



## 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  
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ます！

1600 [税込 1760]

## CLASSIC NACHOS

クラシック・ナチョス

チリコンカルネ、チーズソースのスタンダードスタイル

M 800 [税込 880] / L 1200 [税込 1320]



## BBQ NACHOS ナチョス・BBQスタイル

BBQソースと温泉卵をのせたナチョス。

M 850 [税込 935] / L 1300 [税込 1430]



## ESPECIAL DEL CHEF



### TODAY'S CEVICHE

ASK

本日の鮮魚のセビーチェ 詳しくはスタッフまで

### CAMARONES a la DIABLA

SPICY GARLIC SHRIMP

カマロネス・アラ・ディボラ

大ぶりの海老のピリ辛ガーリック・ソテー！

1300

[税込 1430]



### BROCHETA de PESCADO

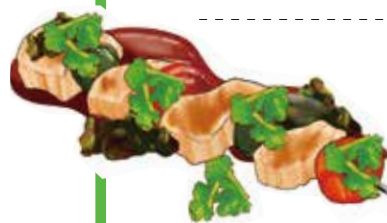
a la VERACRUZANA SWORDFISH BROCHETTE

気仙沼産 メカジキのベラクルス風プロチェッタ

メカジキを豪快な串焼きスタイルで！ハラペーニョ入りの  
タプナードとサルサ・ロハでさっぱりと召し上がれ！

950

[税込 1045]



### PULPO a la PARRILL

CON SALSA NARANJA

GRILLED OCTOPUS WITH ORANGE SALSA

タコのグリル オレンジのサルサ

赤ワインやチポトレで柔らかく煮込んだタコのグリル。  
オレンジ・サルサでさっぱりと召し上がれ

950

[税込 1045]



### QUESADILLA de RES BEEF QUESADILLA

牛肉のケサディージャ

2種のサルサで柔らかく煮込んだ牛肉とモッツアレラ、  
コーンなどをトルティーヤで挟み焼きに！

950

[税込 1045]



### MENUDO MEXICAN BEEF TRIPE STEW

メヌード

牛のタンやマルチョウ、ハチノスなどを  
チレ・ワヒージョ、チポトレ、味噌と一緒に煮込んだ  
メキシカン・辛味もつ煮込みスープ

1000

[税込 1100]



## PLATILLO



### CEVICHE de VIEIRAS

SCALLOPS CEVICHE

ホタテときゅうりのセビーチェ

3種のシトラスでさっぱりと仕上げたセビーチェ

M 650

[税込 715]

L 1000

[税込 1100]



### CAMARONES al AJILLO SHRIMP AJILLO

海老のアヒージョ

辛さの効いた、たっぷり海老とチレのアヒージョ

650

[税込 715]



### TOSTADAS de ATÚN TUNA & AVOCADO TOSTADA

マグロとアボカドのトスターダ

パリパリに揚げたトルティーヤにチポトレ醤油で  
マリネしたマグロをのせた一口前菜

2PC 900

[税込 990]



### CHORIZO MEXICANO

メキシカンチョリソー

シナモンとスパイスのチョリソー

650

[税込 715]



### TOSTADAS de CAMARON Y AGUACATE

海老とアボカドのトスターダ SHRIMP & AVOCADO TOSTADA

パリパリのトスターダの上にスパイシーな  
エビとアボカドのタルタルをのせた一口前菜

2PC 900

[税込 990]



### BUÑUELOS de JALAPEÑO

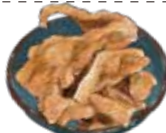
JALAPENO FRITTER

ハラペーニョ・フリット

チーズを詰め込んだハラペーニョのフリット

650

[税込 715]

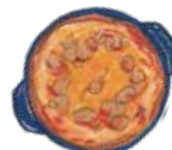


### CHICHARRON

チチャロン パリパリ豚皮チップス

600

[税込 660]



### CHILE CON CARNE

チリコンカルネ

じっくりと火にかけ、しっとりと味わい  
深く仕上げた豆の煮込み。

650

[税込 715]



### PAPAS FRITAS

CHILI PEPPER FRENCH FRIES

チリペッパー・フレンチフライ

600

[税込 660]



### QUESADILLA de QUESO

CHEESE QUESADILLA

チーズ・ケサディージャ チポトレ・ハニー添え

4種チーズのトルティーヤ挟み焼き

650

[税込 715]



