

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。

GUAC 'N' NACHO

GUACAMOLE FRESCO
ワカモレ・フレスコ
まずはこれ! トマトやコリアンダー、ハラペーニョと混ぜて作るアボカドディップ!
1600 [税込 1760]



CLASSIC NACHOS
クラシック・ナチョス
自家製チリコンカルネ、サルサ、ハラペーニョ、チーズソースに、サワークリーム!
1150 [税込 1265]



CHIPOTLE BBQ BEEF NACHOS
チボトレBBQビーフナチョス
甘辛バーベキューソースと柔かく仕上げたスパイスビーフにチーズソースと温泉卵
1350 [税込 1485]

THE Mariscos STARTER

豊洲直送の魚介を使ったシーフードの前菜!

数量限定

TODAY'S SEAFOOD TOSTADAS
日替わり・旬の魚介のトスターダス
バリバリのトルティーヤに旬の魚介を乗せたひとくち前菜! 詳しくはスタッフまで。
2pc 1100 [税込 1210] + 1pc 550



TUNA PICANTE CEVICHE poke style
天然 キハダマグロのセヴィーチェ
ペルーの唐辛子アヒバンカにコチュジャン、本ワサビなどを加えてボキスタイルに仕上げた辛味を効かせたセヴィーチェ。
1150 [税込 1265]



CITRUS AGUACHILE "ABURI MADAI"
炙り真鯛のシトラス・アグアチレ
炙った香ばしい真鯛をライムとハラペーニョで仕上げたセヴィーチェ。
1100 [税込 1210]

PLATILLO

SALMÓN MARINADO marinated salmon
エリザベスサーモンのマリネ
スコットランド名産のエリザベスサーモンをマリネに。ミントを効かせたサルサチミチュリとどうぞ!

650 [税込 715]

BUÑUELOS DE JALAPEÑO jalapeño fritter
ハラペーニョ・フリット
辛くてクセになる! チーズを詰めたハラペーニョを特製シーズニングをまぶしてフリットに。

650 [税込 715]

QUESADILLA DE POLLO
chipotle chicken quesadilla
チボトレ・チキン・ケサディージャ
香ばしいチボトレサルサと煮込んだピリ辛チキンのケサディーヤ

650 [税込 715]

CAMARONES AL MOJO DE AJO
shrimp ajillo
海老とマッシュルームのアヒージョ
海老・マッシュルームを唐辛子"アルボル"と炒めハラペーニョバターでコクを加えました。

650 [税込 715]

QUESADILLA DE QUESO cheese quesadilla
クアトロ・チーズ・ケサディージャ 蜂蜜添え
4種類のチーズをトルティーヤで挟み焼きに!

650 [税込 715]

AJILLO DE RES, JALAPEÑO beef & jalapeño ajillo
牛ハラミとハラペーニョのアヒージョ
牛ハラミと辛味がクセになるハラペーニョのアヒージョ。

650 [税込 715]

MEXICAN HOT CHICKEN 8PC
メキシカン・ホット・チキン
シェフがミックスした自家製辛味ソースを絡めた辛さが美味しいチキンバックリブ。

650 [税込 715]

CHAMPIÑONES, TOCINO Y QUESO GRUYÈRE
mushrooms, bacon & grilled gruyère cheese melt
黒アワビ茸と無添加ベーコン 焼きグリュイエールチーズ
チレパシージャとトリュフが香る、とろけるチーズメルト

650 [税込 715]

PORK BELLY CARNITAS
皮付き豚バラ肉のカルニータス
ハーブやスパイス、オレンジジュースと一緒にホロホロになるまで煮込んだ甘辛の皮付き豚バラ肉。

650 [税込 715]

TAQUITOS DE RES Y QUESO cheesy beef taquitos
モッツアレラチーズとビーフのタキーツ BBQチーズソース
モッツアレラチーズとビーフをコントロールティーヤで巻いてカリッと揚げました! BBQチーズソースをかけてチーズたっぷりの一皿に!

