

GUAC 'N' NACHO

まずはこれから!

GUACAMOLE FRESCO
ワカモレ・フレスコ
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!メインダイニングでは目の前でお作りします!

1600 [税込1760]

SALSA FRESCA
モルカヘーテサルサ・フレスカ
旨みの凝縮した焼きトマトとグリーントマトで作るフレッシュサルサ。石臼で目の前で仕上げます!

1300 [税込1430]

ADD MANGO +330
マンゴートッピング

Nachos Clásicos **CLASSIC NACHOS**
クラシック・ナチョス **S 750** [税込825]
L 1200 [税込1320]
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!

Pulled Pork Nachos **S 800** [税込880]
L 1300 [税込1430]
甘辛バーベキューソースと柔らかく仕上げたブルドボークと温泉卵

TOSTADAS

揚げトルティーヤに具材を乗せた、1品目におすすめの前菜



Tostadas de Camarón
COCKTAIL SHRIMP TOSTADAS
カクテルシュリンプトスターダス **2PC 900** [税込990]



Tostadas de Bocconcini
TOMATO & BOCCONCINI TOSTADAS
自家製セミドライトマトとボッコンチーニのトスターダス **2PC 900** [税込990]

The MARISCOS STARTER



Tiradito of the Day
豊洲市場直送!
日替わり魚介のティラディート
シェフが選んだ旬の魚介をチレを使ったペルー風・カルパッチョに!

1200 [税込1320]



Ceviche de Atún **TUNA CEVICHE**
キハダマグロのセビーチェ サルサ・ロコト
唐辛子とオレンジを入れた、辛くてフルーティーなサルサで食べるマグロのペルー風マリネ。

1000 [税込1100]

☆☆☆☆☆☆☆☆ PLATILLOS *all* ¥650 ☆☆☆☆☆☆☆☆



Esquite de Maíz Mixto **MIXED SNACK CORN**
3種コーンのエスキータ
スイートコーン、ヤングコーン、ホワイトコーンと厚切りのベーコンを炒めたビールに合うアツアツ鉄板料理!



Queso Spread **CREAM CHEESE WITH MOLE BLANCO**
クリームチーズのモレブランコ
ナッツやホワイトチョコを練り込んだチーズディップ



Garapiñados **MEXICAN CARAMELIZED NUTS**
メキシカンキャラメルナッツ
タヒンやシナモンなどのスパイスを利かせたメキシカンキャラメルナッツ



Smashed Potato Salad **スマッシュポテトサラダ**
カリカリに焼き上げた北あかりとアボカドをサワークリームベースのクレマでマリネしたポテトサラダ



Anticucho de Corazon **GRILLED BEEF HERTS SKEWER**
ペルー風 牛ハツの串焼き
コリコリの牛ハツをたっぷりチレをかけて串焼きに!



Brocheta de Pulpo **OCTOPUS BROCHETTE**
タコのプロチェッタ
柔らかくゆで上げたタコを串焼きに。テキーラとハーブ香るサルサボーラーチャ



Buñuelo Jalapeño **JALAPEÑO FRITTER**
ハラペーニョ・フリット **2PC~**
チーズを詰め込んだハラペーニョのフリット!

JALAPEÑO FRITTER RUSSIAN ROULETTE
ロシアンハラペーニョフリット!
4PC 1300 [税込1430]



Pollo ajillo y Hongo **CHICKEN & MUSHROOM AJILLO**
鶏肉とマッシュルームのアヒージョ
アチョテ、チボトレでマリネした鶏肉とマッシュルーム



Camarones a la Ajillo **SHRIMP AJILLO**
海老のアヒージョ
チレアルボルやハラペーニョを使いピリ辛に仕上げました。



Chorizo Mexicano **MEXICAN CHORIZO**
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



Quesadilla de Queso **CHEESE QUESADILLA**
チーズ・ケサディージャ チボトレバインジャム添え
もちもちのトルティーヤにチーズをサンドしました!



Chili Con Carne **チリコンカルネ**
じっくりと時間をかけて味わい深く仕上げた豆の煮込み



Mexican Hot Wing
メキシカン・ホットウィング
シェフがミックスをした辛味ソースを絡めたチキンウィング!