### MEXICAN WINGS

メキシカン・ウィング

**CRAZY HOT --- 激辛! クレイジーホットウィングに変更 +100[税込110]**

650

[税込 715]



### MOROTES CON CHORIZO

POTATO & CHORIZO MEXICAN CROQUETTE

自家製チョリソーのモローテス

メキシコで定番のとうもろこし粉を使ったメキシカン  
コロッケ。トマトのサルサとチポトレクリームで召し上がれ！

750

[税込 825]



### PLANCHA de BROCOLI Y ANCHOAS

BROCCOLI AND ANCHOVY OF PLANCHA

ブロッコリーとアンチョビの鉄板焼き“プランチャ”

650

[税込 715]



### ZENMARU MUSHROOM FRITTER

禅丸[ぜんまる]椎茸のフリット

うまみたっぷりの肉厚シイタケのフリットに3種のチレパウダー

800

[税込 880]



### CECINA SEMI-DRIED BEEF JERKY

国産牛のセシーナ

メキシカン・セミドライ・ビーフジャーキー

トマトティージョやアルボルを使った、こだわり自家製ジャーキー

800

[税込 880]

## ENSALADA



### COBB SALAD

具沢山! コブサラダ

M 900

[税込 990]

L 1500

[税込 1650]

### PASTOR Y ENSALADA CESAR

"PASTOR" CAESAR SALAD

パストール・シーザーサラダ

スパイスマリネのポークを入れたシーザーサラダ

M 750

[税込 825]

L 1300

[税込 1430]



VEGETARIAN-FORWARD (CONTAINS DAIRY) ベジタリアンの方にもおすすめ(乳製品含む)



VEGETARIAN OPTION AVAILABLE ベジタリアン食材でもご用意できます。





Make Your Own Tacos!

# TACOS EMPERADOR

お好みの具材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!



タコス・エンペラドール

**M**  
SIZE

4 TORTILLAS & 2 FILLINGS ¥2100

▶トルティーヤ4枚 [イエローコーン / フラワー] [税込 2310]

お好きなフィリングを下記から

2種お選びいただけます

**L**  
SIZE

8 TORTILLAS & 4 FILLINGS ¥3800

▶トルティーヤ8枚 [イエローコーン / フラワー] [税込 4180]

お好きなフィリングを下記から

4種お選びいただけます

## CHOOSE MAIN FILLING

肉や魚介などのメインの具材

**M** Choose 2 main fillings

**L** Choose 4 main fillings



**PICADILLO**  
ピカディージョ  
スパイシー  
牛トマト煮込み



**PASTOR**  
パストール  
豚肉の  
スパイスマリネ



**CHICKEN TINGA**  
チキンティンガ  
チキンのサルサ煮込み



**FALAFEL**  
ファラフェル



**CHIMICHURRI SHRIMP**  
チミチュリ・シュリンプ  
さっぱりハーブサルサと海老  
+300YEN [税込 330]



**SOFT SHELL CRAB FRITTO**  
ソフトシェルクラブのフリット  
サルサ・ディラボラとチボトレマヨ  
+300YEN [税込 330]



**BEEF TONGUE**  
牛タンのグリル  
+500YEN [税込 550]

## TOPPINGS

JALAPEÑO	ハラペーニョ	100	[税込 110]
CHEESE SAUCE	チーズソース	100	[税込 110]
SOUR CREAM	サワークリーム	100	[税込 110]
CORIANDER	コリアンダー	200	[税込 220]
GUACAMOLE	ワカモレ	300	[税込 330]
NOPAL	うちわサボテン	300	[税込 330]



## FAJITA

シズル感抜群の鉄板で焼き上げる人気メインディッシュ! 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の野菜に、トルティーヤとサルサを合わせてお召し上がりください!



**RES BEEF**  
牛ハラミステーキの  
ビーフ・ファヒータ  
2800  
[税込 3080]



**CERDO PORK**  
山形県産 大澤牧場豚の  
パーク・ファヒータ  
2500  
[税込 2750]



**PEZ ESPADA SWORDFISH**  
気仙沼産  
メカジキのファヒータ  
2750  
[税込 3025]



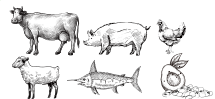
**POLLO CHICKEN**  
国産鶏もも肉の  
チキン・ファヒータ  
2300  
[税込 2530]



