

SALSA

every salsa
for every mood!

辛さも個性も色々なサルサ！
ワカモレに、前菜に、メインに
どんな料理にもプラスして、
あなた好みの一品を見つけて！



SALSA MEXICANA

サルサ・メヒカーナ
フレッシュトマトと
ハラペーニョの王道サルサ

300

[税込330]



SALSA VERDE

サルサ・ヴェルデ
柚子胡椒とシークワサーの
さっぱりサルサ！

300

[税込330]



SALSA MANGO TROPICANA

サルサ・マンゴー
トロピカーナ
甘・辛・酸味が絶妙バランスの
トロピカルサルサ！

400

[税込440]



SALSA CAROLINA REAPER

サルサ・キャロライナ
リーパー

世界一辛い唐辛子を使った
超刺激系サルサ！

500

[税込550]

GUACAMOLE FRESCO

ワカモレ・フレスコ



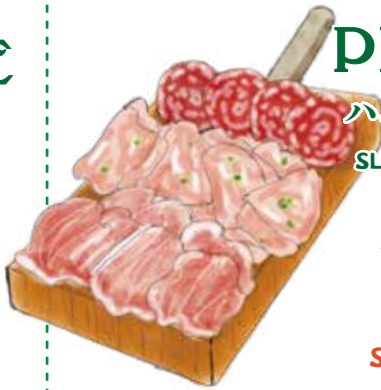
ハラペーニョ、トマト、玉ねぎ、
コリアンダーを目の前で混ぜ合わせて
仕上げるアボカドディップ！

1600

[税込1760]

HAM PLATTER

ハム3種盛り合わせ



SLOVANIA PROSCIUTTO
IBERICO CHORIZO
MORTADELLA

10ヶ月熟成 プロシュート
イベリコ・チョリソー
モルタデッラ

S 1800 | L 2400

[税込1980] [税込2640]

CEVICHE



CEVICHE AMARILLO DE VIEIRA Y MANGO

yellow ceviche with scallop and mango

帆立とマンゴーの
セヴィーチェ・アマリージョ

1100

[税込1210]



CEVICHE HE VERDE DE ATÚN

green ceviche with tuna

美ら海マグロと島唐辛子の
セヴィーチェ・ヴェルデ

1300

[税込1430]



CEVICHE DE CARNE

beef tongue ceviche

牛タンのセヴィーチェ
柚子胡椒ヴェルデ

1100

[税込1210]

PLATILLO

CHICHARRÓN

チチャロン パリパリ豚皮チップス

450

[税込495]

SPICY NUTS

スパイシー・ナッツ チレ・タヒン・黒糖

500

[税込550]

AHI POKE TOSTADAS

美ら海マグロのアヒボキ・トスターダス

2PC 850

[税込935]

ELOTE mexican street corn

エローテ メキシコ風・丸ごと焼きトウモロコシ

700

[税込1045]

MEXICAN HOT CHICKEN

メキシカン・ホット・チキン

6PC 650

[税込715]

CLASSIC 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・アベタイザー！

1150

[税込1265]

CHILE CON CARNE

チリコンカルネ

650

[税込715]

MENUDO braised guts

メヌード メキシカンモツ煮込み

650

[税込715]

JALAPEÑOS FRITOS fried jalapenos

ハラペーニョフリット

チーズを詰めたハラペーニョをフリットに。辛くてクセになる！

650

[税込715]

ENSALADA

TIJUANA CAESAR SALAD

ティファナ・シーザー・サラダ

1100

[税込1210]

COBB SALAD

具沢山コブサラダ

1300

[税込1430]

Please note that ¥330 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.

17時以降はテーブルチャージ[席料]としてお一人様330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。

QUESA DILLA



QUESADILLA DE CUATRO QUESOS

four cheese quesadilla

クアトロチーズ

ケサディージャ

850

[税込935]

QUESADILLA DE PASTOR

pork pastor quesadilla

ポーク・パストール

ケサディージャ

850

[税込935]

QUESADILLA DE POLLO

grilled chicken quesadilla

グリルチキン

ケサディージャ

850

[税込935]

BURRITO and CHIMICHANGA

CHICKEN *Burrito / Chimichanga*

チキン・ブリトー/チミチャンガ

1100 [税込1210]

PORK *Burrito / Chimichanga*

ポーク・ブリトー/チミチャンガ

1200 [税込1320]

CARNE ASADA *Burrito / Chimichanga*

カルネアサダ・ブリトー/チミチャンガ

1300 [税込1430]



TACOS

MINIMUM ORDER 2PC.

