

GUAC 'N' NACHO

GUACAMOLE FRESCO

ワカモレ・フレスコ
まずはこれ! トマトや
コリアンダー、
ハラペーニョと混ぜて作る
アボカドディップ!
1600 [税込 1760]

CLASSIC NACHOS

クラシック・ナチョス
自家製チリコンカルネ、サルサ、
ハラペーニョ、チーズソースに、
サワークリーム!
1150 [税込 1265]

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
チーズソースと温泉卵
1350 [税込 1485]

THE Mariscos STARTER

数量限定

TODAY'S SEAFOOD TOSTADAS

日替わり
旬の魚介のトスターダス
詳しくはスタッフまで。
2pc 1200 [税込 1320] + 1pc 600

豊洲直送の魚介を使ったシーフードの前菜!

TUNA PICANTE CEVICHE poke style

天然キハダマグロの
セヴィーチェ
1250 [税込 1375]

CITRUS AGUACHILE

“ABURI MADAI”
炙り真鯛の
シトラス・アグアチレ
1200 [税込 1320]

PLATILLO

SALMÓN MARINADO marinated salmon

エリザベスサーモンのマリネ
スコットランド名産のエリザベス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!

650 [税込 715]

BUÑUELOS DE JALAPEÑO jalapeño fritter

ハラペーニョ・フリット
辛くてクセになる! チーズを詰めたハラペーニョを特製シーズニングをまぶしてフリットに。

650 [税込 715]

CHILE 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、しっとりと味わい深く仕上げた豆の煮込み。

650 [税込 715]

QUESADILLA DE POLLO chipotle chicken quesadilla

チポトレ・チキン・ケサディージャ
香ばしいチポトレサルサと煮込んだビリ辛チキンのケサディーヤ

650 [税込 715]

QUESADILLA DE QUESO cheese quesadilla

クアトロ・チーズ・ケサディージャ 蜂蜜添え
4種類のチーズをトルティーヤで挟み焼きに!

650 [税込 715]

MEXICAN HOT CHICKEN 8PC

メキシカン・ホット・チキン
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バックリブ。

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。

650 [税込 715]

TAQUITOS DE RES Y QUESO cheesy beef taquitos

モッツアレラチーズとビーフのタキーツ BBQチーズソース
モッツアレラチーズとビーフをコーントルティーヤで巻いてカリッと
揚げました! BBQチーズソースをかけてチーズたっぷりの一皿に!

650 [税込 715]

CHORIZO MEXICANO with jalapeño mashed potatoes

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

650 [税込 715]

CAMARONES AL MOJO DE AJO shrimp ajillo

海老とマッシュルームのアヒージョ
海老・マッシュルームを唐辛子“アルボル”と炒め
ハラペーニョバターでコクを加えました。

700 [税込 770]

AJILLO DE RES, JALAPEÑO beef & jalapeño ajillo

牛ハラミとハラペーニョのアヒージョ
牛ハラミと辛味がクセになるハラペーニョのアヒージョ。

700 [税込 770]

CHAMPIÑONES, TOCINO Y QUESO GRUYÈRE

mushrooms, bacon & grilled gruyère cheese melt
黒アワビ茸と無添加ベーコン 焼きグリュイエールチーズ
チレパシージャとトリュフが香る、とろけるチーズメルト

700 [税込 770]

MENUDO braised guts

メヌード メキシカンモツ煮込み
トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと一緒に
6時間じっくり煮込んだモツ煮込み。

750 [税込 825]

MEXICAN FRENCH FRIES

メキシカン・フレンチフライ
コメドルオリジナルシーズニングでピリ辛に仕上げたフライドポテト!

650 [税込 715]

SMALL PLATILLO all ¥400

MEXICAN PICKLES
メキシカンピクルス

FRIJOLES REFrito
うずら豆のメキシカンディップ

SLICED JALAPEÑO
スライスハラペーニョ

CHICHARRON
チチャロン 豚皮チップス

BREAD
渋いちペカリーのパン

RECOMMENDED

ARITA WAGYU OXTAIL SOUP

有田牛のオックステールスープ
桜エビのサルサマチャ添え

1400 [税込 1540]

+RAMEN ¥500 [税込 550]
中華麺を追加してラーメンに!

WAGYU BIRRIA TACOS

和牛のピリアタコス

黒毛和牛の煮込みを包んだご馳走タコス。
旨味たっぷりスープにダンクして召し上がれ!

