# SALSA

*every salsa for every mood!*

辛さも個性も色々なサルサ！
ワカモレに、前菜に、メインに
どんな料理にもプラスして、
あなた好みの一品を見つけて！



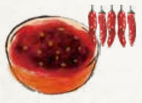
**SALSA MEXICANA**
サルサ・メヒカーナ
フレッシュトマトと
ハラペーニョの王道サルサ
**300**
[税込330]



**SALSA VERDE**
サルサ・ヴェルデ
柚子胡椒とシークヮーサーの
さっぱりピリ辛サルサ！
**300**
[税込330]



**SALSA MANGO TROPICANA**
サルサ・マンゴー
トロピカーナ
甘・辛・酸味が絶妙バランスの
トロピカルサルサ！
**400**
[税込440]



**SALSA CAROLINA REAPER**
サルサ・キャロライナ
リーパー
世界一辛い唐辛子を使った
超刺激系サルサ！
**500**
[税込550]

**TORTILLA CHIPS**
トルティーヤチップス
**300**[税込330]



## 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お作り出来ない場合がございます
**1600** 税込1760



## Ham Platter

ハム3種盛り合わせ　S 1800 税込1980 | L 2400 税込2640
SLOVANIA PROSCIUTTO | IBERICO CHORIZO | MORTADELLA
10ヶ月熟成 プロシュート | イベリコ・チョリソー | モルタデッラ

# PLATILLO



**SALMÓN MARINADO** 800 [税込880]
*H.M. Marinated Salmon*
自家製サーモンマリネ



**CEVICHE AMARILLO DE VIEIRA Y MANGO** 1100 [税込1210]
*yellow ceviche with scallop and mango*
帆立とマンゴーの
セヴィーチェ・アマリージョ



**QUESO SPREAD** 650 [税込715]
*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

**CHICHARRÓN** 500 [税込550]
チチャロン パリパリ豚皮チップス

**SPICY NUTS** 500 [税込550]
スパイシー・ナッツ チレ・黒糖

**FRIJOLES REFRITO** 500 [税込550]
うずら豆のメキシカンディップ

**MEXICAN PICKLES** 500 [税込550]
メキシカンピクルス

**JALAPEÑOS FRITOS** 650 [税込715]
ハラペーニョフリット
チーズを詰めたハラペーニョをフリットに。辛くてクセになる！



# ENSALADA

**COBB SALAD** 1300 [税込1430]
具沢山コブサラダ

**TIJUANA CAESAR SALAD** 1100 [税込1210]
ティファナ・シーザー・サラダ



**CLASSIC NACHOS** S 800 [税込880] / L 1200 [税込1320]
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！



**MOLOTES PAPA** *Mexican croquettes* 750 [税込825]
モローテス・デ・パパ
とうもろこし粉を加えたメキシカンコロッケ

**CHILE CON CARNE** 650 [税込715]
チリコンカルネ

**MENUDO** *braised guts* 650 [税込715]
メヌード メキシカンモツ煮込み

**FRENCH FRIES** 650 [税込715]
フレンチフライ
オリジナルシーズニングとチポトレケチャップ。

**MEXICAN HOT CHICKEN** 6PC 700 [税込770]
メキシカン・ホット・チキン

**CAMARONES AL AJILLO** *shrimp & mushrooms ajillo* 700 [税込770]
海老とキノコのアヒージョ



**CUATRO CHEESE QUESADILLA** 800 [税込880]
クアトロチーズ ケサディージャ

**GRILLED CHICKEN QUESADILLA** 800 [税込880]
グリルチキン・ケサディージャ

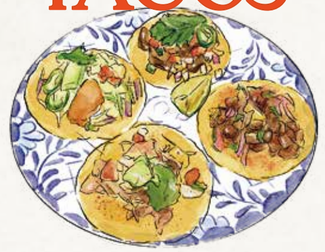
# SOUP



**ARITA WAGYU OXTAIL SOUP** 900 [税込990]
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

+RAMEN ¥300
中華麺を追加してラーメンに！

# TACOS



**MINIMUM ORDER 2PC.**
**ご注文は2PCから**

DONTILLA

Our tacos are made with soft, flavorful tortillas from **Dontilla**, crafted from scratch using whole corn by Alberto, a Mexican tortilla maker based in Hyogo, Japan.