**CORDERO LAMB**  
メキシカンマリネ  
ラム・ファヒータ  
2350  
[税込 2585]



**VERDURAS**  
SOY MEAT & AVOCADO  
大豆ミートとアボカドの  
ベジタリアンファヒータ  
2350  
[税込 2585]



**MIXED FAJITA** ミックス・ファヒータ 3800 [税込 4180]

▶CHOOSE TWO FAJITAS FROM THE LIST ABOVE ▶お好きなファヒータを2種お選びください

## MAIN



**CHIPOTLE CHICKEN BURRITO**

チボトレ・チキン・ブリトー

チキンとチーズ、豆などを  
トルティーヤで巻いたもちもちブリトー

1300 [税込 1430]



**ENCHILADA de POLLO**

チキン・エンチラーダ

ピリ辛チキンティンガ、タコス、ライスと  
さっぱりサルサのコンボ! たっぶりのチーズが  
かかった、熱々鉄板メインディッシュ!

1500 [税込 1650]



**BEEF ICHIBO STEAK**  
WITH SALSA CHIMICHURRI

中山牧場 高原黒牛 イチボのステーキ  
フレッシュハラペーニョのサルサチミチュリ  
程よい霜降りと、旨味が豊かなステーキに  
さっぱりとしたピリ辛サルサを添えて

200g 4200 [税込 4620]

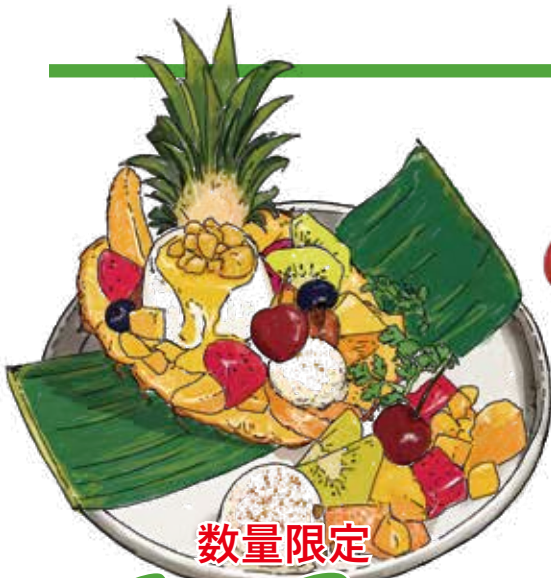


**QUESO FUNDIDO**  
MEXICAN CHEESE FONDUE

メキシカンチーズフォンデュ  
ケソ・フンディード  
チョリソーと野菜に  
アツアツのチーズソース

2400 [税込 2640]

## POSTRES



数量限定

**Piña Boat**

TROPICAL FRUITS PINEAPPLE BOAT

ピーニャ・ボート

トロピカルフルーツと  
パンナコッタのパイナップルボート

1600 [税込 1760]



**BAKED CHEESE CAKE**

ベイクドチーズケーキ

甘酸っぱいカシス・ベリーソースと  
ライム・ゼストのアクセント

850 [税込 935]



**FLAN MEXICAN PUDDING**

フラン メキシカンプリン

チレ・アンチョと赤ワインの  
甘酸っぱいベリーのソースをかけた  
濃厚なプリン

750 [税込 825]



**CHURROS**

チュロス

メキシコのチレミックス  
“タヒン”とシナモンを効かせた  
当店オリジナルチュロス

750 [税込 825]

**VEGAN CHOCOLATE CAKE**

ビーガン・チョコレートケーキ

甘酸っぱいカシス・ベリーソースと  
濃厚なチョコレートケーキ

750 [税込 825]



**ICE CREAM**

RICH CHOCOLATE, GRAPE  
MANGO PASSION, PINEAPPLE  
アイスクリーム

[3種お選びいただけます]

| カカオ65% リッチチョコレートアイス |  
| キャンベルぶどう |  
| マンゴーパッション | パイナップル |

550 [税込 605]



Reccomended  
DRINK



Hot-Drink

**RICH HOT CHOCOLATE**

リッチホットチョコレート  
鎌倉・CHOCOLATE BANKの  
カカオ65%チョコレートを使用

650 [税込 715]

+¥220 ADD ALCOHOL  
アルコール追加



Hot-Drink

**CAFÉ DE OLLA**

カフェ・デ・オジャ  
シナモンやクローブが香る  
メキシコ伝統の  
優しい甘さのコーヒー

650 [税込 715]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
“UMAMI” dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat 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

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。

▶Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.▶15時以降コベルト[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。