

SALSA

every salsa for every mood!

辛さも個性も色々なサルサ!
ワカモレに、前菜に、メインに
どんな料理にもプラスして、
あなた好みの一品を見つけて!



SALSA MEXICANA
サルサ・メヒカーナ
フレッシュトマトと
ハラペーニョの王道サルサ
300
[税込330]



SALSA VERDE
サルサ・ヴェルデ
柚子胡椒とシークワーサーの
さっぱりピリ辛サルサ!
300
[税込330]



SALSA MANGO TROPICANA
サルサ・マンゴー
トロピカーナ
甘・辛・酸味が絶妙! バランスの
トロピカルサルサ!
400
[税込440]



SALSA CAROLINA REAPER
サルサ・キャロライナ
リーパー
世界一辛い唐辛子を使った
超刺激系サルサ!
500
[税込550]

TORTILLA CHIPS
トルティーヤチップス
300 [税込330]



ワカモレ・フレスコ

ハラペーニョ、トマト、玉ねぎ、コリアンダーを目の前で
混ぜ合わせて仕上げるアボカドディップ!
※エリアによって目の前で作り出来ない場合がございます

1600
[税込1760]



Ham Platter

ハム3種盛り合わせ **S 1800 | L 2400**
税込1980 税込2640
SLOVANIA PROSCIUTTO | IBERICO CHORIZO | MORTADELLA
10ヶ月熟成 プロシュート | イベリコ・チョリソー | モルタデッラ

PLATILLO



SALMÓN MARINADO **800**
[税込880]
H.M. Marinated Salmon
自家製サーモンマリネ



CEVICHE AMARILLO DE VIEIRA Y MANGO **1100**
[税込1210]
yellow ceviche with scallop and mango
帆立とマンゴーの
セヴィーチェ・アマリージョ

CHICHARRÓN

500
[税込550]
チチャロン パリパリ豚皮チップス

SPICY NUTS

500
[税込550]
スパイシー・ナッツ チレ・タヒン・黒糖



CLASSIC NACHOS **S 800 | L 1200**
[税込880] [税込1320]
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・アペタイザー!



TAQUITOS **750**
[税込825]
Ham & Cheese Mashed Potato
ハムとチーズマッシュポテトのタキートス

ENSALADA



COBB SALAD **1300**
[税込1430]
具沢山コブサラダ

TIJUANA CAESAR SALAD

1100
[税込1210]
ティファナ・シーザー・サラダ



CECINA *semi-dried beef jerky* **850**
[税込935]
セシーナ セミドライビーフジャーキー



JALAPEÑOS FRITOS **650**
[税込715]
fried jalapeños
ハラペーニョフリット
チーズを詰めたハラペーニョをフリットに。辛くてクセになる!



CHILE CON CARNE **650**
[税込715]
チリコンカルネ



MEXICAN HOT CHICKEN **8PC 800**
[税込880]
メキシカン・ホット・チキン



FRENCH FRIES **650**
[税込715]
フレンチフライ
オリジナルシーズニングとチポトレケチャップ。



CUATRO CHEESE QUESADILLA **800**
[税込880]
クアトロチーズ ケサディージャ



GRILLED CHICKEN QUESADILLA **800**
[税込880]
グリルチキン・ケサディージャ

SOUP



ARITA WAGYU OXTAIL SOUP **900**
[税込990]
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

+RAMEN ¥300
中華麺を追加してラーメンに!



鉄板で焼き上げる熱々メインディッシュ! ハーブやスパイスで
マリネした香ばしいお肉とハラペーニョバターで炒めたたっぷり野菜!
サルサをつけてトルティーヤで巻いて召し上がれ!

