



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作りします！

1600 [税込 1760]

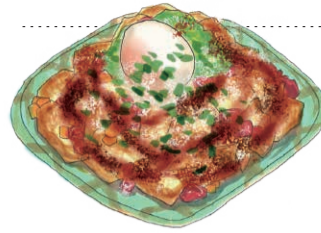


CLASSIC NACHOS

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]



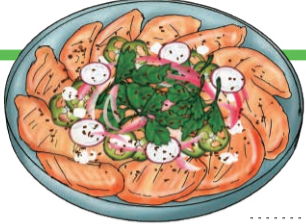
BBQ NACHOS

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ブナードとサルサ・ロハでさっぱりと召し上がれ！

2PC 1000

[税込 1100]

+1PC 500

[税込 550]

LENGUA a la PARRILLA

CON SALSA MANGO

GRILLED BEEF TONGUE WITH MANGO SALSA & CHILI OIL

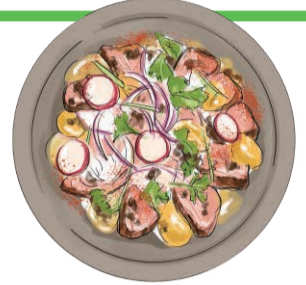
牛タンのグリル マンゴーサルサ、チレオイル

香ばしくジューシーにグリルした牛タンに、

甘酸っぱいマンゴーサルサを合わせました！

1600

[税込 1760]



SOPA de COLA de RES

ARITA WAGYU OXTAIL SOUP

有田牛のオックステールスープ

自家製チレオイル、燻製ハラペーニョで

メキシカンらしい味わいに仕上げました！

桜エビのサルサマチャ添え

1300

[税込 1430]



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]



QUESADILLA de RES y HONGOS

BEEF QUESADILLA

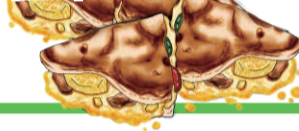
牛肉ときのこのケサディージャ

柔らかく煮込んだ牛肉と3種きのこ、

モッツアレラチーズをトルティーヤで挟み焼きに！

1250

[税込 1375]



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 L 1000

[税込 715] [税込 1100]



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 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]



'BUÑUELOS de JALAPEÑO

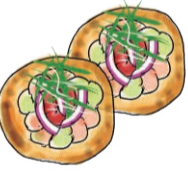
JALAPENO FRITTER

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]



TOSTADAS de CAMARON Y AGUACATE

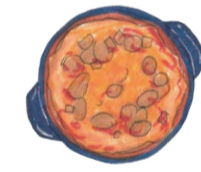
海老とアボカドのトスターダ SHRIMP & AVOCADO TOSTADA

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]



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]



CHICHARRON

チチャロン パリパリ豚皮チップス

650

[税込 715]



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]



PAPAS FRITAS

CHILI PEPPER FRENCH FRIES

チリペッパー・フレンチフライ

650

[税込 715]



ZENMARU-SHIITAKE

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椎茸のフリットに3種のチレパウダー

800

[税込 880]



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]



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

トマトペースト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]



PLANCHA de BRÓCOLI Y ANCHOAS

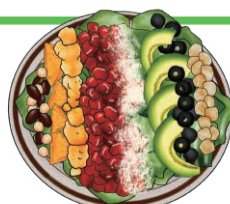
BROCCOLI AND ANCHOVY OF PLANCHA

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]

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]



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]

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
2種お選びいただけます

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
ひよこ豆のコロッケ

PREMIUM 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]

PREMIUM SOFT SHELL CRAB FRITTO
ソフトシェルクラブのフリット
サルサ・ディラポラとチポトレマヨ
+300YEN [税込330]

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]



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上がりください!

RES BEEF 2950 [税込 3245]
牛ハラミステーキの
ビーフ・ファヒータ

CERDO PORK 2650 [税込 2915]
山形県産 大澤牧場豚の
ポーク・ファヒータ

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

POLLO CHICKEN 2450 [税込 2695]
国産鶏もも肉の
チキン・ファヒータ

CORDERO LAMB 2650 [税込 2915]
メキシカンマリネ
ラム・ファヒータ

VERDURAS SOY MEAT & AVOCADO 2450 [税込 2695]
大豆ミートとアボカドの
ベジタリアンファヒータ



MIXED FAJITA ミックス・ファヒータ 4500 [税込 4950] ※ビーフは+¥330

▶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
チポトレ・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! たっぷりのチーズが
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
バ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]

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]

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]

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]



Recommended 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



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。