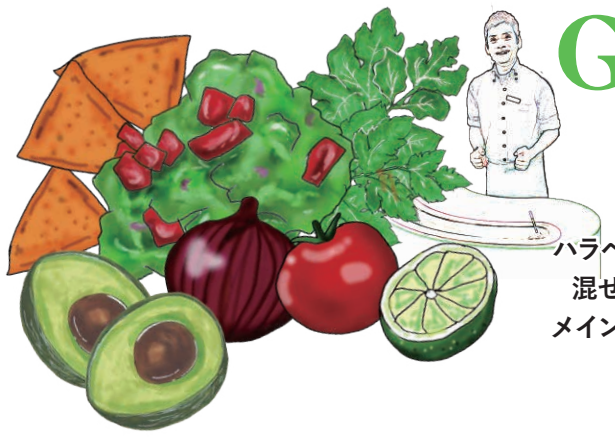


GUACAMOLE FRESCO

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お作りします！

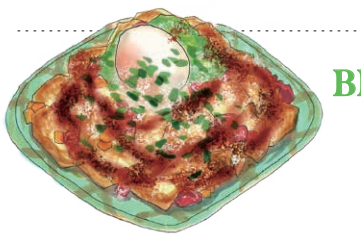
1600 [税込 1760]

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]

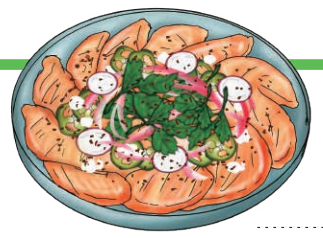


BBQ NACHOS ナチョス・BBQスタイル

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 1300 [税込 1430]

SPICY GARLIC SHRIMP

カマロネス・アラ・ディボラ

大ぶりな海老のピリ辛ガーリック・ソテー！

BROCHETA de PESCADO a la VERACRUZANA SWORDFISH BROCHETTE

2PC 1000 [税込1100]
+1PC 500 [税込550]

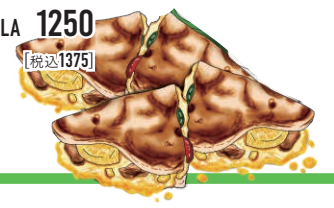
気仙沼産 メカジキのベラクルス風ブロチェッタ

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プナードとサルサ・ロハでさっぱりと召し上がれ！

QUESADILLA de RES y HONGOS BEEF QUESADILLA 1250 [税込1375]

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、
モッツァレラチーズをトルティーヤで挟み焼きに！

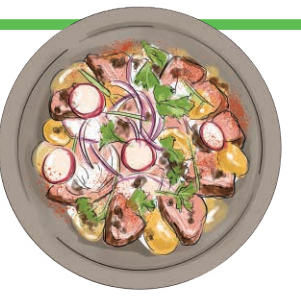


LENGUA a la PARRILLA CON SALSA MANGO 1600 [税込 1760]

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！



SOPA de COLA de RES 1300 [税込1430]

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

MENUDO MEXICAN BEEF TRIPE STEW 1000 [税込1100]

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

PLATILLO

CEVICHE de VIEIRAS SCALLOPS CEVICHE M 650 [税込 715] L 1000 [税込 1100]

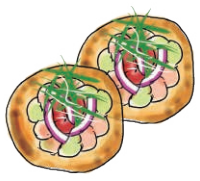
ホタテときゅうりのセビーチェ

3種のシトラスでさっぱりと仕上げたセビーチェ

TOSTADAS de ATÚN TUNA & AVOCADO TOSTADA 2PC 900 [税込 990]

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



TOSTADAS de CAMARON Y AGUACATE 2PC 900 [税込 990]

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

CHICHARRON 650 [税込 715]

チチャロン パリパリ豚皮チップス

PAPAS FRITAS 650 [税込 715]

CHILI PEPPER FRENCH FRIES

チリペッパー・フレンチフライ

MEXICAN WINGS 650 [税込 715]

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]

PLANCHA de BRÓCOLI Y ANCHOAS 650 [税込 715]

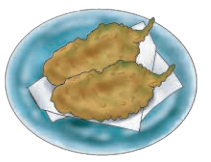
BROCCOLI AND ANCHOVY OF PLANCHA

ブロッコリーとアンチョビの鉄板焼き“プランチャ”

CHORIZO MEXICANO 650 [税込 715]

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

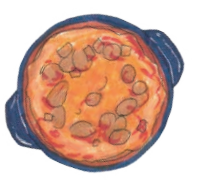


BUÑUELOS de JALAPEÑO 650 [税込 715]

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



CHILE CON CARNE 650 [税込 715]

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。

QUESADILLA DE QUESO 650 [税込 715]

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

ZENMARU-SHIITAKE MUSHROOM FRITTER 800 [税込 880]