FAJITAS

人気No.1! ファヒータ

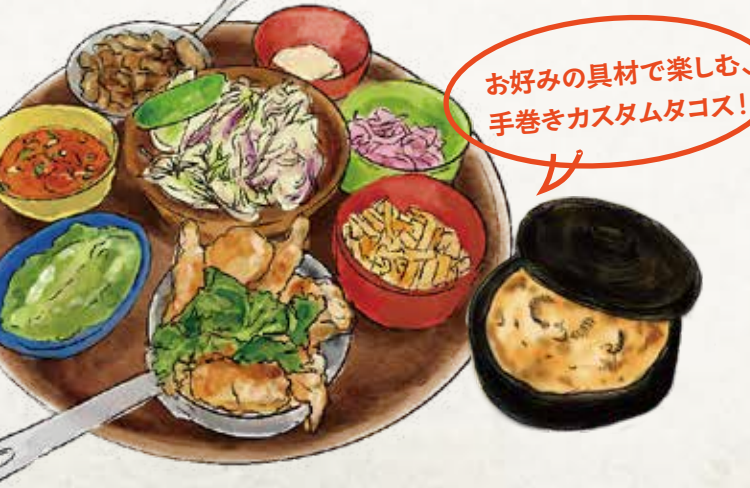
	POLLO <i>chicken fajitas</i> 桜島鶏のチキン・ファヒータ	2400 [税込2540]
	CERDO <i>pork fajitas</i> リゅうかたん 琉香豚のポーク・ファヒータ	2600 [税込2860]
	RES <i>beef pepper steak fajitas</i> ビーフ・ペッパーステーキ・ファヒータ	2900 [税込3190]
	PEZCADO <i>seafood fish fajitas</i> 県産メカジキのファヒータ	2600 [税込2860]
	CAMARONES <i>spicy shrimp fajitas</i> 海老の激辛ソテー・ファヒータ	2900 [税込3190]
	VERDURAS <i>Soy Meat & Avocado</i> 大豆ミートとアボカドのベジタブル・ファヒータ	2400 [税込2640]
	MIXED FAJITA ミックスファヒータ 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。	3800 [税込4180]



TACOS
MINIMUM ORDER 2PC.
ご注文は2PCから

	BAJA FISH TACOS <i>Crispy fish taco</i> パハ・フィッシュ タコス 島唐辛子のタルタル 1PC 500 [税込550]
	POLLO ADOBADO <i>Chinawan manga pica de galla</i> ボヨアドバド マンゴーの ピコ・デ・ガヨ 1PC 500 [税込550]
	PASTOR <i>with Chinawan pineapple</i> ポーク・パストール 沖縄県産パイナップル 1PC 550 [税込605]
	CARNE ASADA <i>with Island pepper</i> カルネ・アサダ 島胡椒「ピパーチ」 1PC 600 [税込660]
	BARBACOA DE CORDERO <i>with Anamoi banana</i> ラムのバルバコア 泡盛ボラーチョサルサ 1PC 600 [税込660]
	VERDURAS <i>Soy Meat Tacos</i> 大豆ミートの ベジタブル・タコス 1PC 500 [税込550]

TACOS EMPERADOR



お好みの具材で楽しむ、
手巻きカスタムタコス!

6 TORTILLAS トルティーヤ6枚
CORN / FLOUR コーンorフラワー
+ **TORTILLA 1P** +トルティーヤ1枚 ¥110
+ **2 FILLINGS** メイン具材2種

▼ CHOOSE 2 FILLINGS メイン具材を2種お選びください ▼

	BAJA FISH パハ・フィッシュ		CARNE ASADA カルネ・アサダ
	POLLO ADOBADO ボヨ・アドバド		PORK PASTOR ポーク・パストール
	BARBACOA DE CORDERO ラムのバルバコア		

VEGETARIAN-FORWARD (CONTAINS DAIRY, EGGS) ベジタリアンの方にもおすすめ(乳・卵製品含む)

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



CERTIFIED ANGUS BEEF RIBEYE STEAK
USプライム 認定アンガスビーフ リブローズステーキ

350g **6900** [税込7590] +100g **2300** [税込2530]