650 [税込 715]

CHORIZO MEXICANO
with jalapeño mashed potatoes
メキシカンチョリソ
シナモンとスパイスの香りたっぷりのメキシカンチョリソ

650 [税込 715]

CHILE CON CARNE チリコンカルネ
メキシカンの定番! じっくりと時間をかけて、しっかりと味わい深く仕上げた豆の煮込み。

650 [税込 715]

MENUDO braised guts
メヌード メキシカンモツ煮込み
トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと一緒に6時間じっくり煮込んだモツ煮込み。

650 [税込 715]

MEXICAN FRENCH FRIES
メキシカン・フレンチフライ
コメドールオリジナルシーズニングでピリ辛に仕上げたフライドポテト!

650 [税込 715]

SMALL PLATILLO all ¥350

[税込 385]

MEXICAN PICKLES
メキシカンピクルス

FRIJOLAS REFRITO
うずら豆のメキシカンディップ

SLICED JALAPEÑO
スライスハラペーニョ

CHICHARRON
チチャロン 豚皮チップス

BREAD
渋いちペーカリーのパン

ENSALADA



ENSALADA TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE
shrimp and avocado tostada salad with poached egg
エビ・アボカド・温泉卵のトスターダサラダ

1350 [税込 1485]

ENSALADA DE NOPAL Y AGUACATE
cactus and avocado salad
うちわサボテンとアボカドのサラダ

1150 [税込 1265]

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA classic caesar salad
クラシック・シーザーサラダ

950 [税込 1045]

VEGAN SALAD
ヴィーガン・サラダ

1200 [税込 1320]

MOLCAJETE

溶岩石から作られた石臼"モルカヘテ"のアツアツ料理!



QUESO FUNDIDO
Mexican cheese fondue

ケソ・フンディード
【メキシカン・チーズ・フォンデュ】
チョリソ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!

2400 [税込 2640]

CAMARONES A LA DIABLA Y TRES QUESO

Habanero stewed shrimp & mixed cheese
ソフトシェルシュリンプと3種チーズの激辛! ハバネロ煮込み
辛くてクセになる! 旨味たっぷりのソフトシェルシュリンプにたっぷりチーズと自家製ハラペーニョサルサ!

2500 [税込 2750]



TACOS

Emperador

Make Your Own Tacos!
お好みのフィリング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

R ¥2,900
[税込 3190]

4 Tortillas & 2 Fillings
トルティーヤ4枚とフィリングを下記から2種お選び頂けます

L ¥4,000
[税込 4400]

8 Tortillas & 4 Fillings
トルティーヤ8枚と下記フィリングが全種類付きます

Main Filling 肉や魚介などのメインの具材



Cilantro Lime Chicken シラントロ・ライム・チキン
フレッシュライムとコリアンダー・クミンなどで柔らかく煮込んだチキン。さっぱりとした味わいです。



Beef Picadillo ビーフ・ピカディージョ
燻製ハラペーニョやコリアンダーなどを使い、牛挽肉やじゃがいもなどと煮込むスパイシーな牛トマト煮込み。



Crispy Baja Fish クリスピー・バハ・フィッシュ
オリジナルスパイスやクラッカーなどを使いクリスピーに仕上げた白身魚のフリット。ハラペーニョを効かせたタルタルソースを添えて。



Camarones Picante カマロネス・ピカンテ
メキシコ唐辛子"アルボル"のサルサでソテーしてピリ辛に仕上げた海老。



Original Marinade! **FAJITA**



鉄板で焼き上げる人気メインディッシュのファヒータ!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野菜!トルティーヤで巻いてサルサをつけてお召し上がり下さい!

