

ワカモレワゴンカーで登場!目の前で仕上げるフレッシュ・ワカモレ

GUACAMOLE

GUACAMOLE FRESCO

名物!フレッシュ・ワカモレ

まずはこれ!当店人気のワカモレ
アボカドとハラペーニョ、トマト、玉ねぎ、コリアンダーを
目の前で混ぜ合わせます!

950

[税込1045]

SALSA FRESCA

SALSA FRESCA

モルカヘーテ・サルサ・フレスカ

焼いて旨みを凝縮したチェリートマトや
グリーントマトを使い、

メキシコ直輸入の石臼[モルカヘーテ]で、
目の前で仕上げるフレッシュなサルサ

950

[税込1045]

TOSTADA

パリッと焼いたトルティーヤに具材をのせた前菜! 1pcからご注文できます



MARISCOS TOSTADA

豊洲直送素材のトスターダ

市場から買い付けた
獲れたて、新鮮な魚介を
サルサ・ボラチョと合わせました

1PC 450

[税込495]



KUMQUAT AND CAMARONES TOSTADA

金柑と小エビのトスターダ

フヒージョの辛味を効かせた
金柑のコンポートと小エビをのせました

1PC 450

[税込495]



CARNE ASADA TOSTADA

カルネ・アサダ・トスターダ

マリネしたビーフステーキに
さっぱりとした味わいのアボカドサルサ

1PC 450

[税込495]

NACHOS



CLASSIC NACHOS

クラシック・ナチョス

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

\$ 600 L 950

[税込660] [税込1045]



BBQ BEEF NACHOS

BBQビーフ・ナチョス

柔らかい肉質の希少な
ビーフプリスクットのBBQナチョス!
チーズ、サルサ、温泉卵を落とした
一度食べたら病みつきのナチョス!

1200

[税込1320]



VEGAN NACHOS

ヴィーガン・ナチョス

大豆ミートやたっぷりの
野菜を使ったナチョス!
アボカド・ハラペーニョソースで召し上がり!

1300

[税込1430]

CHEF'S RECOMMENDED!

BROCHETA DE RES

beef brochette

ブロチェッタ・デ・レス

肉厚でジューシーなアンガス牛とマッシュルームを串焼きに!
ピリッと辛味の効いた
サルサ・レッドチミチュリと一緒に召し上がり!

950

[税込1045]



MEXICAN PORK RIBS

メキシカン・ポークリブ

おすすめ! 特製スパイスに漬け込んだ
骨付きスペアリブ

850

[税込935]

SINCRONIZADITA DE PORCINI AND POLLO

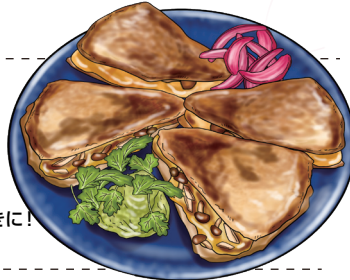
chicken & porcini quesadilla

チキンとボルチーニのケサディーヤ

香り高いボルチーニ茸をチキンと一緒にとルティーヤで挟み焼きに!

1250

[税込1375]



AGUACHILE OR TIRADITO

豊洲直送! 日替わり魚介の
アグアチレ または ティラディード

市場から買い付けた新鮮な魚介を使い
素材の旨味たっぷりの一品に仕上げました。
詳しくはスタッフまで!

1000

[税込1100]



TEQUILA SAUTEED SCAMPI

鬼手長海老のテキーランテー

大振りでももたっぷりの鬼手長海老を
チレアルボルとテキーラを効かせて
香ばしくソテーしました!

1800

[税込1980]

QUESO FUNDIDO

ケソ・フンディード

メキシコのチーズフォンデュ、ケソフンディード!
モルカヘーテにチョリソーと野菜を入れてアツアツの
自家製チーズソースを目の前で流し入れて仕上げます!
トルティーヤで包んで召し上がりください!

1900

[税込2090]



HERRADURA

homemade sausage

エラドゥーラ

テキーラでマリネした旨味たっぷりの自家製ソーセージ!

