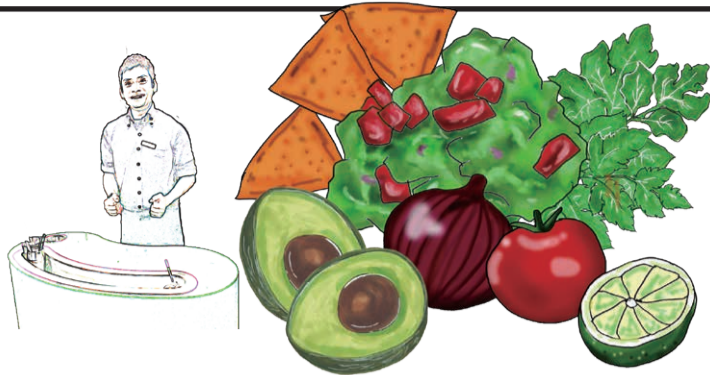


# GUACAMOLE



## MUCHO名物!フレッシュ・ワカモレ

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]

# NACHOS

## MUCHO CLASSIC NACHOS

### MUCHOクラシック・ナチョス

自家製チリコンカルネ、サルサ、ワカモレ、  
ハラペーニョチーズソースに、サワークリーム!

POQUITO ¥950 MUCHO ¥1300

[税込 1045]

[税込 1430]



**DOUBLE CHEESE SAUCE + ¥200** [税込 220]

ナチョスにとろとろ熱々のケソ[チーズ]を通常の2倍トッピング!



## CHIPOTLE BBQ BEEF NACHOS

### チポトレ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サワークリーム!

MUCHO SIZE ONLY ¥1450 [税込 1595]

# RECOMMENDADOS



## CEVICHE DE PULPO

*Peruvian Marinated Octopus*

### タコのセビーチェ

ペルー唐辛子、醤油などを使った  
アヒ・パンカドレッシングに、柑橘や  
野菜を合わせたさっぱりタコのマリネ。

¥1200 [税込 1320]



## SALMÓN MARINADO

*Marinated Salmon*

### エリザベスサーモンのマリネ

スコットランド産の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!

¥1100 [税込 1210]



## CAMARONES

*A LA PICANTE*

海老の激辛ソテー

カマロネス・ア・ラ・ピカンテ  
殻ごと食べられる海老をハバネロを  
使った激辛サルサ、テキーラでソテー。

¥2050 [税込 2250]



## BROCHETA DE IBERICO CERDO Y CAMARONES

*Iberian Pork & Shrimp Skewers*

海老とイベリコ豚の串焼き  
“プロチェッタ”

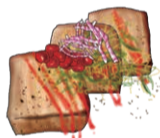
オリジナルケイジャンスパイスで

マリネしグリルしました。

2PC ¥2150 [税込 2365]

+1PC 1075 [税込 1182]

# PLATILLO all ¥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。



## ELOTE *Mexican Street Corn*

3種とうもろこしのエローテ

3種のとうもろこしにベーコン、バターと塩コショウでさっと炒め、  
たっぷりのタヒンとサワークリームとマヨネーズのエローテソース。

## QUESADILLA DE QUESO *Cheese Quesadilla*

チーズ・ケサディージャ

4種類のチーズとトルティーヤと一緒に挟み焼き!  
チポトレバインジャムを添えて。



## QUESADILLA DE POLLO *Chicken Quesadilla*

チキン・ケサディージャ

チキンとチーズをトルティーヤで包み焼きに!



## CECINA *Mexican Beef Jerky*

セシーナ メキシカン・ビーフ・ジャーキー

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

## CARNE DE RES AL AJILLO *Beef Skirt Ajillo*

牛ハラミのチポトレ・アヒージョ

牛ハラミと旬野菜、燻製ハラペーニョ、アルボル唐辛子を加えた  
ピリ辛スモーキーアヒージョ



## CAMARONES AL MOJO DE AJO *Shrimp Ajillo*

海老のアヒージョ

海老・マッシュルームをメキシコ唐辛子“アルボル”と  
ガーリックオイルで炒めハラペーニョバターでコクを加えました。

## BUNUELOS DE JALAPENO *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をフリットに。辛くてクセになる味!

+1PC 325

[税込 357]

## CHORIZO MEXICANO *Mexican Chorizo Sausage*

メキシカンチョリソー

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ー

## ALITAS DE POLLO *Mexican Hot Wing*

メキシカン・ホット・ウィング

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ウィング。

## CHILLI 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、

しっとりとした味わい深く仕上げた牛肉と豆の煮込み。



## MENUDO CON POZOLE *Mexican Guts Stew with White Corn*

メヌード・コン・ポソレ

豚のホルモンと牛タン、ホミニーと呼ばれる白いコーンを  
唐辛子と煮込んだモツ煮込み

## ENCHILADA POLLO *Chicken Enchilada*

チキン・エンチラーダ

コーントルティーヤで巻いたチキンにたっぷりのサルサと  
チーズをかけて焼き上げたメキシコ風グラタン

## RED HOT FRENCH FRIES *with Chipotle Ketchup*

レッドホット フレンチフライ チポトレ・ケチャップ付き **ブレン** [塩] もご用意出来ます

## CHICHARON *チチャロン*

パリパリ豚皮チップス。メキシカンビールと相性抜群のスナック!



