

GUACAMOLE



GUACAMOLE FRESCO 名物!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]

NACHOS



CLASSICOS 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 M 1150
[税込880] [税込1265]



QUESO Y TOCINO NACHOS

mixed cheese & bacon nachos

4種のチーズと
ベーコンのナチョス

たっぷりチーズとベーコン、
ハラペーニョがクセになる!

S 800 M 1150
[税込880] [税込1265]



NACHOS FRESCA

avocado, tomato &
fresh salsa nachos

ナチョス・フレスカ

アボカドやトマトなどの
フレッシュベジタブルを乗せた
さっぱりナチョス!

S 850 M 1200
[税込935] [税込1320]

TOSTADAS



TOSTADA DE ESQUITES

mixed corn tostada

3種とうもろこしの
エスキータス
トスターダ

2PC 650 [税込715]



TOSTADA DE ATÚN Y AGUACATE

tuna & avocado tostada

マグロとアボカドの
トスターダ

2PC 750 [税込825]



TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE

shrimp & avocado tostada

海老とアボカドの
トスターダ

2PC 650 [税込715]

CEVICHE / AGUACHILE



TODAY'S CEVICHE

豊洲直送! 本日の鮮魚のセビーチェ

詳しくはスタッフまで!

ASK



SALMÓN AGUACHILE ROJA

アトランティック・サーモンのアグアチレ・ロハ

柑橘とハバネロのピリ辛アグアチレ

1600 [税込1760]

RECOMENDADOS



BEEF TONGUE TIRADITO

牛タンのティラディート
薄切りの牛タンにサルサと
ハーブを合わせました

1600 [税込1760]



BEEF HEART BROCHETTA

牛ハツのプロチェッタ
ビーナッツとアマリージョの
モレとたっぷりハーブ

2PC 800 [税込880]

GRILLED SOFT SHELED SHRIMP

ソフトシェル・
シュリンプのグリル

バリバリに焼いた
ソフトシェルシュリンプに
バイナッブル・サルサをかけて

1200 [税込1320]



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]



PLATILLOS all ¥650

TOMATE Y NOPAL MARINADOS 650

marinated fruit tomatoes & nopales [税込715]

フルーッとマトとサボテンのマリネ

キヌアやブロッコリーが食感のアクセントの、

さっぱりとした冷菜。

NUECES CARAMELIZADAS 650

CON QUESO COTTAGE [税込715]

caramelized nuts with cottage cheese

キャラメルナッツとカッテージチーズ

表面をパリッとキャラメリゼしたスナック。

QUESADILLA DE QUESO ¥ 650

cheese quesadilla [税込715]

チーズ・ケサディーヤ

3種のチーズとくるみをトルティーヤで挟んで

焼き上げました。チポトレ・パインジャム添え

FRITO DE BRÓCOLI Y COLIFLOR 650

broccoli & cauliflower frito ¥ [税込715]

カリフラワーとブロッコリーのフリット

キヌアを加えた衣でさくっと揚げました。

チポトレアイオリソースで。

TAQUITOS DE CHORIZO 650

自家製チョリソーのタキートス [税込715]

チョリソーパテをトルティーヤで巻き、

カリッと揚げました。

BUÑUELO JALAPEÑO fried jalapeño 650

ハラペーニョフリット ¥ [税込715]

チーズを詰めたハラペーニョを丸ごとフリットに。

CAMARONES AL AJILLO 650

shrimp ajillo [税込715]

海老とマッシュルームのアヒージョ

海老とマッシュルームをチレアルボルと一緒に

ピリ辛のオイル煮に。

CHORIZO MEXICANO 650

メキシカン・チョリソー [税込715]

シナモンとスパイスの香りたっぷりのチョリソー。

CHILE CON CARNE 650

チリコンカルネ [税込715]

しつとりと味わい深く仕上げた豆と牛肉の煮込み。

PULPO A LA MARINERA 650

braised octopus [税込715]

タコの漁師風

タコを辛味のあるトマトソースでじっくりと煮込みました。

CECINA semi-dried beef jerky 650

セシーナ [税込715]