ご注文は2PCから



BAJA FISH TACOS

Crispy fish taco

バハ・フィッシュ

タコス

島唐辛子のタルタル

500

[税込550]



POLLO ADOBADO

Chinaman mango

pico de gallo

ポヨアドバド

沖縄マンゴーの

ピコ・デ・ガヨ

500

[税込550]



PASTOR

with Ishigaki island

peach pineapple

ポーク・パストール

石垣島産ピーチパイナップル

550

[税込605]



CARNE ASADA

with Island pepper

カルネ・アサダ

島胡椒「ビバーチ」

600

[税込660]



BARBACOA DE CORDERO

with Awamori braaccha

ラムのバルバコア

泡盛ボラーチョサルサ

600

[税込660]

Make Your Own Tacos! TACOS EMPERADOR

タコス・エンペラドール ¥2,800

[税込3080]

6TORTILLAS トルティーヤ6枚
CORN / FLOUR コーンorフラワー

+TORTILLA 1P +トルティーヤ1枚 ¥110

+ 2FILLINGS
メイン具材2種

▼CHOOSE 2 FILLINGS メイン具材を2種お選びください▼



BAJA FISH

バハ・フィッシュ



CARNE ASADA

カルネ・アサダ



POLLO ADOBADO

ポヨ・アドバド



PORK PASTOR

ポーク・パストール



BARBACOA DE CORDERO

ラムのバルバコア



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！



FAJITAS

ハーブやスパイスでマリネしたお肉を炭火で香ばしく仕上げたメインディッシュ！
トルティーヤで巻いてサルサをつけてお召し上がり下さい！

	POLLO <i>chicken fajitas</i> 桜島鶏のチキン・ファヒータ	2300 [税込2530]		RES <i>beef pepper steak fajitas</i> ビーフ・ペッパーステーキ・ファヒータ	2800 [税込3080]
	CERDO <i>pork fajitas</i> 琉香豚のポーク・ファヒータ アチョテマリネ	2500 [税込2750]		CAMARONES <i>spicy shrimp fajitas</i> 海老の激辛ソテー・ファヒータ	 2800 [税込3080]

GRILL



¡Recomendados!

ENTRECOT DE RES ANGUS CERTIFICADO

Certified Angus Beef Ribeye Steak

USプライム 認定アンガスビーフ リブロースステーキ

厳選されたアンガス牛の中でも、わずか3割しか認定されない希少な「認定アンガスビーフ®」。
そのリブロースは、細やかなマーブリング(霜降り)と豊かな旨味が特徴。
一口ごとに広がるジューシーで柔らかい肉質、強い旨味をお楽しみください。

Also available as Pepper Steak! ペッパーステーキにもできます！

350G 6900[税込7590]

+100G 2300[税込2530]



ARRACHERA DE RES ANGUS CERTIFICADO

Certified Angus Beef Skirt Steak

USプライム 認定アンガスビーフハラミステーキ

Also available as Pepper Steak! ペッパーステーキにもできます！

200G 4500
[税込4950]

CHULETA DE CERDO ESTILO **3200**
[税込3520]

Grilled Hakkinton Pork Chop

骨付き“白金豚”ロースの炭火焼き

Also available as Pepper Steak! ペッパーステーキにもできます！

Our Hakkinton Pork is cooked to medium rare to keep its juiciness.
豚肉は1番美味しく召し上げられるミディアムレア(中がピンク色)の
状態で焼き上げています。中心温度75℃で1分以上加熱しております。



PEZ ESPADA A LA PARRILLA

Chacoal Grilled Swordfish

県産メカジキの炭焼きグリル

200G 2200
[税込2420]

COSTILLA DE CERDO CON CHIPO BBQ **2200**
[税込2420]

Chipotle BBQ Grilled Spare Ribs

スペアリブのチボトレBBQグリル

¡Recomendados!

RAMEN



MENUDO RAMEN **1200**
[税込1320]

メヌード・ラーメン

牛モツ3種を使ったメキシカンモツ煮「メヌード」を
中華麺でアレンジ。スパイス香るスープに、赤玉ねぎと
たっぷりコリアンダーで爽やかに仕上げます！

DESSERT



SEASONAL FRUIT MASA TART

季節のフルーツの
マサタルト

850[税込935]



CHURROS

with Vanilla Ice Cream

チュロス
バニラアイス添え

750[税込825]



MACEDONIA DE FRUTAS CON COCO

Coconut Blancmange & Tropical Fruits

マCHEDニア
デ・フルータス
コン・ココ

950[税込1045]

ALL NATURAL **NO MSG** 化学調味料不使用 **LOW TRANS FAT** 低圧搾抽出法油 **NATURAL SALT** 自然製の塩 **ORGANIC SUGAR** オーガニック砂糖 **WATER** ウォーター使用

No MSG on our natural "UMAMI" dishes. NON GMO. LOW Trans Fat Oil. Natural Salt. Organic Sugar. Organic Sugar. WATER. 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.