French Fries **フレンチフライ**
特製ケイジャンスパイスとチボトレケチャップ

TACOS

こだわりの食材を組み合わせたシェフ特製のタコスセット!

★★★ **TACOS ALL STAR** ★★★
タコス・オールスター
2200 [税込2420]

SET MENU

- ▶ **POLLO EN MOLE POBLANO** 鶏モモ肉とモレポブラノ
- ▶ **TACOS AL PASTOR** パストール
- ▶ **CACTUS Y SETAS** サボテンとマッシュルーム
- ▶ **CAMARONES FRITOS** ソフトシェルシュリンプ



POLLO EN MOLE POBLANO CHIKEN
鶏モモ肉とモレポブラノ
1PC 550 [税込605]



TACOS AL PASTOR PORK & ROASTED PINEAPPLE
豚肉とローストパイナップル
1PC 550 [税込605]



PEZ ESPADA FRITOS SWORDFISH FRITTER
メカジキのフリット
1PC 600 [税込660]



LENGUA DE RES Y BEEF TONGUE WITH SALSA TOMATILLO
牛タンとグリーントマトのサルサ
1PC 600 [税込660]



CACTUS Y SETAS CACTUS & MUSHROOM
サボテンとマッシュルーム
1PC 500 [税込550]



CAMARONES FRITOS SOFTSHELL SHRIMP FRITTER
ソフトシェルシュリンプのフリット
1PC 600 [税込660]

TACOS EMPERADOR

好きな具材を組み合わせて自分で巻いて食べる手巻きタコス!

お好きな具材を下記から2種お選び頂けます

2950 [税込3245]



Pork Carnitas **ポークカルニータス**
豚肉をしっかり煮込んでほろほろに仕上げたキング・オブ・タコス!



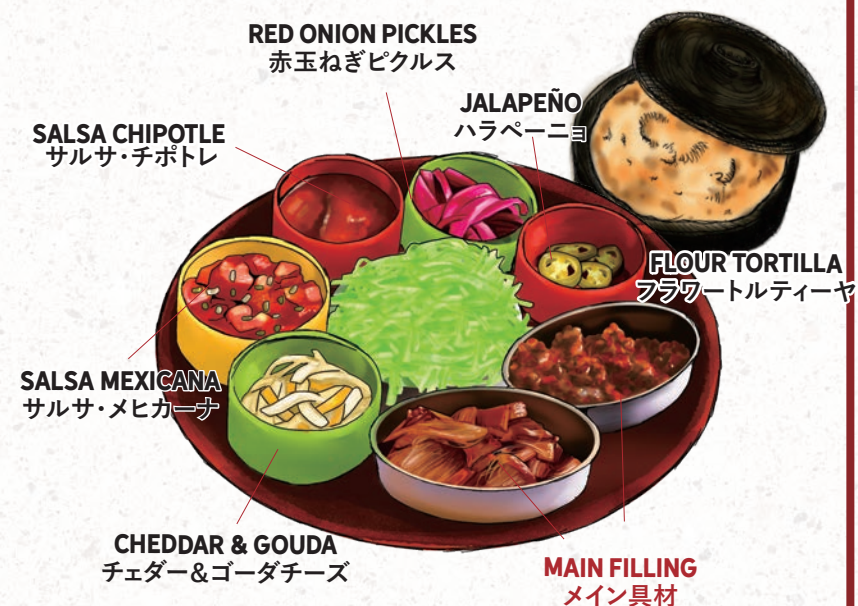
Camarones a la Diabla **カマロネス・ディアブラ**
メキシコ唐辛子"アルボル"のサルサでソテーしてピリ辛に仕上げた海老



Pollo Pibil **ポヨビビル**
ユカタン半島伝統!アチョテスパイスでピリ辛で仕上げたチキン



Beef Picadillo **ビーフ・ピカディージョ**
コリアンダーなどのハーブを使い、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。



BIRRIA TACOS



Beef Birria Tacos

ビーフ・ビリアタコス
煮込んだビーフとチーズを挟んだ牛肉の旨みたっぷりのスープに浸して召し上げれ!

2PC 1300 [税込1430]

SALAD

Cobb Salad
具沢山コブサラダ

M 800 [税込880]
L 1150 [税込1265]

Caesar Salad **シーザーサラダ**

仕上げるにチーズをたっぷりかけた定番のサラダ!