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

PAPAS FRITAS ¥ 650

french fries w/ chipotle dip [税込715]

フレンチフライ オリジナル・チポトレディップ添え

POLLO A LA DE BUFFALO s 650 (税込715)

buffalo chicken wing M 950 (税込1045)

バッファロー・チキンウィング

ブルーチーズソース追加 blue cheese sauce *¥110

SMALL PLATILLOS ¥350 [税込385]

■ CHICHARRON チチャロン 豚皮チップス

■ SALSA AND CHIPS サルサ&チップス ¥

■ SALSA HABANERO 激辛! サルサ・ハバネロ ¥

■ BREAD 扱いちペーカリーのパン ¥

VEGETARIAN
MENU

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。

ENSALADA

ENSALADA NOPAL Y COL RIZADA cactus & kale salad S 700 [税込770]

ウチワサボテンとケールのサラダ R 950 [税込1045]

ENSALADA CESAR smoked chicken & avocado caesar salad S 850 [税込935]

スモークチキンとアボカドのシーザーサラダ R 1200 [税込1320]

ENSALADA COBB cobb salad S 1000 [税込1100]

具沢山! コブサラダ R 1400 [税込1540]

TOSTADAS CUP
+¥150



プラス150円でサクサクトルティーヤカップの
トスターダ・スタイルに変更できます! [レギュラーサイズのみ]

TACOS



ホワイトマサ、イエローマサ、米粉を入れたレシピの
自家製トルティーヤで作るもちもち生地 tacos!

MINIMUM ORDER 2 PIECES / ご注文は2PCから



POLLO ADOBADO adobo-marinated chicken 600 [税込660]
ポヨ・アドバード
チポトレでマリネしたチキンにフレッシュ赤玉ねぎとコリアンダー



CARNITAS salsa verde 600 [税込660]
ポークカルニータス サルサ・ヴェルデ
柔らかく煮込んだ豚バラ肉と爽やかな緑のサルサ



LAMB BARBACOA lamb marinated with chile pasilla 700 [税込770]
ラム肉のバルバコア
チレ・パシージャでマリネしてコクを付けジューシーに焼き上げた柔らかいラム肉



CARRILLADA DE RES salsa guajillo 700 [税込770]
牛ホホ肉のタコス サルサ・ワヒージョ
牛ホホの赤ワイン煮にフレッシュチーズとピリ辛サルサのアクセント



PESCADO FRITO chipotle tartar 600 [税込660]
ペスカド・フリット チポトレ・タルタル
サクッと揚げたメカジギにピリッとチポトレを効かせたタルタル



CANGREJO PICANTE spicy avocado aioli 700 [税込770]
スパイシークラブ スパイシー・アボカド・アイオリ
殻ごと食べられるソフトシェルクラブのフリットにスパイシー・アボカドアイオリ



BIRRIA DE RES TACOS beef birria tacos 2PC ¥1200 [税込1320]

ビーフ・ビリア・タコス
香ばしいコントルティーヤに煮込んだビーフとチーズを挟み両面を
カリッと焼き上げました! 牛肉の旨味たっぷりスープに浸して召し上がれ!



Vegetarian
option
available.

FAJITA

鉄板で焼き上げる人気のメインディッシュ！
メインダイニングでは目の前で
テキーラフランベして仕上げます！

FAJITAS DE POLLO *chicken*

菜彩鶏のチキン・ファヒータ

オレガノハラペーニョパウダーでマリネした香ばしいチキン・ファヒータ

2450

[税込 2695]

FAJITAS DE CERDO *pork*

山形県産 大沢牧場 豚肩ロース

ユカタン半島でよく使われる旨さを引き出すスパイス、アチョーテで仕上げ

2650

[税込 2915]

FAJITAS DE RES *beef*

牛ハラミステーキのビーフ・ファヒータ

燻製ハラペーニョ、チボトレのパウダーで仕上げたビーフ・ファヒータ

2950

[税込 3245]

FAJITAS DE PEZ ESPADA *swordfish*

気仙沼産 メカジキのファヒータ

スパイスと香ばしいナッツを加えたグリルしたメカジキのファヒータ

2750

[税込 3025]

