

	<div>1</div> <div>The King of Street Tacos</div> <div>ORIGINAL CARNITAS</div> <div>オリジナル カルニータス</div>	<div>2</div> <div>SPICY CHORIZO</div> <div>Crispy Queso</div> <div>スパイシー・チョリソー クリスピー・ケソ</div>	<div>3</div> <div>TACOS</div> <div>al pastor</div> <div>アル・パストール 豚のスパイスマリネ</div>	<div>4</div> <div></div> <div>Korean BBQ Beef</div> <div>コリアンBBQビーフ</div>	<div>5</div> <div></div> <div>YODARE-DORI</div> <div>CHINESE SPICY CHICKEN</div> <div>激辛よだれ鶏</div>
	pork carnitas salsa aka-miso 1PC 600 [税込660]	chorizo pate, onion, mixed cheese, salsa- -mexicana, coriander, mole roja 1PC 500 [税込550]	pork pastor, pineapple red onion pickles mole poblano 1PC 500 [税込550]	kalbi beef, seaweed, mixed namlu, salsa macha roasted peanuts, mole roja 1PC 500 [税込550]	steamed chicken habanero macha salsa mexicana coriander 1PC 550 [税込605]
	<div>6</div> <div></div> <div>Crispy BAJA FISH</div> <div>クリスピー・バハ フィッシュ</div>	<div>7</div> <div></div> <div>Hawaiian Style AHIPOKE</div> <div>ハワイアン・アヒポキ</div>	<div>8</div> <div></div> <div>海老天</div> <div>SHRIMP TEMPURA</div>	<div>9</div> <div>PORK STOMACH TACOS</div> <div>BOUCHE</div> <div>ブーチェ 赤味噌モツ煮込み</div>	<div>10</div> <div>TACOS DE BISTEC</div> <div>RIBEYE STEAK</div> <div>タコス・デ・ビステッカ 牛リブロースの薄切りステーキ</div>
	deep fried fish, jalapeno tartar purple cabbage, coriander mole verde 1PC 500 [税込550]	kochujan marinated tuna, red onion pickles, coriander, seaweed mole verde 1PC 550 [税込605]	shrimp tempura cabbage, salsa mexicana mole verde, coriander 1PC 600 [税込660]	pork stomach, onion, coriander leek 1PC 550 [税込605]	sliced beef steak onion, salsa mexicana coriander, mole poblano 1PC 700 [税込770]

PLATILLOS

SNACKS

GUACAMOLE FRESCO 600
ワカモレ・フレスコ [税込660]
フレッシュ・アボカド・ディップ

SPICED NUTS 400
スパイスド・ナッツ [税込440]

CHICHARRÓN Crispy Pork Chips 500
チチャロン パリパリ豚皮チップス [税込550]

CHEESE FRITO ROLL 550
チーズフリットロール [税込605]
とろけるチーズをトルティーヤで巻いてフライ

CLASSIC NACHOS 950
クラシック・ナチョス [税込1045]

FRIOS COLD DISHES

CERLY & CUCUMBER PICKLES 400
セロリと胡瓜のピクルス [税込440]
モーレ・ロホ添

CEVICHE COCKTAIL WITH SEARED SEA BREAM 850
炙り真鯛の
カクテル・セビーチェ [税込935]
柑橘と青唐辛子の香り

MARINATED SALMON 700
エリザベスサーモンのマリネ [税込770]
ハーブを効かせたモーレ・ヴェルデ

NACHOS FRESCOS 700
Fresh avocado, tomato, cheese & tortilla chips [税込770]
ナチョス・フレスカ
アボカドとトマト、フレッシュチーズのサラダ

CALIENTES HOT DISHES

CARNITAS & EXTRA CHEESE 950
QUESADILLAS [税込1045]
カルニータス&エクストラチーズ
ケサディーヤ

ESQUITES Mexican Corn Cup 700
エスキータス 屋台風メキシカンコーン [税込770]

CAMARONES AL MEXICANO Shrimp Ajillo 850
海老とチレ・デ・アルボルのアヒージョ [税込935]
にんにく+唐辛子+ライムの香り

HONGOS CON PASILLA Mushroom Ajillo 850
舞茸と天恵茸(てんけいだけ)のアヒージョ [税込935]

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

FRITO FRIED DISHES

CAMARON FRITO CHIPOTLE MAYO 850
カマロン・フリット [税込935]
サクッと揚げた海老を燻香の辛マヨで

MEXICAN CHORIZO FRITO w/Amarillo Mustard 650
メキシカンチョリソーの一口フリット [税込715]
粒マスタードとアヒ・アマリージョ

TEMPURA BOTANA Vegetable Fritters 750
テンプラ・ボターナ 季節の野菜の天ぷら [税込825]

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

FRENCH FRIES 550
フレンチフライ [税込605]

ENSALADA



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

PASTOL CAESAR SALAD 1250
パストール・シーザーサラダ [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
激辛! チキンスープ
ソパ・ピカンテ・デ・ポヨ 1100 [税込1210]

More Hot!
激辛オイル追加
+¥220

RAMEN

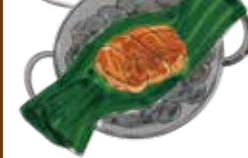


MENUDO RAMEN 1300
メヌード・ラーメン [税込1430]
モツとスパイスたっぷりスープに
はしづめ製麺の中華麺とチポトレ煮卵、
カルニータスを入れたメキシカンラーメン!

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”

TOPPINGS

MOLE POBLANO 300
モーレ・ポブラノ [税込330]

TORTILLAS 50
トルティーヤ [税込55]

SALSA MEXICANA 300
サルサメヒカーナ [税込330]

SLICED JALAPENO 300
ハラペーニョスライス [税込330]

MIXED CHEESE 300
ミックスチーズ [税込330]

SOUR CREAM 300
サワークリーム [税込330]

GUACAMOLE 300
ワカモレ [税込330]



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おりません。

NO MSG	LOW TRANS FAT	NATURAL SALT	ORGANIC SUGAR	π WATER
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 π Water



CASHLESS PAYMENT

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。