M 800 [税込880]
L 1150 [税込1265]

TACOS DORADOS

巻いてカリッと揚げたおつまみ感覚でどうぞ!



Cerdo Deshebrado **2PC 1000** [税込110]
WITH PULLED PORK
ブルドボークのタコスドラド

Mashed Poteto y Queso **2PC 900** [税込990]
WITH MASHED POTATO & CREAM CHEESE
マッシュポテトとクリームチーズのタコスドラド

SOUP

Arita Wagyu Oxtail Soup
有田牛のオックステールスープ

1400 [税込1540]



Menudo **メヌード**
トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと煮込んだメキシカン辛味モツ煮込みスープ

M 950 [税込1045]
L 1400 [税込1540]

コートルティエーヤは兵庫県でメキシコ人のアルベルトさんが作る「ドンティエーヤ」のこだわりトルティエーヤを使用!



FAJITA

ファヒータ

鉄板で焼き上げるシズル感たっぷりのメインディッシュ！
目の前でテキーラフランベして仕上げます！

FAJITA COMES WITH TORTILLA & SALSA
ファヒータにはトルティーヤとサルサがつきます

Mixed Fajita ミックス・ファヒータ

2種 4000

[税込4400]

※ビーフは+300 [税込330]

CHOOSE TWO FAJITAS FROM THE LIST

下記からお好きなファヒータを2種お選びください。



Beef Fajita

国産牛・サーロインの
ビーフ・ファヒータ

3200

[税込3530]



Chicken Fajita

国産・菜彩鶏の
チキン・ファヒータ

2450

[税込2695]



Pork Fajita

山形県 大沢牧場 豚肩ロース
ポーク・ファヒータ

2650

[税込2915]



Swordfish Fajita

気仙沼産
メカジキのファヒータ

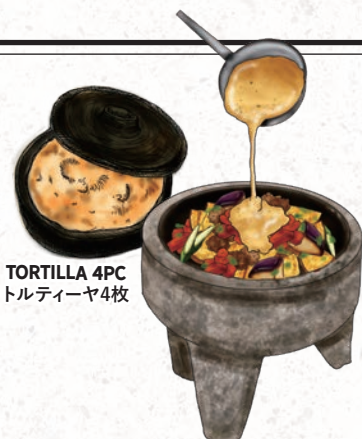
2750

[税込3025]



ASK FOR VEGETARIAN OPTION
ベジタリアンメニューへ変更できます

MAIN DISH



TORTILLA 4PC
トルティーヤ4枚

Queso Fundido

MEXICAN CHEESE FONDUE

ケソフンディート

メキシカン・チーズ・フォンデュ
チョリソーやチキン、たっぷり野菜に
ピリ辛チーズソースをかけて。
トルティーヤで包んで召し上がれ。

2400

[税込2640]



Brocheta de Cordero

LAMB BROCHETTE

ラムの串焼き”プロチェッタ”

ビールに漬け込んだラムランプを
豪快に串焼きに。

2300

[税込2530]

Mariscos a la Parrilla

GRILLED OCTOPUS & SHRIMP

マダコとエビサムライのグリル

サルサディアブラ 柔らかく煮たマダコと大ぶりの
ブリッととしたエビサムライを香ばしくグリルし、
ピリ辛トマトソースで絡めた料理。

2400

[税込2640]



*Carne Asada y
Salsa Borracha*

GRILLED BEEF

薄切りビーフの鉄板焼

薄く切り出した大判のビーフステーキをビールや
スパイスでマリネし、香ばしく焼き上げ鉄板の上で
テキーラ香るサルサボラーチャをかけて仕上げます！

2800

[税込3080]



BURRITO & CHIMICHANGA



Burrito

[beef or chicken]

ブリトー [ビーフもしくはチキン]

1200

[税込1320]vv



Chimichanga

[beef or chicken]

チミチャンガ [ビーフもしくはチキン]

1300

[税込1430]

ASK FOR VEGETARIAN OPTION ベジタリアンメニューへ変更できます

PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE [AFTER 5:00 P.M ON WEEKDAYS] [ALL DAYS ON WEEKENDS & HOLIDAYS] AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.
平日17時以降、土・日・祝日は終日ご来店のお客様に、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、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

LOW

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

PI WATER

PI 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.