2PC 1800 [税込 1980]

ENSALADA

ENSALADA TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE

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

1350

[税込 1485]

ENSALADA DE NOPAL Y AGUACATE

cactus and avocado salad
うちわサボテンとアボカドのサラダ

1150

[税込 1265]

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA classic caesar salad

クラシック・シーザーサラダ

950

[税込 1045]

VEGAN SALAD

ヴィーガン・サラダ

1200

[税込 1320]

MOLCAJETE

溶岩石から作られた石臼“モルカヘテ”のアツアツ料理!

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】

チョリソーと野菜を入れて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!

2450 [税込 2695]

CAMARONES A LA DIABLA Y TRES QUESO

Habanero stewed shrimp & mixed cheese

ソフトシェルシュリンプと
3種チーズの激辛! ハバネロ煮込み
辛くてクセになる! 旨味たっぷりのソフトシェル
シュリンプにたっぷりチーズと自家製ハバネロサルサ!

2600 [税込 2860]

TACOS Emperador

R ¥2,950 [税込 3245]

4 Tortillas & 2 Fillings

トルティーヤ4枚とフィリングを
下記から2種お選び頂けます



コーントルティーヤは兵庫県でメキシコ人のアルベルトさんが
作る「ドンティーヤ」のこだわりのトルティーヤを使用!

L ¥4,250 [税込 4675]

8 Tortillas & 4 Fillings

トルティーヤ8枚と
下記フィリングが全種類付きます

Main Filling 肉や魚介などのメインの具材



Cilantro Lime Chicken シラントロ・ライム・チキン
フレッシュライムとコリアンダー・クミンなどで柔らかに煮込んだチキン。
さっぱりとした味わいです。



Beef Picadillo ビーフ・ピカディージョ
燻製ハラペーニョやコリアンダーなどを使い、牛挽肉やじゃがいもなどと
煮込むスパイシーな牛トマト煮込み。



Crispy Baja Fish クリスピー・バハ・フィッシュ
オリジナルスパイスやクラッカーなどを使いクリスピーに仕上げた
白身魚のフリット。ハラペーニョを効かせたタルタルソースを添えて。



Camarones Picante カマロネス・ピカンテ
メキシコ唐辛子“アルボル”のサルサでソテーしてピリ辛に仕上げた海老。





Original Marinade!

FAJITA

鉄板で焼き上げる人気メインディッシュのファヒータ！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野菜！トルティーヤで巻いてサルサをつけてお召上がり下さい！



JAPANESE BBQ CHICKEN

ジャパニーズBBQチキン

アクセントに醤油を使ったオリジナルBBQマリネのチキン

2450

[税込2695]



CAJUN MARINAD PORK

山形県産 大澤牧場 豚肩ロースのケイジャンマリネ

メキシコのシーズニング"アチョテ"を使ったオリジナルケイジャンスパイスでマリネしたポークファヒータ

2650

[税込2915]



IBERICO

Recommended!

IBERICO PORK JOWL STEAK

イベリコ豚トロステーキのファヒータ

ハラペーニョとコリアンダーを使ったネギ塩サルサなど3種の自家製サルサを添えて

3200

[税込 3520]



Recommended!

CAMARONES FAJITA CON QUESO

with Spicy Américaine

ガーリックシュリンプと4種チーズのファヒータ

海老の旨味たっぷりで唐辛子アルボルも効かせたスパイシー・アメリカーナソースを目の前でかけて仕上げる海老と4種チーズのファヒータ！

2900

[税込 3190]



MEXICAN MARINADE STYLE BEEF

メキシカン・マリナード・ビーフ

ライム、ハラペーニョ、コリアンダーなど、メキシコを代表する食材でマリネした牛ハラムのファヒータ

2950

[税込 3245]



BISTEC DE RES SAL Y PIMIENTA

和牛のサーロインステーキ

マルドン・シーソルトと黒胡椒でシンプルに仕上げる旨味たっぷりの牛サーロインステーキ

4350

[税込 4785]



A LA MENTA ARGENTINA

アラ・ミント・アルゼンティーナ

アルゼンチンを代表するミントたっぷりのさっぱりとした"サルサ・チミチュリ"でマリネしたラムファヒータ

2800

[税込 3080]



VEGAN FAJITA

ヴィーガン・ファヒータ

sauteed vegetables, avocado, mixed grains, tomato, salsa, jalapeño

ベジタブルソテー、アボカド、雑穀、トマト、サルサ、ハラペーニョ

2500

[税込2750]