FAJITAS DE CODERO *Lamb*

ラム肉のファヒータ

ラム肉を、ミントを効かせたさっぱりチミチュリ合わせて

2650

[税込 2915]

FAJITAS DE MEZCLA *Mixed Fajita*

ミックス・ファヒータ

▶ choose two fajitas from the list above [+¥330 : beef & swordfish]

▶ お好きなファヒータを2種類お選びください。[ビーフ、メカジキは+¥330]

3900

[税込 4290]

GRILL



PULPO A LA PARRILLA

*grilled octopus
with potato & baby corn*

タコのグリル

熟成メークインとヤングコーン

香ばしく焼き上げたタコが、
スモークなチボトレと相性抜群！

2400

[税込 2640]



LECHÓN DE CERDO

*grilled pork
with mango chutney*

青森県 美保野ポーク

骨付きロースのグリル

“レチョン” マンゴーチャツネ

きめ細かい脂身の美保野ポークの
ジューシーなグリル。

甘辛いマンゴーサルサを添えて。

3600

[税込 3960]



BISTEC DE RIBEYE

grilled ribeye steak

中山牧場 高原黒牛

リブロースのグリル

サルサ・チミチュリとフレンチフライ

広島産の黒牛を柔らかく
焼き上げました。

さっぱりとした

ハーブのサルサを添えて。

4200

[税込 4620]

HOT & MELTY



COCHINITA POLLO PICANTE

激辛！コチニータ・ポヨ・ピカンテ

鶏肉と野菜をたっぷりのハバネロと一緒にグツグツ煮込んだ

まさに辛くて口から火が出る激辛煮込み料理！

1800

[税込 1980]

DANGER HOT!

辛さ控えめのご用意はできません！辛い食べ物苦手な方はご注意ください

ASADO BURRITOS *Tazón roasted burritos bowl*

ロースト・ブリト・ボウル

トマトで炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンやチーズなど
具材たっぷり！熱々のボウルで混ぜてお召し上がりください！

1700

[税込 1870]

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

チョリソーや野菜をに、アツアツのチーズソースを目の前で
流し入れて仕上げる豪快なメキシカン・チーズフォンデュ！
トルティーヤ付き。

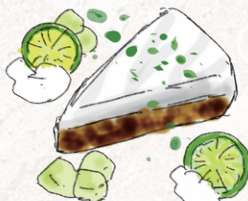
2200

[税込 2420]

Vegetarian
option
available.



DESSERT



LIME & SOUR CHEESE

MASA TART

ライムのサワーチーズ

マサタルト

700

[税込 770]



MANGO PUDDING

マンゴープリン

ライムのジュレ

750

[税込 825]



BANANA FLAUTAS

w/ Vanilla Ice Cream

バナナフラウタ バニラアイス添え

トルティーヤで包んだバナナの揚げ焼き

650

[税込 715]



FONDANT CHOCOLAT

w/ Vanilla Ice Cream

& Passion Mango Sauce

フォンダンショコラ

パッションとマンゴーのソース

バニラアイス添え

700

[税込 770]



PISTACIO & CHERRY

CATALANA

ピスタチオと

チェリーのカタラーナ

ダークチェリーソース

700

[税込 770]



CINAMMON CHURROS

w/ Vanilla Ice Cream

シナモンチュロス

バニラアイス添え

700

[税込 770]



RICH CHOCOLATE ICE CREAM

リッチ・チョコレート

アイスクリーム

鎌倉・チョコレートバンクが

作る濃厚でチョコアイス。

650

[税込 715]

Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on
Weekend & Holidays between 11:30-17:00¥440 a person
on all days after 17:00. and 10% late night charge after 10:00 p.m.

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、
全日17:00以降お一人様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。

ALL NATURAL

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

NO MSG

化学調味料
不使用

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出油
トランス脂肪酸ゼロ

NATURAL
SALT

自然製法の塩

ORGANIC
SUGAR

オーガニック
砂糖

7T WATER

7T WATER
使用