

GUAC ‘N’ NACHO

GUACAMOLE FRESCO

ワカモレ・フレスコ
まずはこれ！トマトや
コリアンダー、
ハラペーニョと混ぜて作る
アボカドディップ！
1600 [税込 1760]

CLASSIC NACHOS

クラシック・ナチョス
自家製チリコンカルネ、サルサ、
ハラペーニョ、チーズソースに、
サワークリーム！
1150 [税込 1265]

CHIPOTLE BBQ BEEF NACHOS

チボトレBBQビーフナチョス
甘辛バーベキューソースと
柔かく仕上げたスパイスビーフに
チーズソースと温泉卵
1350 [税込 1485]

THE Mariscos STARTER

豊洲直送の魚介を使ったシーフードの前菜！

数量限定

TODAY'S SEAFOOD TOSTADAS

日替わり・旬の魚介のトスターダス

バリバリのトルティーヤに旬の魚介を
乗せたひとくち前菜！詳しくはスタッフまで。

2pc 1100 [税込 1210] + 1pc 550

TUNA PICANTE CEVICHE poke style

天然 キハダマグロの
セヴィーチェ
ペルーの唐辛子アヒパンカにコチュジャン、
本ワサビなどを加えてボキスタイルに仕
上げて辛味を効かせたセヴィーチェ。
1150 [税込 1265]

CITRUS AGUACHILE “ABURI MADAI”

炙り真鯛の
シトラス・アグアチレ
炙った香ばしい真鯛をライムと
ハラペーニョで仕上げたセヴィーチェ。
1100 [税込 1210]

PLATILLO

SALMÓN MARINADO marinated salmon

エリザベスサーモンのマリネ

スコットランド名産のエリザベスサーモンをマリネに。

ミントを効かせたサルサチミチュリとどうぞ！

650 [税込 715]

BUÑUELOS DE JALAPEÑO jalapeño fritter

ハラペーニョ・フリット

辛くてクセになる！チーズを詰めたハラペーニョを特製シーズニングをまぶしてフリットに。

650 [税込 715]

QUESADILLA DE POLLO

chipotle chicken quesadilla

チボトレ・チキン・ケサディージャ

香ばしいチボトレサルサと煮込んだピリ辛チキンのケサディーヤ

650 [税込 715]

QUESADILLA DE QUESO cheese quesadilla

クアトロ・チーズ・ケサディージャ 蜂蜜添え

4種類のチーズをトルティーヤで挟み焼きに！

650 [税込 715]

MEXICAN HOT CHICKEN 8PC

メキシカン・ホット・チキン

シェフがミックスした自家製辛味ソースを絡めた辛さが美味しいチキンバックリブ。

650 [税込 715]

PORK BELLY CARNITAS

皮付き豚バラ肉のカルニータス

ハーブやスパイス、オレンジジュースと一緒にホロホロに

なるまで煮込んだ甘辛の皮付き豚バラ肉。

650 [税込 715]

TAQUITOS DE RES Y QUESO cheesy beef taquitos

モッツアレラチーズとビーフのタキーツ BBQチーズソース

モッツアレラチーズとビーフをコーントルティーヤで巻いてカリッと
揚げました！BBQチーズソースをかけてチーズたっぷりの一皿に！

650 [税込 715]

CHORIZO MEXICANO

with jalapeño mashed potatoes

メキシカンチョリソー

シナモンとスパイスの香りたっぷりのメキシカンチョリソー

650 [税込 715]

CAMARONES AL MOJO DE AJO

shrimp ajillo

海老とマッシュルームのアヒージョ

海老・マッシュルームを唐辛子“アルボル”と炒め

ハラペーニョバターでコクを加えました。

650 [税込 715]

AJILLO DE RES, JALAPEÑO beef & jalapeño ajillo

牛ハラミとハラペーニョのアヒージョ

牛ハラミと辛味がクセになるハラペーニョのアヒージョ。

650 [税込 715]

CHAMPIÑONES, TOCINO Y QUESO GRUYÈRE

mushrooms, bacon & grilled gruyère cheese melt

黒アワビ茸と無添加ベーコン 焼きグリュイエールチーズ

チレパシージャとトリュフが香る、とろけるチーズメルト

650 [税込 715]