BURRITO & ARROZ



BURRITO-CHICKEN "TERIYAKI" STEAK

照り焼きチキンブリトー

フラワートルティーヤで照り焼きチキンとチーズ、豆などと巻いて焼き上げたもちもちのブリトー

1400

[税込 1540]



MIXED CHEESE CHILAQUILES WITH PICADILLO

4種チーズとビーフピカディージョのチラキレス

メキシカンライス、牛ひき肉のピカディージョ、バリバリのコントルティーヤを乗せてサルサロハと4種のチーズをたっぷりかけました！

1600

[税込 1760]



CHIPOTLE SAUSAGE JAMBALAYA

チポトレ・ソーセージ・ジャンバラヤ

トマトと炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンとソーセージを乗せました！

2250

[税込 2475]

温泉卵トッピング
+¥150 [税込 165]



SALMÓN ENNEGRECIDO

Blackened Salmon with Veracruz Style Salsa

タスマニア・サーモンの焦がしチレグリル

唐辛子に乗せ香ばしく表面を焦がしたふっくらとしたサーモングリル。トマトにアンチョビ、オリーブを入れた漁師風サルサで。

2450

[税込 2695]



MEXICAN BBQ SPARERIBS

メキシカンBBQボックスベアリブ

燻製ハラペーニョ"チボトレ"のマリネ

シェフこだわりの逸品！あとを引く旨さの特製バーベキューソースのボックスベアリブ！

2550

[税込 2805]

CARTA FATA COCHINITA PIBIL

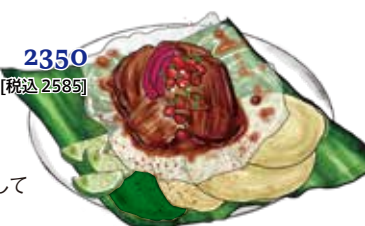
Yucatan-style Braised Pork

カルタ・ファタ コチニータ・ピビル

ユカタン風 豚肩ロース肉のスパイス蒸し焼き

スパイスとフルーツで一晩マリネ、包んで蒸し焼きにして

お肉ホロホロに柔らかく仕上げました！



2350

[税込 2585]

CARNE ASADA

Grilled Wagyu Ribeye Steak

黒毛和牛リブロースのステーキ

カルネ・アサダ

がっつり200gの和牛ステーキ！2種の唐辛子とバルサミコ酢の酸味と甘味のサルサが肉と相性抜群！

4550

[税込 5005]



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。

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO 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.

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。



BAR FOOD



CLASSIC NACHOS

クラシック・ナチョス

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

1150 [税込 1265]



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温泉卵

1350 [税込 1485]

CHICHARRON

チチャロン 豚皮チップス

400

[税込 440]

QUESADILLA DE POLLO

chipotle chicken quesadilla

650

[税込 715]

チポトレ・チキン・ケサディージャ

香ばしいチポトレサルサと煮込んだ

ピリ辛チキンのケサディージャ

SALMÓN MARINADO

marinated salmon

650

[税込 715]

エリザベスサーモンのマリネ

スコットランド名産のエリザベス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どうぞ！

QUESADILLA DE QUESO

cheese quesadilla

650

[税込 715]

クアトロ・チーズ・ケサディージャ 蜂蜜添え

4種類のチーズをトルティーヤで挟み焼きに！

MEXICAN HOT CHICKEN 8PC 650

メキシカン・ホット・チキン

[税込 715]

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バックリブ。

BUÑUELOS DE JALAPEÑO

jalapeño fritter

650

[税込 715]

ハラペーニョ・フリット

辛くてクセになる！チーズを詰めたハラペーニョを

特製シーズニングをまぶしてフリットに。

WAGYU BIRRIA TACOS



和牛のビリアタコス

黒毛和牛の煮込みを包んだご馳走タコス。旨味たっぷりスープにダンクして召し上げれ！

2PC 1800 [税込 1980]

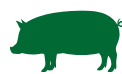
Crispy CHEESY TACOS



たっぷりチーズの
スペシャルタコス！



クリスピーチーズータコスは兵庫県でアルベルトさんが作るドンティーヤのこだわりのトルティーヤを使用！



CARNITAS

ポークカルニータス

1PC 550

[税込 605]



POLLO ASADO

ポヨ・アサド

1PC 550

[税込 605]



CAMARONES PICANTE 1PC 650

カマロネス・ピカンテ

[税込 715]

海老のスパイスソース



CARNE ASADA

カルネ・アサダ

1PC 650

[税込 715]

メキシカンビーフステーキ