JAPANESE BBQ CHICKEN

ジャパニーズBBQチキン
アクセントに醤油を使った
オリジナルBBQマリネのチキン

2450

[税込2695]



MEXICAN MARINADE STYLE BEEF 2950

メキシカン・マリナード・ビーフ [税込3245]

ライム、ハラペーニョ、コリアンダーなど、メキシコを代表する食材でマリネした牛ハラミのファヒータ

CAJUN MARINAD PORK

山形県産 大澤牧場 豚肩ロースのケイジャンマリネ
メキシコのシーズニング"アチョテ"を使ったオリジナルケイジャン
スパイスでマリネしたポークファヒータ

2650

[税込2915]



BISTEC DE RES SAL Y PIMIENTA 4350

和牛のサーロインステーキ [税込4785]

マルドン・シーソルトと黒胡椒でシンプルに仕上げる
旨味たっぷりの牛サーロインステーキ

A LA MENTA ARGENTINA

アラ・ミント・アルゼンティーナ
アルゼンチンを代表するミントたっぷりのさっぱりとした
"サルサ・チミチュリ"でマリネしたラムファヒータ

2800

[税込3080]



Recommended!

CAMARONES FAJITA CON QUESO

with Spicy Américaine 2900 [税込3190]

ガーリックシュリンプと4種チーズのファヒータ
海老の旨味たっぷりで唐辛子アルボルも効かせた
スパイス・アメリカーナソースを目の前でかけて
仕上げる海老と4種チーズのファヒータ!

VEGAN FAJITA

ヴィーガン・ファヒータ
sauteed vegetables, avocado, mixed grains, tomato, salsa, jalapeño
ベジタブルソテー、アボカド、雑穀、トマト、サルサ、ハラペーニョ

2500

[税込2750]

BURRITO & ARROZ



BURRITO-CHICKEN "TERIYAKI" STEAK

照り焼きチキンブリトー 1400 [税込1540]
フラワートルティーヤで照り焼きチキンとチーズ、豆などと巻いて焼き上げたもちもちのブリトー



MIXED CHEESE CHILAQUILES WITH PICADILLO

4種チーズとビーフピカディージョのチラキレス 1600 [税込1760]
メキシカンライス、牛ひき肉のピカディージョ、バリバリのコントルトルティーヤを乗せてサルサロハと4種のチーズをたっぷりかけました!



CHIPOTLE SAUSAGE JAMBALAYA

チポトレ・ソーセージ・ジャンバラヤ 2150 [税込2365]
トマトと炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンとソーセージを乗せました!

温泉卵トッピング
+¥150 [税込165]

MAIN DISH



SALMÓN ENNEGRECIDO

Blackened Salmon with Veracruz Style Salsa 2150 [税込2365]
タスマニア・サーモンの焦がしチレグリル
唐辛子に乗せ香ばしく表面を焦がしたふっくらとした
サーモングリル。トマトにアンチョビ、オリーブを
入れた漁師風サルサで。

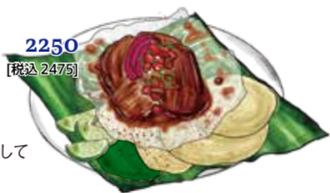


MEXICAN BBQ SPARERIBS 2550

メキシカンBBQボックスベアリブ [税込2805]
燻製ハラペーニョ"チポトレ"のマリネ
シェフこだわりの逸品!あとを引く旨さの
特製バーベキューソースのボックスベアリブ!

CARTA FATA COCHINITA PIBIL 2250

Yucatan-style Braised Pork 2250 [税込2475]
カルタ・ファタ コチニータ・ピビル
ユカタン風 豚肩ロース肉のスパイス蒸し焼き
スパイスとフルーツで一晩マリネ、包んで蒸し焼きにして
お肉ホロホロに柔らかく仕上げました!



CARNE ASADA

Grilled Wagyu Ribeye Steak 4350 [税込4785]
黒毛和牛リブロースのステーキ
カルネ・アサダ
がっつり200gの和牛ステーキ!2種の
唐辛子とバルサミコ酢の酸味と
甘味のサルサが肉と相性抜群!



Looking for Vegan options? We have a special menu for you! ヴィーガンメニューも別紙をご用意しております。

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT
NON-GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

7 WATER

7 WATER 使用
7 Water

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

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。