当店のタコスには、メキシコ人のアルベルトさんが
兵庫県でとうもろこしから丁寧に作り上げた、
ふっくら香ばしい「ドンティーヤ」の
トルティーヤを使用しています。



The King of Street Tacos
**CARNITAS**
カルニータス
pork carnitas
salsa verde
**1PC 550** [税込605]



**POLLO ADOBADO**
ポヨアドバド
grilled chicken
frijoles, mango pico de gallo
onion, coriander
**1PC 500** [税込550]



**PASTOR**
パストール
pastol, frijoles
Okinawan pineapple
onion, coriander
**1PC 550** [税込605]



**CARNE ASADA**
カルネ・アサダ
beef steak
frijoles, salsa verde
onion, coriander
**1PC 600**[税込660]



**BAJA FISH**
バハ・フィッシュ
deep fried fish
onion, coriander
koregusu tartar
**1PC 500** [税込550]



**海老天 SHRIMP TEMPURA**
shrimp tempura
lettuce, salsa mexicana
coriander
**1PC 600**[税込660]

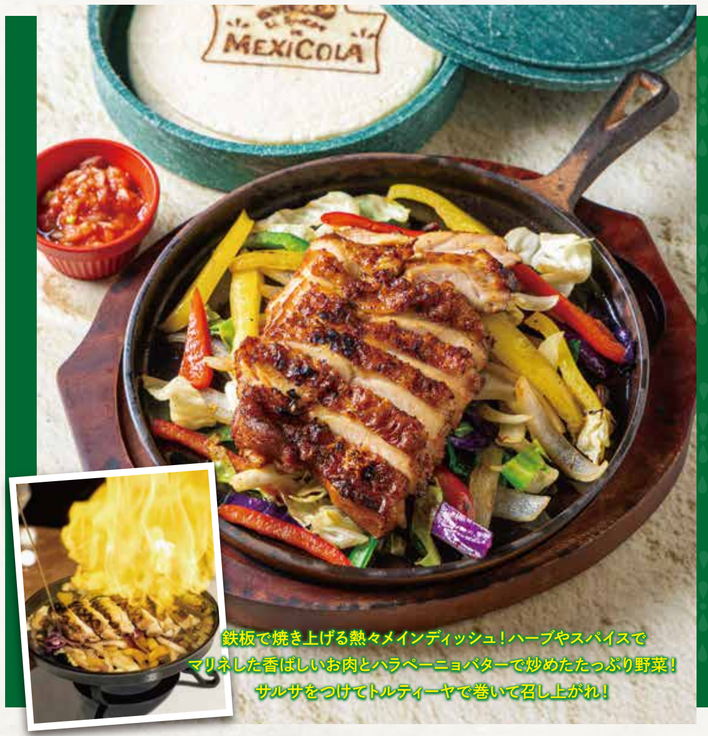


*Hawaiian Style*
**AHIPOKE**
ハワイアン・アヒポキ
kochujan marinated tuna,
red onion
coriander, seaweed
salsa mexicana
**1PC 550**[税込605]

*Recommended*



**BEEF BIRRIA**
ビーフ・ビリア
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
浸して召し上がれ！
**2PC 1600** [税込1760]






鉄板で焼き上げる熱々メインディッシュ！ハーブやスパイスで
マリネした香ばしいお肉とハラペーニョバターで炒めたたっぷり野菜！
サルサをつけてトルティーヤで巻いて召し上がれ！

