

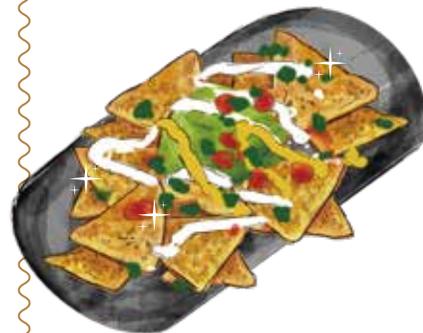


GUACAMOLE and chips

ワカモレ&チップス

1000

[税込1100]

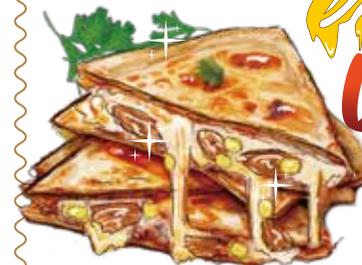


Classic NACHOS

クラシック・ナチョス

900

[税込990]



CARNITAS extra cheese QUESADILLA

カルニータス&
エクストラチーズ
ケサディーヤ

850

[税込935]

TACOS



1

The King of Street Tacos ORIGINAL CARNITAS

オリジナル
カルニータス

pork carnitas
salsa aka-miso 1PC 600
[税込660]

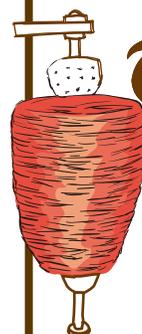
2

SPICY CHORIZO Crispy Queso

スパイシー・チョリソー
クリスピー・ケソ

chorizo pate, onion,
mixed cheese, salsa-
-mexicana, coriander,
mole roja 1PC 500
[税込550]

3



TACOS al pastor

アル・パストール
豚のスパイスマリネ

pork pastor, pineapple
red onion pickles
mole poblano 1PC 500
[税込550]

4



Korean BBQ Beef

コリアンBBQビーフ

kalbi beef, seaweed,
mixed namlu, salsa macha
roasted peanuts, mole roja 1PC 500
[税込550]

5



YODARE-DORI
CHINESE SPICY CHICKEN

激辛よだれ鶏

steamed chicken
habanero macha
salsa mexicana
coriander 1PC 550
[税込605]

6

Crispy BAJA FISH

クリスピー・バハ
フィッシュ

deep fried fish, jalapeno tartar
purple cabbage, coriander
mole verde 1PC 500
[税込550]

7

Hawaiian Style AHIPOKE

ハワイアン・アヒポキ

kochujan marinated tuna,
red onion pickles,
coriander, seaweed
mole verde 1PC 550
[税込605]

8

海老天

SHRIMP TEMPURA

shrimp tempura
cabbage, salsa mexicana
mole verde, coriander 1PC 600
[税込660]

9

PORK STOMACH TACOS BOUCHE



ブーチェ
赤味噌モツ煮込み

pork stomach,
onion, coriander
leek 1PC 550
[税込605]

10

TACOS DE BISTEC

SIRLOIN STEAK

タコス・デ・ビステッカ
牛サーロインの薄切りステーキ

sliced beef steak
onion, salsa mexicana
coriander, mole poblano 1PC 700
[税込770]

TOPPINGS

MOLE POBLANO
モーレ・ポブラノ

300
[税込330]

TORTILLAS
トルティーヤ

50

[税込55]

SALSA MEXICANA
サルサメヒカーナ

300

[税込330]

SLICED JALAPENO
ハラペーニョスライス

300

[税込330]

MIXED CHEESE
ミックスチーズ

300

[税込330]

SOUR CREAM
サワークリーム

300

[税込330]

GUACAMOLE
ワカモレ

300

[税込330]

PLATILLO



CHIPOTLE SHOYU BOILED EGG 500
チポトレ煮卵とハラペーニョタルタル [税込550]



CHICHARRON 500
チチャロン カリカリ豚皮チップス [税込550]



MARINATED SALMON 650
エリザベスサーモンのマリネ [税込715]
ハーブを効かせたモレ・ヴェルデ



AJI PANCA MARINATED OCTOPUS 700
タコと胡瓜のアヒパンカ・マリネ [税込770]
タコときゅうりを梅干しのような香りの唐辛子でマリネ



TIRADITO DE ATÚN 700
PERUVIAN TUNA SASHIMI [税込770]
南マグロのペルー風刺身"ティラディート"



JALAPEÑO FRITTER 2PC 650
ハラペーニョ・フリット [税込715]
チーズをつめた丸ごとハラペーニョをフリットに



MUSHROOMS PLANCHA 850
厳選キノコの鉄板焼き"プランチャ" [税込935]



BUFFALO CHICKEN WING 6PC 550 [税込605]
バッファローチキン・ウイング 10PC 850 [税込935]



FRIED POTATO 700
インカのめざめのフライドポテト [税込770]
マヨネーズ・モレ・ヴェルデ



ENSALADA

MEXICAN COBB SALAD 1300
メキシカン・コブ・サラダ [税込1430]

PASTOR CAESAR SALAD

パストール・シーザーサラダ 1250 [税込1375]
スパイスマリネした豚肉「パストール」を乗せたシーザーサラダ

SOPA



POZOLE 1200
PORK STOMACH & WHITE CORN MEXICAN SOUP [税込1320]
豚ホルモンと大粒トウモロコシの
具たくさんスープ ポソレ



FLAMIN' HOT!
SOPA PICANTE DE POLLO 1100 [税込1210]
激辛! チキンスープ
ソパ・ピカンテ・デ・ポヨ
More Hot!
激辛オイル追加
+¥220

RAMEN



MENUDO RAMEN 1300
メヌード・ラーメン [税込1430]
モツとスパイスたっぷりスープにはしづめ製麺の
中華麺とチポトレ煮卵、カルニタスを入れた
メキシカンラーメン!

MAIN



COCINITA PIBIL 1750
YUCATAN-STYLE BRAISED PORK [税込1925]
コチニータ・ピビル
トルティーヤ付き
豚肉をスパイスとフルーツでマリネ、
バナナの葉っぱで包んでホロホロに
蒸し焼きにしたユカタン半島伝統料理。



TAMPIQUEÑA 150G 2800
KUROGE-WAGYU BEEF STEAK [税込3080]
黒毛和牛のステーキ
"タンピケーニャ"



ALL NATURAL

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere.
店内調理では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。



化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes
低温圧搾抽出法油 低トランス脂肪酸 Low Transfat Oil
自然製法の塩 Natural Salt
オーガニック砂糖 Organic Sugar
πウォーター使用 Pi Water



WE TAKE CREDIT CARDS, E-MONEY AND QR CODE PAYMENTS.
お会計はクレジットカード、電子マネー、QR決済にて承ります。

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。