイスアソート		¥600
	Brown sugar catalana 黒糖のカタラーナ		¥700
	Fromage blanc mousse with mango ice cream フロマージュブランのムース マンゴーアイス添え		¥900
	“SIMA” 's original Basque cheesecake バスク風チーズケーキ “SIMA”スタイル		¥900
	Chocolate terrine with salt 島塩チョコレートテリーヌ		¥900

 Our Recommended Menu.
La SIMAのおすすめメニューです。

※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。