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** [税込880] M **1150** [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** [税込880] M **1150** [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** [税込935] M **1200** [税込1320]

TOSTADAS



TOSTADA DE ESQUITES
mixed corn tostada
3種とうもろこしの エスキーテス トスターダ
2PC 750 [税込825]



TOSTADA DE ATÚN Y AGUACATE
tuna & avocado tostada
マグロとアボカドの トスターダ
2PC 850 [税込935]



TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE
shrimp & avocado tostada
海老とアボカドの トスターダ
2PC 750 [税込825]

CEVICHE



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

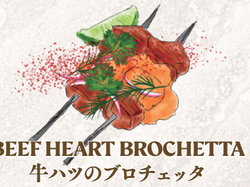
SMALL PLATILLOS ¥350[税込385]
VEGETARIAN SALSA AND CHIPS サルサ&チップス
VEGETARIAN SALSA HABANERO 激辛！サルサ・ハバネロ
VEGETARIAN BREAD 渋いちベーカリーのパン

RECOMMENDADOS



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
牛ハツのブロチェッタ
ピ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 SHELL SHRIMP
ソフトシェル・ シュリンプのグリル
パリパリに焼いた
ソフトシェルシュリンプに
パイナップル・サルサをかけて

1200 [税込1320]



ENCHILADA MARISCOS
エンチラーダ・マリスコス
メカジキのフィリングを
トルティーヤで包み、
海老やムール貝をのせた
贅沢なエンチラーダ

1300 [税込1430]



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

TOMATE Y NOPAL MARINADOS 650 [税込715]
marinated fruit tomatoes & nopales
フルーツト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 CON QUESO COTTAGE 650 [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 VEGETARIAN 650 [税込715]
cheese quesadilla
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 VEGETARIAN 650 [税込715]
broccoli &cauliflower fritto
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 [税込715]
自家製チョリソーのタキートス
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。

PAPAS FRITAS VEGETARIAN 650 [税込715]
french fries w/ chipotle dip
フレンチフライ オリジナル・チポトレディップ添え

CHICHARRON 650 [税込715]
チチャロン サクサク豚皮チップス

CHILE CON CARNE 650 [税込715]
チリコンカルネ
しっとりと味わい深く仕上げた豆と牛肉の煮込み。

BUÑUELO JALAPEÑO 750 [税込825]
fried jalapeño
ハラペーニョフリット VEGETARIAN
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 750 [税込825]
shrimp ajillo
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 750 [税込825]
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チョリソー。

PULPO A LA MARINERA 750 [税込825]
braised octopus
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 850 [税込935]
semi-dried beef jerky
セシーナ
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

POLLO A LA DE BUFFALO S 650 [税込715] M 950 [税込1045]
buffalo chicken wing
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

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*
ウチワサボテンとケールのサラダ
S **850** [税込935] R **1100** [税込1210]

ENSALADA CESAR *smoked chicken & avocado caesar salad*
スモークチキンとアボカドのシーザーサラダ
S **1000** [税込1100] R **1350** [税込1485]

ENSALADA COBB *cobb salad*
具沢山！コブサラダ
S **1150** [税込1265] R **1550** [税込1705]

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のタコス！

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]
ラム肉のバルバッコア
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



SMOKY BRISKET 700 [税込770]
スモーキー・ブリスケット
スパイスで柔らかく煮込んだ、とろける食感の燻製・牛肩バラ肉



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キ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 brria tacos* 2PC ¥1400 [税込1540]
ビーフ・ビリア・タコス
香ばしいコー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！



FAJITA

Vegetarian option available.

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* **2450**
菜彩鶏のチキン・ファヒータ [税込2695]
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

FAJITAS DE *CERDO* *pork* **2650**
山形県産 大沢牧場 豚肩ロース [税込2915]
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

FAJITAS DE *RES* *beef* **2950**
牛ハラミステーキのビーフ・ファヒータ [税込3245]
燻製ハラペーニョ、チポトレのパウダーで仕上げたビーフ・ファヒータ

FAJITAS DE *PEZ ESPADA* *swordfish* ***2750***
気仙沼産 メカジキのファヒータ [税込3025]
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

FAJITAS DE *CODERO* *Lamb* ***2650***
ラム肉のファヒータ [税込2915]
ラム肉を、ミントを効かせたさっぱチミチュリ合わせて

FAJITAS DE *MEZCLA* *Mixed Fajita* ***3900***
ミックス・ファヒータ [税込4290]
▶ 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]

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、
スモーキーなチポトレと相性抜群！
2600[税込2860]



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



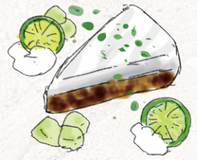
COCHINITA POLLO PICANTE **1800**
激辛！コチニータ・ポヨ・ピカンテ [税込1980]
鶏肉と野菜をたっぷりのハバネロと一緒にグツグツ煮込んだ
まさに辛くて口から火が出る激辛煮込み料理！
DANGER HOT! 辛さ控えめでのご用意はできません!辛い食べ物が苦手な方はご遠慮ください

ASADO BURRITOS *Tazón roasted burritos bowl* **1700**
ロースト・ブリトーボウル [税込1870]
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！



QUESO FUNDIDO *mexican cheese fondue* **2200**
ケソ・フンディード メキシカン・チーズフォンデュ [税込2420]
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。
Vegetarian option available.

DESSERT



LIME & SOUR CHEESE MASA TART
ライムのサワーチーズ・マサタルト
750 [税込825]



FLAN フラン
クリームチーズと練乳の固めのプリン
800 [税込880]



SWEET POTAT CATALANA
蜜芋のカタラーナ
750 [税込825]



CINAMMON CHURROS
w/ Vanilla Ice Cream
シナモンチュロス バニラアイス添え
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
700 [税込770]



CARAMEL FONDANT CHOCOLAT
w/ Vanilla Ice Cream
キャラメル・フォンダンショコラ
バニラアイス添え
850 [税込935]



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]

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

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 低温圧搾抽出法油 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
πWATER πウォーター使用

el caliente
MODERN MEXICANO