CHILE CON CARNE チリコンカルネ

メキシカンの定番！じっくりと時間をかけて、しっとりと味わい深く仕上げた豆の煮込み。

650 [税込 715]

MENUDO braised guts

メヌード メキシカンモツ煮込み

トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと一緒に
6時間しっかり煮込んだモツ煮込み。

650 [税込 715]

MEXICAN FRENCH FRIES

メキシカン・フレンチフライ

コモデルオリジナルシーズニングでピリ辛に仕上げたフライドポテト！

650 [税込 715]

SMALL PLATILLO all ¥350

[税込 385]

MEXICAN PICKLES

メキシカンピクルス

FRIJOLES REFRITO

うずら豆のメキシカンディップ

SLICED JALAPEÑO

スライスハラペーニョ

CHICHARRON

チチャロン 豚皮チップス

BREAD

渋いちペーカリーのパン

Looking for Vegan options? We have a special menu for you! ヴィーガンメニューも別紙でご用意しております。

ENSALADA



ENSALADA TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE

shrimp and avocado tostada salad with poached egg

エビ・アボカド・温泉卵のトスターダスサラダ

1350

[税込 1485]

ENSALADA DE NOPAL Y AGUACATE

cactus and avocado salad

うちわサボテンとアボカドのサラダ

1150

[税込 1265]

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA classic caesar salad

クラシック・シーザーサラダ

950

[税込 1045]

VEGAN SALAD

ヴィーガン・サラダ

1200

[税込1320]

MOLCAJETE

溶岩石から作られた石臼“モルカヘテ”のアツアツ料理！

QUESO FUNDIDO

Mexican cheese fondue

ケソ・フンディード

【メキシカン・チーズ・フォンデュ】

チョリソーと野菜を入れてアツアツのチーズソースを
目の前で流し入れて仕上げます！

2400 [税込 2640]

CAMARONES A LA DIABLA Y TRES QUESO

Habanero stewed shrimp & mixed cheese

ソフトシェルシュリンプと

3種チーズの激辛！ハバネロ煮込み

辛くてクセになる！旨味たっぷりのソフトシェル
シュリンプにたっぷりチーズと自家製ハバネロサルサ！

2500 [税込 2750]



TACOS

タコス・エンペラドール

Make Your Own Tacos!

お好みのフィリングとトッピングを自分で
巻いて楽しむ、手巻きカスタムタコス！

R ¥2,900

[税込 3190]

4 Tortillas & 2 Fillings

トルティーヤ4枚とフィリングを

下記から2種お選び頂けます

L ¥4,000

[税込 4400]

8 Tortillas & 4 Fillings

トルティーヤ8枚と

下記フィリングが全種類付きます

Main Filling 肉や魚介などのメインの具材



Cilantro Lime Chicken シラントロ・ライム・チキン

フレッシュライムとコリアンダー・クミンなどで柔らかに煮込んだチキン。
さっぱりとした味わいです。



Beef Picadillo ビーフ・ピカディージョ

燻製ハラペーニョやコリアンダーなどを使い、牛挽肉やじゃがいもなどと
煮込むスパイシーな牛トマト煮込み。



Crispy Baja Fish クリスピー・バハ・フィッシュ

オリジナルスパイスやクラッカーなどを使いクリスピーに仕上げた
白身魚のフリット。ハラペーニョを効かせたタルタルソースを添えて。



Camarones Picante カマロネス・ピカンテ

メキシコ唐辛子“アルボル”のサルサでソテーしてピリ辛に仕上げた海老。





Original Marinade! **FAJITA**

鉄板で焼き上げる人気メインディッシュのファヒータ!ハーブやスパイスでマリネした香ばしいお肉とたっぷり野菜!トルティーヤで巻いてサルサをつけてお召上がり下さい!



