

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!パランスの
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]

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
H.M. Marinated Salmon
自家製サーモンマリネ

800
[税込880]



CEVICHE AMARILLO DE VIEIRA Y MANGO
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

1100
[税込1210]

CHICHARRÓN

チチャロン バリバリ豚皮チップス

500
[税込550]

SPICY NUTS

スパイシー・ナッツ チレ・黒糖

500
[税込550]



CLASSIC 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・アペタイザー!

S 800 | L 1200
[税込880] [税込1320]



TAQUITOS

Ham & Cheese Mashed Potato
ハムとチーズマッシュポテトのタキートス

750
[税込825]



COBB SALAD
具沢山コブサラダ

1300
[税込1430]

TIJUANA CAESAR SALAD

ティファナ・シーザー・サラダ

1100
[税込1210]



CECINA semi-dried beef jerky
セシーナ セミドライビーフジャーキー

850
[税込935]



JALAPEÑOS FRITOS
fried jalapenos
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!

650
[税込715]



CHILE CON CARNE
チリコンカルネ

650
[税込715]



MEXICAN HOT CHICKEN 8PC 800
メキシカン・ホット・チキン

800
[税込880]

FRENCH FRIES

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。

650
[税込715]



CUATRO CHEESE QUESADILLA
クアトロチーズ ケサディージャ

800
[税込880]

GRILLED CHICKEN QUESADILLA
グリルチキン・ケサディージャ

800
[税込880]

SOUP



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

900
[税込990]

+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!



TACOS
MINIMUM ORDER 2PC.
ご注文は2PCから



BAJA FISH TACOS
Crispy fish taco
バハ・フィッシュ
タコス
島唐辛子のタルタル

1PC 500
[税込550]



POLLO ADOBADO
Chinaman mango
pico de gallo
ポヨアドバド
マンゴーの
ピコ・デ・ガヨ

1PC 500
[税込550]



PASTOR
with Chinaman pineapple
ポーク・バストール
沖縄県産パイナップル

1PC 550
[税込605]



CARNE ASADA
with Island pepper
カルネ・アサダ
島胡椒「ピパーチ」

1PC 600
[税込660]



BARBACOA DE CORDERO
with Ruamei haasacho
ラムのバルバコア
泡盛ボラーチョサルサ

1PC 600
[税込660]

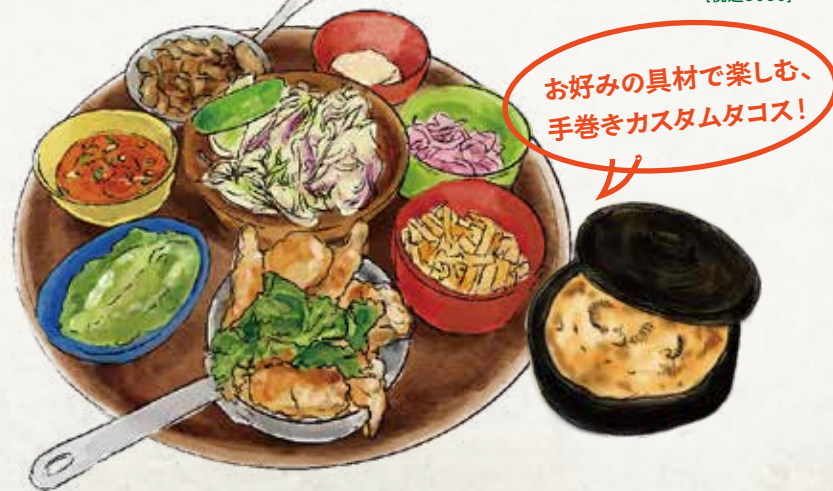


VERDURAS
Soy Meat Tacos
大豆ミートの
ベジタブル・タコス

1PC 500
[税込550]

TACOS EMPERADOR

タコス・エンペラドール ¥2,800
[税込3080]



お好みの具材で楽しむ、
手巻きカスタムタコス!