# FAJITAS

人気No.1!ファヒータ



**POLLO** *chicken fajitas* 2400 [税込2540]
県産やんばる鶏のチキン・ファヒータ



**CERDO** *pork fajitas* 2600 [税込2860]
琉香豚（りゅうかとん）のポーク・ファヒータ



**RES** *beef pepper steak fajitas* 2900 [税込3190]
ビーフ・ペッパーステーキ・ファヒータ



**PEZCADO** *swordfish fajitas* 2600 [税込2860]
県産メカジキのファヒータ



**VERDURAS** *Soy Meat & Avocado* 2400 [税込2640]
大豆ミートとアボカドのベジタブル・ファヒータ



**MIXED FAJITA** 3800 [税込4180]
ミックスファヒータ
Choose **two fajitas** from the list above
お好きなファヒータを**2種類**お選びください。

# ALL NATURAL

NO MSG 化学調味料不使用 *No MSG on our natural "UMAMI" dishes*
LOW TRANS FAT NON GMO 低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ *LOW 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*
πWATER 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おりません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

厳選されたアンガス牛の中でも、わずか3割しか認定されない希少な「認定アンガスビーフ™」。おすすめのリブロースは、細やかな霜降りと豊かな旨味が特徴。ジューシーで柔らかい肉質、強い旨味をお楽しみください。



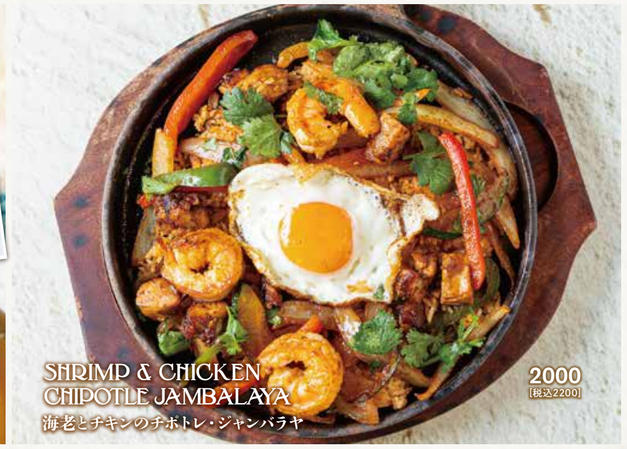
CERTIFIED ANGUS BEEF®
RIBEYE STEAK
USプライム 認定アンガスビーフ™ リブロースステーキ
350g 7800 [税込8580]
+100g 2600 [税込2860]



CERTIFIED ANGUS BEEF
SKIRT STEAK
USプライム 認定アンガスビーフ ハラミステーキ 200g
200g 5500
[税込6050]



MEXICAN CHEESE FONDUE
QUESO FUNDIDO
ケソ・フンディード
たっぷりの海老と野菜のメキシカンチーズフォンデュ！
2200
[税込2420]



SHRIMP & CHICKEN
CHIPOTLE JAMBALAYA
海老とチキンのチポトレ・ジャンバラヤ
2000
[税込2200]



## BURRITO CHIMICHANGA

| | | |
|---|---|---|
| CHICKEN | チキン ブリトー / チミチャンガ | 1300 [税込1430] |
| PORK | ポーク ブリトー / チミチャンガ | 1400 [税込1540] |
| BEEF | ビーフ ブリトー / チミチャンガ | 1500 [税込1650] |



## WRAP ROLL

FRIED CHICKEN
WRAP ROLL
フライドチキン
ラップロール
1500[税込1650]

## DESSERT



SEASONAL
FRUIT
MASA TART
季節のフルーツの
マサタルト
850[税込935]



CHURROS
with Vanilla Ice Cream
チュロス
バニラアイス添え
750[税込825]



APPLE PIE
with Vanilla Ice Cream
アップルパイ
バニラアイス添え
800[税込880]

ICE CREAM
MANGO / CASSIS
LEMON / VANILLA

アイスクリーム
3種お選びいただけます
マンゴー/カシス
レモン/バニラ
600[税込660]

EL RINCON DE MEXICOLA

Please note that ¥330 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.
17時以降はテーブルチャージ[席料]としてお一人様330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。