厳選されたアンガス牛の中でも、わずか3割しか認定されない希少な「認定アンガスビーフ®」。そのリブローズは、細やかなマーブリング(霜降り)と豊かな旨味が特徴。一口ごとに広がるジューシーで柔らかい肉質、強い旨味をお楽しみください。



GRILLED HAKKINTON PORK CHOP

骨付き「白金豚」ロースの炭火焼き

3200 [税込3520]

Our Hakkinton Pork is cooked to medium rare to keep its juiciness. 豚肉は1番美味しく召し上がれるミディアムレア(中がピンク色)の状態に焼き上げています。中心温度75℃で1分以上加熱しております。



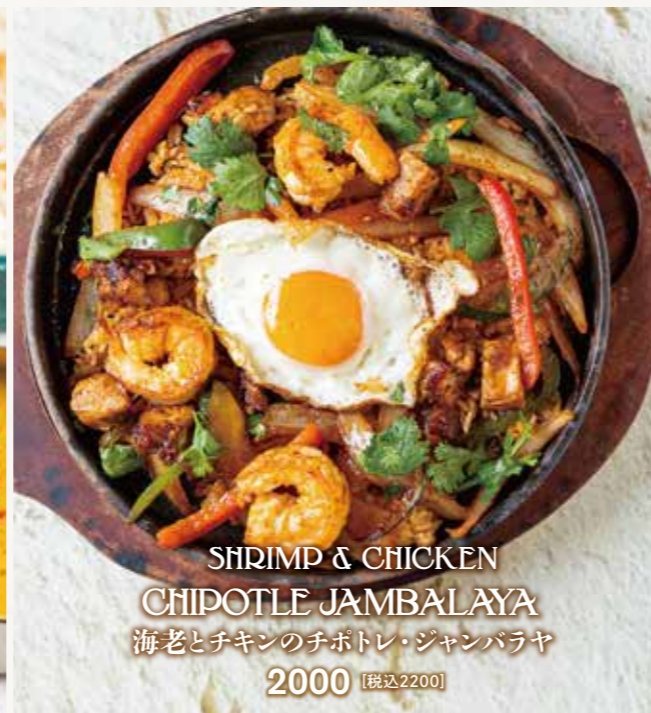
CERTIFIED ANGUS BEEF SKIRT STEAK

USプライム 認定アンガスビーフ
ハラミステーキ 200g
200g **4500** [税込4950]



MEXICAN CHEESE FONDUE
QUESO FUNDIDO

ケソ・フンディード
海老とチヨリソーと野菜の
メキシカンチーズフォンデュ!
2200 [税込2420]



SHRIMP & CHICKEN
CHIPOTLE JAMBALAYA

海老とチキンのチボトレ・ジャンバラヤ
2000 [税込2200]



BURRITO
CHIMICHANGA

- CHICKEN** **1300**
チキン フリトー/チミチャンガ [税込1430]
- PORK** **1400**
ポーク フリトー/チミチャンガ [税込1540]
- BEEF** **1500**
ビーフ フリトー/チミチャンガ [税込1650]



WRAP
ROLL

- FRIED CHICKEN**
WRAP ROLL
フライドチキン
ラップロール
1500 [税込1650]

DESSERT



SEASONAL
FRUIT
MASA TART
季節のフルーツの
マサタルト
850 [税込935]



CHURROS
with Vanilla Ice Cream
チュロス
バニラアイス添え
750 [税込825]



MACEDONIA
DE FRUTAS
CON COCO
Coconut Blancmange
& Tropical Fruits
マCHEDニア
デ・フルータス
コン・ココ
950 [税込1045]

ICE CREAM
MANGO / CASSIS
LEMON / VANILLA
アイスクリーム
3種お選びいただけます
マンゴー/カシス
レモン/バニラ
600 [税込660]



Please note that ¥330 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.
17時以降はテーブルチャージ[席料]としてお一人様330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 **NO MSG** 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes **LOW TRANS FAT NON GMO** 低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ LOW 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 **π WATER** πウォーター使用 π 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.