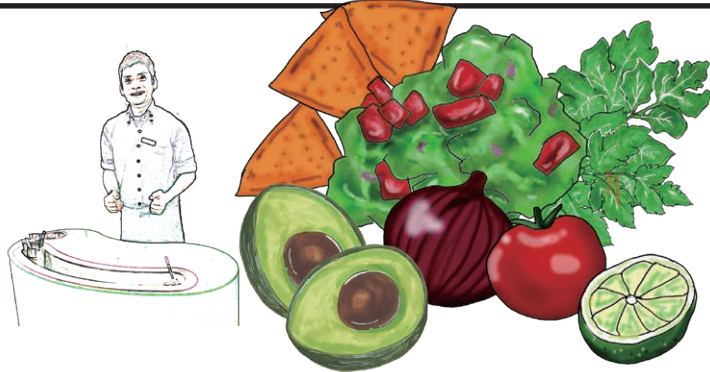




We also have a vegetarian option. ベジタリアン食材でもご用意できます。

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]



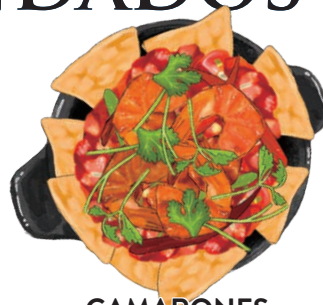
SALMÓN MARINADO

Marinated Salmon

エリザベスサーモンのマリネ

スコットランド名産のサーモンをマリネに。
ミントを効かせたサルサチチュリどうぞ!

¥1100 [税込 1210]



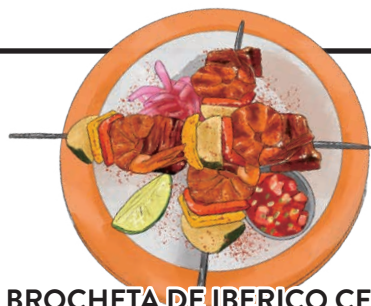
CAMARONES

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

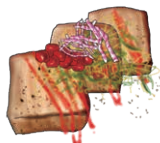
マリネしグリルしました。

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。

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!

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]

ENSALADAS



...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]

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
ソバ・デ・マリスコス
エビ、メカジキを入れてピリ辛濃厚な
自家製アメリカヌで作るスープ
¥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]



[税込 660]
TACOS 1PC ¥600
MINIMUM ORDER 2PC.ご注文は2PCから

メキシコ人のアルベルトさんが兵庫県で作る
「ドンティーヤ」のトルティーヤを使用！
[YELLOW CORN / HARD CORNのみ]



TINGA DE POLLO *Chicken, Tomato & Chipotle Stew*
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



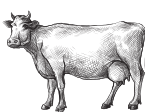
COCHINITA PIBIL *Spice Marinade Pork*
コチニータ・ピビル
ユカタン地方の伝統料理、アチョテスパイスで
マリネしたポークとパイナップル

▶ 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もちもちに、チミチャンガは揚げてバリバリに！

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
ブルボ・アラ・バリージャ
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！
4300 [税込 4730]



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。

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