## ...CLASSIC CAESAR SALAD

クラシック・シーザーサラダ

POQUITO 750 MUCHO 1150

[税込 825] [税込 1265]

SHRIMP AND AVOCADO TOSTADA SALAD *with Poached Egg* エビ・アボカド・温泉卵のトスターダスサラダ

1150

[税込 1265]

MANGO & NOPAL CACTUS SALAD

メキシコ産アップルマンゴーとウチワサボテンのサラダ

POQUITO 750 MUCHO 1150

[税込 825] [税込 1265]

# ENSALADAS

# SOPAS Mexican Soups



**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]



**SOPA DE MARISCOS**  
*Mexican Seafood Soup*  
ソパ・デ・マリスコス  
エビ、メカジキを入れてピリ辛濃厚な  
自家製アメリカーナで作るスープ  
¥1150 [税込1265]



**POZOLE VERDE**  
*Green Mexican Soup*  
ポソレ・ヴェルデ  
鶏出汁をベースに、グリーントマトや  
コリアンダー、ハラペーニョなどを  
ふんだんに使った具沢山スープ！  
¥1050 [税込1155]



## TACOS 1PC ¥550

[税込605]

MINIMUM ORDER 2PC.ご注文は2PCから



**TINGA DE POLLO** *Chicken Tomato & Chipotle Steu*  
ティンガ・デ・ポヨ  
チキンとガーリック・トマティーヨのサルサ

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



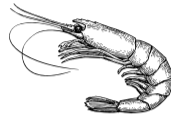
**BAJA FISH TACO** *Crispy Fish Tacos*  
バハ・フィッシュ・タコ  
白身魚のフリットとタルタルソース

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN



**COCHINITA PIBIL** *Spice Marinade Pork*  
コチニータ・ピビル  
ユカタン地方の伝統料理、アチョテスパイスで  
マリネしたポークとパイナップル

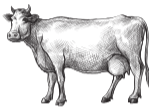
▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



**CAMARÓN CAJUN** *Cajun Grilled Shrimp* +200  
赤海老のケイジャン・マリネ  
香ばしくグリルした赤海老に  
チポトレマヨネーズとタルタルソース

[税込220]

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN



**BARBACOA DE RES** *Barbecue Beef* +150  
バルバコア・デ・レス  
チレの利いたBBQビーフに角切り野菜のピコデガヨ・サルサ

[税込165]

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



**TEXAS TACOS** *Chilli con Carne with Cheese*  
テキサス・タコス

自家製チリコンカルネ(牛肉と豆)、たっぷりチーズ  
▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN



### VERDURAS Vegetable tacos

ベジタブル・タコス avocado, bell peppers, zucchini, onion, salsa mexicana

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



# FAJITAS

シズル感抜群！鉄板で焼き上げる人気メインディッシュ！  
香ばしくグリルした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！



**POLLO** *Chicken* 2450  
菜彩鶏のチキン・ファヒータ [税込2695]  
*Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle*  
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ



**CERDO** *Pork* 2650  
山形県産 大澤牧場 [税込2915]  
豚肩ロース・ファヒータ  
*Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle*  
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ



**RES** *Beef* 2800  
ビーフ・ファヒータ [税込3080]  
*Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle*  
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ



**CORDERO** *Lamb* 2700  
ラム・ファヒータ [税込2970]  
*Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle*  
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ



**PESCADO** *Swordfish* 2750  
気仙沼産 [税込3025]  
メカジキのファヒータ  
*Salsa Mexicana, Salsa Verde, Tartar*  
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、タルタル



**VERDULAS** *Vegetable* 2100  
ベジタブル・ファヒータ [税込2310]  
*Salsa Mexicana, Salsa Verde*  
サルサメヒカーナ、サルサベルデ

## BURRITO and JAMBALAYA

**BURRITO or CHIMICHANGA** ブリトーまたはチミチャンガ ▶ Pollo チキン 950 [税込1045] ▶ Res ビーフ 1050 [税込1155]  
お肉、チーズ、豆などを入れてトルティーヤで巻いた定番料理。ブリトーは焼いてもちもちに、チミチャンガは揚げてパリパリに！

**CHIPOTLE JAMBALAYA** チポトレ・ジャンバラヤ 1900 [税込2090]  
チポトレとトマトで味付けした辛めのライスを生チョリソープグリルチキン玉ねぎ・セロリ・パプリカなどたっぷりの野菜と一緒に炒めたジャンバラヤ。

## MAIN



**COCINITA PIBIL**  
*Yucatan-style Braised Pork*  
コチニータ・ピビル

豚肉をスパイスとフルーツでマリネ、  
バナナの葉っぱで包んでホロホロに  
蒸し焼きにしたユカタン半島伝統料理。

2000 [税込2200]



**PULPO A LA PARRILLA**  
*Grilled Octopus*

タコのスパイスグリル

プルポ・アラ・パリージャ

スパイスでじっくりマリネした  
タコの香ばしいグリル。じゃが芋と  
マスタード、オリーブ、レモンを使ったソース

¥2850 [税込3135]



**WAGYU CARNE ASADA**

*Wagyu beef Rib Steak*

国産黒毛和牛リブステーキ

和牛と旬のグリル野菜、インカの目覚め。  
チポトレサルサと、さっぱり自家製の  
チミチュリソースにライムを絞ってどうぞ！

4100 [税込4510]



**QUESO FUNDIDO**

*Mexican Cheese Fondue*

*with Shrimp & Chorizo*

メキシカン・チーズ・フォンデュ

赤海老とチョリソーの

ケソ・フンディード

赤海老とピリ辛チョリソー、  
旬野菜に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！

¥2650 [税込2915]

**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

7 WATER

おウォーター使用  
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。