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

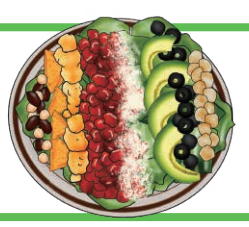
CECINA SEMI-DRIED BEEF JERKY 800 [税込 880]

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

トマティージョやアルボルを使った、こだわり自家製ジャーキー

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]

VEGETABLE-FORWARD (CONTAINS DAIRY)
ベジタリアンの方にもおすすめ(乳製品含む)

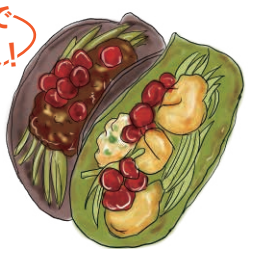
VEGETARIAN OPTION AVAILABLE
ベジタリアン食材でもご用意できます。

アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください

If you have any food allergies, please scan the QR code to view the menu.

Make Your Own Tacos!

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!



TACOS EMPERADOR
タコス・エンペラドール

M SIZE 4 TORTILLAS & 2 FILLINGS ¥2100 [税込 2310]
▶トルティーヤ4枚 [イエローコーン / フラワー]
▶ 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

L SIZE 8 TORTILLAS & 4 FILLINGS ¥3800 [税込 4180]
▶トルティーヤ8枚 [イエローコーン / フラワー]
▶ 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・ディラボラとチポトレマヨ +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]

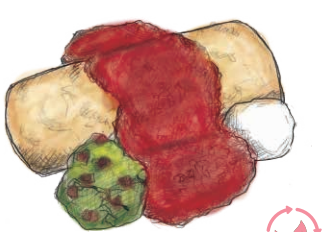
FAJITA

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し上がりください！

- **RES** BEEF 牛ハラミステーキの ビーフ・ファヒータ — 2950 [税込 3245]
- **CERDO** PORK 山形県産 大澤牧場豚の ポーク・ファヒータ — 2650 [税込 2915]
- **PEZ ESPADA** SWORDFISH 気仙沼産 メカジキのファヒータ — 2750 [税込 3025]
- **POLLO** CHICKEN 国産鶏もも肉の チキン・ファヒータ — 2450 [税込 2695]
- **CORDERO** LAMB メキシカンマリネ ラム・ファヒータ — 2650 [税込 2915]
- **VERDURAS** SOY MEAT & AVOCADO 大豆ミートとアボカドの ベジタリアンファヒータ — 2450 [税込 2695]

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



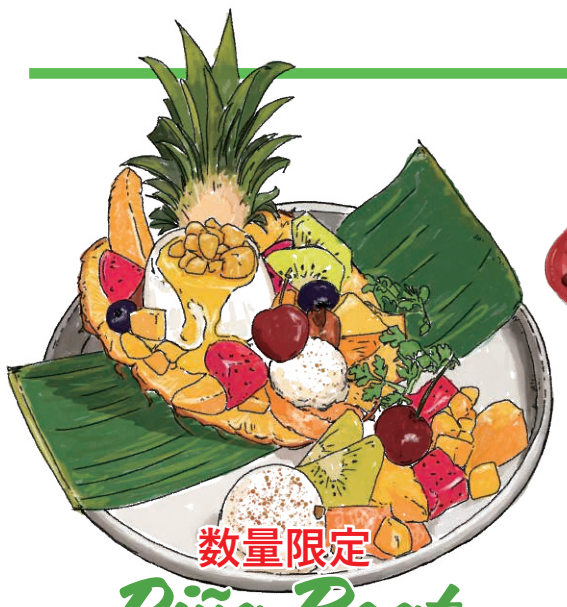
CHIPOTLE CHICKEN BURRITO
チポトレ・チキン・ブリトー
チキンとチーズ、豆などを トルティーヤで巻いたもちもちブリトー
1300[税込 1430]

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
チョリソーと野菜に アツアツのチーズソース
2400[税込 2640]

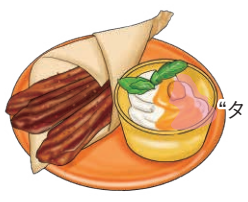
POSTRES



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
ベイクドチーズケーキ
甘酸っぱいカシス・ベリーのソースと ライム・ゼストのアクセント
850[税込 935]

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]

VEGAN CHOCOLATE CAKE
ビーガン・チョコレートケーキ
甘酸っぱいカシス・ベリーのソースと 濃厚なチョコレートケーキ
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

Coke & Coffee Float
VOLCANO
コーラ&コーヒーフロート ボルケーノ
南米のスパイスを効かせたコーヒーにコーラと アイスで火山を思わせるような仕上がりの デザートモクテル
750[税込825]

Hot Drink
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*
- πWATER 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おりません。
▶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時以降コペルト[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。