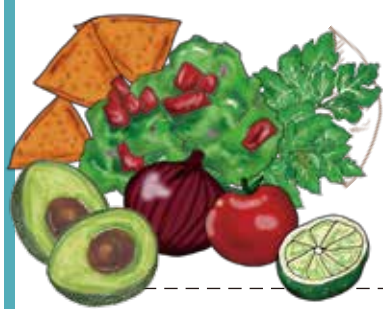




GUACAMOLE FRESCO 1600 [税込 1760]

名物!ワカモレ・フレスコ

ハラペーニョ、トマト、玉ねぎ、コリアンダーを
混ぜ合わせて仕上げるアボカドディップ!
メインダイニングでは目の前でお作りします!



GUACAMOLE TASTING PLATE

ワカモレ・テイスティング・プレート 2400 [税込 2640]

キャラクターの違う3種のワカモレが楽しめるワカモレ・テイスティングプレート!

tuna & mango マグロとマンゴー

chipotle roasted beef [wasabi flavor] チポトレローストビーフ ワサビ風味

praline cottage cheese キャラメリゼナッツとカッテージチーズ



NACHOS



Vegetarian
option
available.

CLASSICOS NACHOS クラシックナチョス

チップスにサルサやチーズをのせて焼いた
メキシカン定番のスナック・アペタイザー!

SMALL 800 REGULAR 1150
[税込 880] [税込 1265]



MEZCLA QUESO Y
TOCINO NACHOS
mixed cheese & bacon nachos
4種のチーズとベーコンのナチョス
たっぷりチーズとベーコン、
ハラペーニョがクセになる!

SMALL 800 REGULAR 1150
[税込 880] [税込 1265]

PLATILLOS



TOSTADA DE FRIJOLIS CON QUESO frijoles & mozzarella tostada

フリホーレスとモッツァレラのトスターダ
カリッと揚げたコーントルティーヤの上に
黒インゲン豆のディップとモッツァレラチーズ。
野菜たっぷりのサルサ・ピコデガヨをかけて。

650 [税込 715]



FRITO DE BRÓCOLI Y COLIFLOR broccoli & cauliflower frito

カリフラワーとブロッコリーのフリット
キヌアを加えた衣でさくっと揚げました。
チポトレアイオリソースとどうぞ!

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]



CHORIZO MEXICANO メキシカン・チョリソー

おすすめ!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]



TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE shrimp & avocado tostada

海老とアボカドのトスターダ
クリスピーで香ばしいコーントルティーヤに
具材を乗せたひとくち前菜!

650 [税込 715]



QUESADILLA DE QUESO チーズ・ケサディーヤ

チポトレ・パインジャム添え
3種のチーズとくるみを
トルティーヤで挟み焼き上げました。

650 [税込 715]



QUESADILLA DE CAMARÓN shrimp quesadilla

シュリンプ・ケサディーヤ
海老とチーズを挟みアツアツに焼き上げました!

650 [税込 715]



POLLO A LA DE BUFFALO buffalo chicken back ribs

バッファロー・チキンバックリブ

SMALL 650 REGULAR 950
[税込 715] [税込 1045]

ブルーチーズソース追加 blue cheese sauce +¥110



CAMARONES AL AJILLO shrimp ajillo

海老とマッシュルームのアヒージョ
海老とマッシュルームをチレアルボルと
一緒にピリ辛のオイル煮に。

650 [税込 715]



CEVICHE DE PULPO Y NARANJA octopus & orange cevich

タコのオレンジセビーチェ
フレッシュなオレンジの果肉とタコを
合わせた甘酸っぱいセビーチェ

SMALL 650 REGULAR 950
[税込 715] [税込 1045]



TAQUITOS DE CHORIZO 自家製チョリソーのタキートス

スパイスたっぷりのチョリソーパテを
トルティーヤで巻き、カリッと揚げました。

650 [税込 715]



BUÑUELO JALAPEÑO fried jalapeño

ハラペーニョフリット
辛いけど美味しい!チーズを詰めた
ハラペーニョを丸ごとフリットに。

650 [税込 715]



PAPAS FRITAS french fries w/ chipotle dip

十勝産ポテトフライ
オリジナル・チポトレディップ添え
ケイジャンスパイスをかけたポテトフライ
ピリ辛チポトレディップを添えて。

650 [税込 715]



PULPO A LA MARINERA braised octopus

タコの漁師風
たこを辛味のあるトマトソースで
じっくりと煮込みました。

650 [税込 715]

SMALL PLATILLOS ¥350 [税込 385]

MEXICAN PICKLES メキシカンピクルス

CHIPS Y SALSA salsa and chips サルサ&チップス

CHICHARRON チチャロン

豚の皮を揚げたメキシカンスナック!