6TORTILLAS 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

+ 2FILLINGS
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
バハ・フィッシュ

CARNE ASADA
カルネ・アサダ

POLLO ADOBADO
ポヨ・アドバド

PORK PASTOR
ポーク・バストール

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)

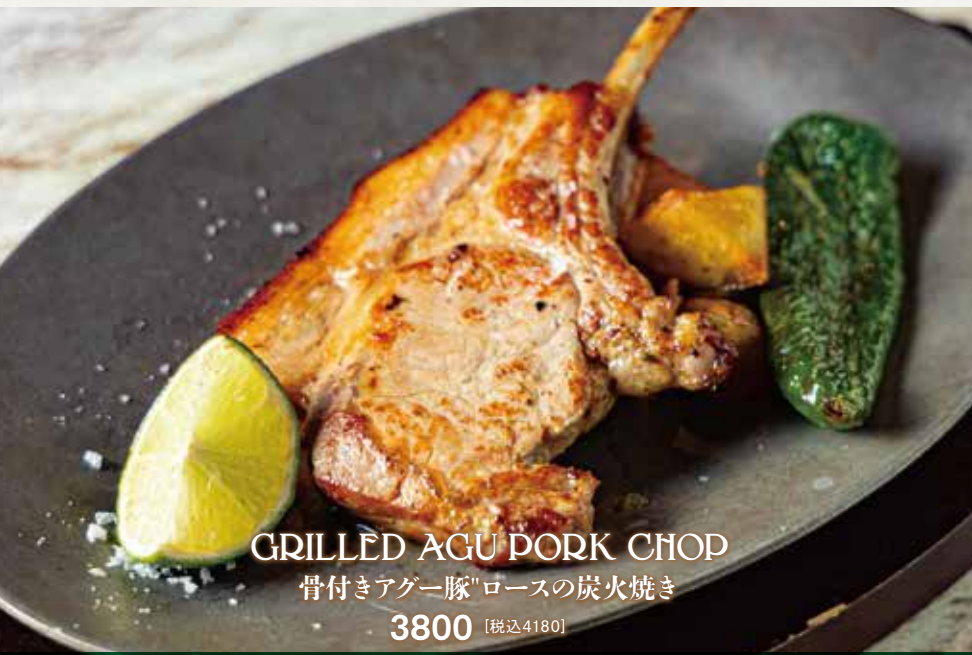
VEGETARIAN OPTION AVAILABLE ベジタリアン食材でもご用意できます。



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 7800 [税込8580] +100g 2600 [税込2860]

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な肉質、強い旨味をお楽しみください。



GRILLED AGU PORK CHOP
骨付きアグー豚"ロースの炭火焼き

3800 [税込4180]

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



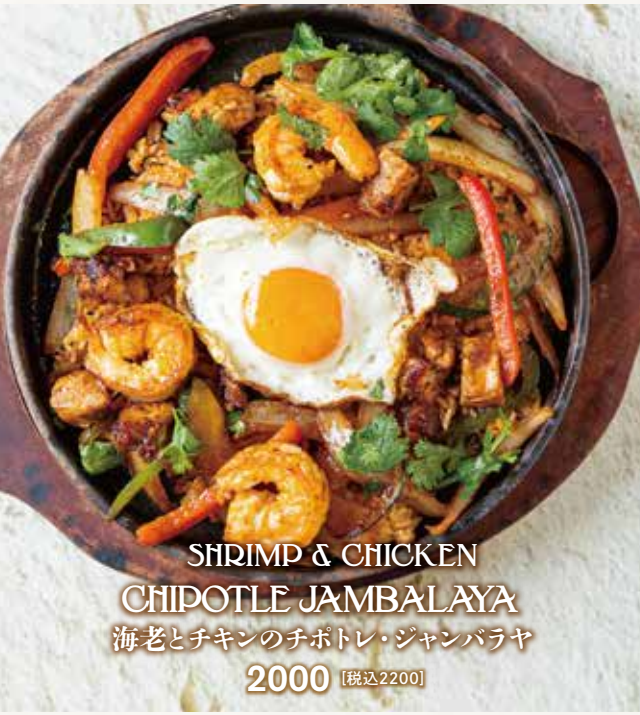
CERTIFIED ANGUS BEEF
SKIRT STEAK

USプライム 認定アンガスビーフ
ハラミステーキ 200g
200g 5500 [税込6050]



MEXICAN CHEESE FONDUE
QUESO FUNDIDO

ケソ・フンディード
たっぷりの海老と野菜の
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

Cocunut 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.