JAPANESE BBQ CHICKEN
ジャパニーズBBQチキン
アクセントに醤油を使った
オリジナルBBQマリネのチキン

2300
[税込 2430]



MEXICAN MARINADE STYLE BEEF
メキシカン・マリナード・ビーフ
ライム、ハラペーニョ、コリアンダーなど、メキシコを
代表する食材でマリネした牛ハラミのファヒータ

2800
[税込 3080]



CAJUN MARINAD PORK
山形県産 大澤牧場 豚肩ロースのケイジャンマリネ
メキシコのシーズニング"アチョテ"を使ったオリジナルケイジャン
スパイスでマリネしたポークファヒータ

2500
[税込 2750]



BISTEC DE RES SAL Y PIMIENTA
和牛のサーロインステーキ
マルドン・シーソルトと黒胡椒でシンプルに仕上げる
旨味たっぷりの牛サーロインステーキ

4350
[税込 4785]



A LA MENTA ARGENTINA
アラ・ミント・アルゼンティーナ
アルゼンチンを代表するミントたっぷりのさっぱりとした
"サルサ・チミチュリ"でマリネしたラムファヒータ

2650
[税込 2915]



VEGAN FAJITA
ヴィーガン・ファヒータ
sauteed vegetables, avocado, mixed grains, tomato, salsa, jalapeño
ベジタブルソテー、アボカド、雑穀、トマト、サルサ、ハラペーニョ

2500
[税込 2750]



Recommended!
CAMARONES FAJITA CON QUESO
with Spicy Américaine
ガーリックシュリンプと4種チーズのファヒータ
海老の旨味たっぷりで唐辛子アルボルも効かせた
スパイシー・アメリカーナソースを目の前にかけて
仕上げる海老と4種チーズのファヒータ!

2800
[税込 3080]

BURRITO & ARROZ



BURRITO-CHICKEN "TERIYAKI" STEAK
照り焼きチキンブリトー
フラワートルティーヤで照り焼きチキンとチーズ、豆などと巻いて焼き上げたもちもちのブリトー

1400
[税込 1540]



MIXED CHEESE CHILAQUILES WITH PICADILLO
4種チーズとビーフピカディージョのチラキレス
メキシカンライス、牛ひき肉のピカディージョ、バリバリのコントルティーヤを乗せてサルサロハと4種のチーズをたっぷりかけました!

1600
[税込 1760]



CHIPOTLE SAUSAGE JAMBALAYA
チポトレ・ソーセージ・ジャンバラヤ
トマトと炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンとソーセージを乗せました!

2150
[税込 2365]

温泉卵トッピング
+¥150 [税込 165]

MAIN DISH



SALMÓN ENNEGRECIDO
Blackened Salmon with Veracruz Style Salsa
タスマニア・サーモンの焦がしチレグリル
唐辛子を乗せ香ばしく表面を焦がしたふっくらとした
サーモングリル。トマトにアンチョビ、オリーブを
入れた漁師風サルサで。

2150
[税込 2365]



MEXICAN BBQ SPARERIBS
メキシカンBBQボックスベアリブ
燻製ハラペーニョ"チポトレ"のマリネ
シェフこだわりの逸品!あとを引く旨さの
特製バーベキューソースのボックスベアリブ!

2550
[税込 2805]

CARTA FATA COCHINITA PIBIL
Yucatan-style Braised Pork
カルタ・ファタ コチニータ・ピビル
ユカタン風 豚肩ロース肉のスパイス蒸し焼き
スパイスとフルーツで一晩マリネ、包んで蒸し焼きにして
お肉ホロホロに柔らかく仕上げました!



2250
[税込 2475]

CARNE ASADA
Grilled Wagyu Ribeye Steak
黒毛和牛リブロースのステーキ
カルネ・アサダ
がつつり200gの和牛ステーキ!2種の
唐辛子とバルサミコ酢の酸味と
甘味のサルサが肉と相性抜群!



4350 [税込 4785]

Looking for Vegan options? We have a special menu for you! ヴィーガンメニューも別紙でご用意しております。

ALL NATURAL **NO MSG** 化学調味料不使用 *No MSG on our natural "UMAMI" dishes* **ZERO TRANS FAT** **NON GMO** 低温圧搾抽出法油 *トランス脂肪酸ゼロ ZERO Trans Fat Oil* **NATURAL SALT** 自然製法の塩 *Natural Salt* **ORGANIC SUGAR** オーガニック砂糖 *Organic Sugar* **π WATER** **π WATER** *πウォーター使用 π Water*

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays. and 10% late night charge after 10:00 p.m. [平日17時以降]と[土日祝15時以降]はテーブルチャージ[席料]としてお一人様440円頂戴しております。22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。