JALAPEÑO ハラペーニョ・スライス

TORTILLAS トルティーヤ[6P]

SPICY NUTS スパイシーナッツ

SALSA HABANERO 激辛!サルサ・ハバネロ

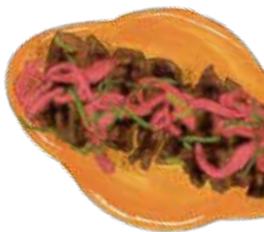
SHIBUICHI BAKERY BREAD 渋いちベーカリーのパン

AMIGOS



TODAY'S CEVICHE
豊洲直送!
本日の鮮魚のセビーチェ
詳しくはスタッフまで!

ASK



CECINA semi-dried beef jerky

セシーナ
メキシカン・セミドライ・ビーフジャーキー
ライムとスパイスでマリネした
自家製のセミドライ・ビーフジャーキー

800 [税込 880]



ROASTED BEEF 中山牧場高原黒牛の

ローストビーフ
うまみたっぷりの高原黒牛を冷製の
ローストビーフに仕上げました。

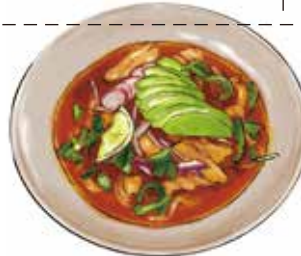
1200 [税込 1320]



QUESADILLA DE CARNE Y HONGOS beef & mushrooms quesadilla

牛肉と4種のキノコのケサディーヤ
メキシコ唐辛子と煮込んだ牛バラ肉、
4種のキノコ、チーズをトルティーヤで挟み焼きに!

1100 [税込 1210]



CHICKEN POZOLE ROJO chicken mexican spicy soup

チキン・ポソレ・ロホ 鶏肉のスパイシーメキシカンスープ
旨味たっぷりの鶏出汁ベースに2種類の唐辛子を加えた
スパイシーなスープ

SMALL 750 [税込 825]

REGULAR 1100 [税込 1155]

ENSALADA

ENSALADA NOPAL Y COL RIZADA cactus & kale salad

ENSALADA CESAR smoked chicken & avocado caesar salad

ENSALADA COBB cobb salad

ウチワサボテンとケールのサラダ

スモークチキンとアボカドのシーザーサラダ

具沢山!コブサラダ

SMALL 700 [税込 770] REGULAR 950 [税込 1045]

SMALL 850 [税込 935] REGULAR 1200 [税込 1320]

SMALL 1000 [税込 1100] REGULAR 1400 [税込 1496]

TOSTADAS CUP
+¥150



レギュラーサイズのサラダはプラス150円で、サクサクトルティーヤカップのトスターダスタイルに変更できます!

Vegetarian Menu

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。

Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:30-17:00¥440 a person on all days after 17:00. and 10% late night charge after 10:00 p.m.
テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様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。

TACOS

1pc ¥500

[税込550]



ホワイトマサ、イエローマサ、米粉を入れたレシピの自家製トルティーヤで作るもちもち生地タコス！

MINIMUM ORDER 2 PIECES
ご注文は2PCから



POLLO ADOBADO *adobo-marinated chicken*

ポヨ・アドバード

チポトレでマリネしたチキンにフレッシュ赤玉ねぎとコリアンダー



CARNITAS *mint pico de gallo*

ポークカルニータス ミント・ピコ・デ・ガヨ

柔らかく煮込んだ豚バラ肉とミントの効いたピコ・デ・ガヨ



LAMB BARBACOA+¥110

lamb marinated with chile pasilla
ラム肉のバルバッコア

チレ・パシージャでマリネしてコクを付けジューシーに焼き上げた柔らかいラム肉



CARRILLADA DE RES +¥110

salsa guajillo

牛ホホ肉のタコス サルサ・ワヒージョ

牛ホホの赤ワイン煮にフレッシュチーズとピリ辛サルサのアクセント



PESCADO FRITO *chipotle tartar*

ペスカド・フリット チポトレ・タルタル

サクッと揚げたメカジギにピリッとチポトレを効かせたタルタル



CAMARONES CAJÚN *salsa mango mexicana*

カマロネス・ケイジャン サルサ・マンゴー・メヒカーナ

ケイジャンスパイスでマリネした海老のソテー。



CANGREJO PICANTE *spicy avocado aioli* +¥110

スパイシークラブ スパイシー・アボカド・アイオリ

皮ごと食べられるソフトシェルクラブのフリットにスパイシーアボカドアイオリ



Chef's Recommended!

BIRRIA DE RES TACOS

beef birria tacos

ビーフ・ビリャ・タコス

香ばしいコーントルティーヤに煮込んだビーフとチーズを挟み両面をカリッと焼き上げました！牛肉の旨味たっぷりスープに浸して召し上がれ！

2PC
¥1000
[税込1100]

FAJITA



Vegetarian option available.

