

# GUACAMOLE



## GUACAMOLE FRESCO 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!

1600 [税込1760]

# NACHOS



## 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・アベタイザー!

S 800 M 1150  
[税込880] [税込1265]

Vegetarian  
option  
available.



## 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!

S 800 M 1150  
[税込880] [税込1265]

# TOSTADAS



## TOSTADA DE ESQUITES mixed corn tostada

3種とうもろこしの  
エスキータス  
トスターダ

2PC 650 [税込715]



## TOSTADA DE FRIJOL CON QUESO

frijoles & mozzarella tostada  
フリホーレスとモッツアレラの  
トスターダ

2PC 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

2PC 650 [税込715]

# AGUACHILE / CEVICHE



## RED SNAPPER AGUACHILE VERDE

真鯛のアグアチレ・ヴェルデ  
1100 [税込1210]



## CAMARON AGUACHILE ROJA

海老のアグアチレ・ロハ  
1100 [税込1210]



## 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

# RECOMMENDADOS



## DUCK CHORIZO MOLLETES

鴨 Chorizo の  
モジューテス  
パンに鴨の Chorizo と  
サルサ・ヴェルデを乗せて

1200 [税込1320]



## BEEF TONGUE TIRADITO

牛タンのティラディート  
薄切りの牛タンにサルサと  
ハーブを合わせました

1600 [税込1760]



## BEEF HEART BROCHETTA

牛ハツのプロチェッタ  
ピーナッツとアマリージョの  
モレとたっぷりハーブ

2PC 800 [税込880]



## GRILLED SOFT SHELED SHRIMP

ソフトシェル  
シュリンプのグリル  
殻ごと食べられる海老を  
パリパリに焼き、パイナップルの  
サルサをかけて

1200 [税込1320]



## OXTAIL SOUP

有田牛の  
オックステールスープ  
桜海老の  
サルサマチャ添え

1300 [税込1430]

# PLATILLOS all ¥650

## QUESADILLA DE QUESO

cheese quesadilla  
チーズ・ケサディーヤ

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。チポトレ・パインジャム添え

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]

## 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で。

650

[税込715]

## TAQUITOS DE CHORIZO

自家製 Chorizo のタキートス

Chorizo 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]

## CECINA semi-dried beef jerky

セシーナ  
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

650

[税込715]

## BUÑUELO JALAPEÑO

fried jalapeño  
ハラペーニョフリット  
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]

## SMALL PLATILLOS ¥350

[税込385]

MEXICAN PICKLES  
メキシカンピクルス

SALSA AND CHIPS  
サルサ&チップス

CHICHARRON  
チチャロン 豚皮チップス

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



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。

# ENSALADA

ENSALADA NOPAL Y COL RIZADA cactus & kale salad  
ウチワサボテンとケールのサラダ

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

ENSALADA CESAR smoked chicken & avocado caesar salad  
スモークチキンとアボカドのシーザーサラダ

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

ENSALADA COBB cobb salad  
具沢山!コブサラダ

SMALL 1000 [税込1100]  
REGULAR 1400 [税込1495]

TOSTADAS CUP  
+¥150



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



# TACOS

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

600

[税込660]



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

600

[税込660]



LAMB BARBACOA lamb marinated with chile pasilla  
ラム肉のバルバコア  
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

700

[税込770]



CARRILLADA DE RES 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

700

[税込770]



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キにピリッとチポトレを効かせたタルタル

600

[税込660]



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。

600

[税込660]



CANGREJO PICANTE spicy avocado aioli  
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

700

[税込770]



## BIRRIA DE RES TACOS

beef birria tacos 2PC  
¥1000

ビーフ・ビリア・タコス [税込1100]

香ばしいコート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!



Vegetarian option available.

## FAJITA

鉄板で焼き上げる人気のメインディッシュ!  
メインダイニングでは目の前で  
テキーラフランベして仕上げます!



**FAJITAS DE POLLO** *chicken* **2450**  
菜彩鶏のチキン・ファヒータ [税込2695]  
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



**FAJITAS DE CERDO** *pork* **2650**  
山形県産 大沢牧場 豚肩ロース [税込2915]  
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



**FAJITAS DE RES** *beef* **2950**  
牛ハラミステーキのビーフ・ファヒータ [税込3245]  
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



**FAJITAS DE PEZ ESPADA** *sword fish* **2750**  
気仙沼産 メカジキのファヒータ [税込3025]  
スパイスと香ばしいナッツを加えたグリルしたメカジキのファヒータ



**FAJITAS DE CODERO** *Lamb* **2650**  
ラム肉のファヒータ [税込2915]  
ラム肉を、ミントを効かせたさっぱりチミチュリ合わせて



**FAJITAS DE MEZCLA** *Mixed Fajita* **3900**  
ミックス・ファヒータ [税込4290]  
▶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、メカジキは+¥330]

## MAIN DISH



**COCHINITA POLLO PICANTE** **1800**  
激辛!コチニータ・ポヨ・ピカンテ [税込1980]  
鶏肉と野菜をたっぷりのハラペー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!

**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** **1200**  
*chipotle chicken burrito* [税込1320]  
チポトレ・チキン・ブリトー



**QUESO FUNDIDO** *mexican cheese fondue* **2200**  
ケソ・フンディード メキシカン・チーズフォンデュ [税込2420]  
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!

Vegetarian option available.

**ASADO BURRITOS** *Tazón roasted burritos bowl* **1700**  
ロースト・ブリトーボウル [税込1870]

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!



**FILETE DE TERNERA** **3500**  
*beef steak "ichibo" with jalapeño lime butter* [税込3850]  
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。

## DESSERT



**LIME & SOUR CHEESE**  
**MASA TART**  
ライムのサワーチーズ  
マサタルト  
**700** [税込770]



**MANGO PUDDING**  
マンゴープリン  
ライムのジュレ  
**750** [税込825]



**BANANA FLAUTAS**  
*w/ Vanilla Ice Cream*  
バナナフラウタ バニラアイス添え  
トルティーヤで包んだバナナの揚げ焼き  
**650** [税込715]



**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  
バニラアイス添え  
**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]



**CINAMMON CHURROS**  
*w/ Vanilla Ice Cream*  
シナモンチュロス  
バニラアイス添え  
**700** [税込770]



**RICH CHOCOLATE ICE CREAM**  
リッチ・チョコレート  
アイスクリーム  
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]

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。

## ALL NATURAL

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.  
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。

NO MSG

化学調味料  
不使用

ZERO  
TRANS FAT  
NON GMO

低温圧搾抽出油  
トランス脂肪酸ゼロ

NATURAL  
SALT

自然製法の塩

ORGANIC  
SUGAR

オーガニック  
砂糖

7T WATER

7T WATER  
7T WATER  
使用