鉄板で焼き上げるシズル感たっぷりのメインディッシュ！目の前でテキーラフランベして仕上げます！

FAJITA COMES WITH TORTILLA & SALSA
ファヒータには、トルティーヤとサルサがつきます



POLLO CHICKEN

菜彩鶏のチキン・ファヒータ

オレガノハラペーニョパウダーでマリネした香ばしいチキン・ファヒータ

2300

[税込2530]



CERDO PORK

山形県産 大沢牧場 豚肩ロース

ユカタン半島でよく使われる旨さを引き出すスパイス、アチョーテで仕上げるポーク・ファヒータ

2500

[税込2750]



RES BEEF

牛ハラミステーキのビーフ・ファヒータ

薫製ハラペーニョ、チポトレのパウダーで仕上げたビーフ・ファヒータ

2800

[税込3080]



Chef's Recommended!

PEZ ESPADA SWORD FISH

気仙沼産 メカジギのファヒータ

スパイスと香ばしいナッツを加えたグリルしたメカジギのファヒータ

2750

[税込3025]



CAMARONES SHRIMP

ソフトシェルシュリンプのファヒータ

殻ごと食べれる旨味たっぷりの海老をチポトレバターソテーで

2350

[税込2585]



MEZCLA MIXED FAJITA

ミックス・ファヒータ

▶CHOOSE TWO FAJITAS FROM THE LIST ABOVE

▶お好きなファヒータを2種類お選びください。

[ビーフ、メカジギは+¥330]

3900

[税込4290]

FAJITA TOPPING

SOUR CREAM

HABANERO HOT SAUCE

サワークリーム

激辛ハバネロソース

350

350

MAIN DISH



COCHINITA POLLO PICANTE

激辛！コチニータ・ポヨ・ピカンテ

鶏肉と野菜をたっぷりのハバネロと一緒にグツグツ煮込んだまさに辛くて口から火が出る激辛煮込み料理！

1800

[税込1980]

DANGER HOT! 辛さ控えめでのご用意はできません！
辛い食べ物が苦手な方はご遠慮ください

BURRITO DE POLLO AL CHIPOTLE

chipotle chicken burrito

チポトレ・チキン・ブリトー

大判のトルティーヤにピリ辛チキンと15種の具材を巻いてもちもちに焼き上げました

1200

[税込1320]

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

メキシコのチーズフォンデュ、ケソフンディード！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！トルティーヤで巻いてお召し上がりください！

2200 [税込2420]

Vegetarian option available.

ASADO BURRITOS TAZÓN *roasted burritos bowl*

ロースト・ブリトーボウル

トマトで炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンやチーズなど具材たっぷり！熱々のボウルで混ぜてお召し上がりください！

1700

[税込1870]



BROCHETTE DE CORDERO

grilled lamb skewers

NZ産ラムランプのプロチェッタ

香ばしいラム肉の串焼きハーブたっぷりでお肉と相性抜群のサルサ・チミチュリ、ピリ辛でさっぱりとしたピコ・デ・ガヨを合わせて召し上がれ！

2PC 2700

[税込2970]

FILETE DE TERNERA

beef steak "ichibo" with jalapeño lime butter

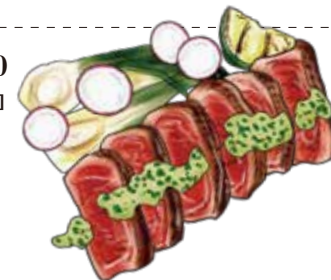
中山牧場 高原黒牛“イチボ”のグリル

季節の野菜とハラペーニョライムバター

広島県中山牧場から届いた国産牛の希少部位“イチボ”を低温調理で柔らかくジューシーに仕上げました。

3500

[税込3850]



DESSERT



Banana Flautas

w/ Vanilla Ice Cream

バナナフラウタ

バナナアイス添え

トルティーヤで包んだバナナの揚げ焼き

650 [税込715]



LIME & SOUR CHEESE MASA TART

ライムのサワーチーズ

マサタルト

700 [税込770]



FONDANT CHOCOLAT

w/ Vanilla Ice Cream

& Passion Mango Sauce

フォンダンショコラ

パッションとマンゴーのソース

バナナアイス添え

700 [税込770]



MANGO PUDDING

マンゴープリン

ライムのジュレ

750 [税込825]



CINAMMON CHURROS

w/ Vanilla Ice Cream

シナモンチュロス

バナナアイス添え

700 [税込770]



PISTACIO & CHERRY CATALANA

ピスタチオと

チェリーのカタラーナ

ダークチェリーソース

700 [税込770]



Rich Chocolate Ice cream

リッチ

チョコレートアイス

鎌倉・チョコレートバンクが作る濃厚でチョコアイス。

650 [税込715]

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おりません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.