サルサ・レッドチミチュリでどうぞ

200g 1500

[税込1650]

PLATILLO ALL ¥600

[税込660]



CEVICHE DE PULPO Y NARANJA

orange and octopus ceviche

タコとオレンジのセヴィーチェ
タコと甘酸っぱいオレンジをアヒアミージョ
ドレッシングでさっぱり仕上げた海辺のリゾートスタイル



CAMALONES PINCHO

shrimp pintxos

海老のピンチョス

厚切り、ジューシーな歯応えのズッキーニに
海老を乗せ、ドライチレでさっぱりと

FRITA DE 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" 4PCS ¥1200 [税込1320]

一つだけ激辛のハラペーニョの"大当たり"入り!

ロシアンハラペーニョフリットに!



TAQUITOS DE POLLO

chicken taquitos

チキンタキートス

チキンの煮込みをコーントルティーヤで巻き、揚げました



NOPALES EN ESCABECHE

marinated squid and cactus

サボテンと赤イカのマリネ

食用サボテン"ノパーレス"と赤イカ、人参のマリネ

仕上げにピリ辛のフヒージョオイルを!



SINCRONIZADITA DE QUESO

cheese quesadilla

チーズケサディーヤ チポトレパインジャム添え

もちもちのトルティーヤにチーズをサンドしました!



CHICHARRON & VEGE CHIPS

チチャロン&ベジ・チップス

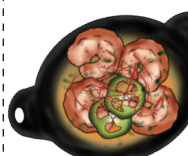
バリバリの豚皮チップスと6種野菜のチップスの盛り合わせ



MEXICAN HOT WING

メキシカン・ホットウィング

料理長がミックスをした辛味ソースを絡めたチキンウィング!



CAMARONES AL AJILLO

海老のアヒージョ

チレアルボルやハラペーニョ使い、ピリ辛に仕上げたアヒージョ!

SHIBUICHI BAKERY BREAD 1PCS ¥300 [税込330]

渋いちベーカリーのパン



タコスの具材としてもおすすめ!

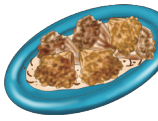


CHORIZO MEXICANO

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

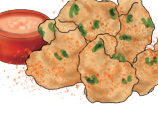


FRITA DE COLIFLOR cauliflower fritter

カリフラワーのフリット

クミンを効かせたカリフラワーのフリット

仕上げにニンニク、アンチョビやチポトレの風味を効かせました



FRITA DE PESCADO monkfish fritter

アンコウのフリット

外サクサク、中ふわふわのアンコウのフリット!

ピリ辛のケイジャンマヨネーズとどうぞ!



CHIPIRONES Squid boiled in ink

ヤリイカの墨煮

豊洲市場から仕入れたヤリイカをハラペーニョとイカ墨で煮込み、

サルサ・メヒカーナをのせサッパリと仕上げました!



CHILI CON CARNE

チリコンカルネ

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

ENSALADAS & SOUP



VEGAN TOSTADA

organic vegetables &

soy meat vegan salad

有機野菜と大豆ミートの

ヴィーガン・トスタダスサラタ

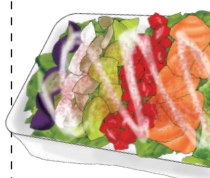
器に見立てたパリパリの

トルティーヤカップに新鮮な有機野菜と

大豆ミートなどを詰め込みました!

1000

[税込1100]



COBB SALAD

コブサラダ

具沢山! アボカドやトマトなど野菜を
たっぷり使ったメキシカン・コブサラダ

1000

[税込1100]

CHANGE THE VESSEL TO A TOSTADAS CUP. ¥150 [税込165]

器をトスタダスカップに変更できます。



SOPA DE LIMA

mexican lime soup

グリルチキンと

ほうれん草のソパ・デ・リマ

チキンとライムをベースにした酸味の効いた

メキシカンスープ! グリルしたチキンや

ほうれん草をたっぷり使いました!

M 800 / L 1200

[税込880] [税込1320]



MENUDO メヌード

トリッパ・キタン・マルチョウを

チレ・フ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 900 / L 1300

[税込990] [税込1430]



タコスの2つの楽しみ方！

TAQUERIA

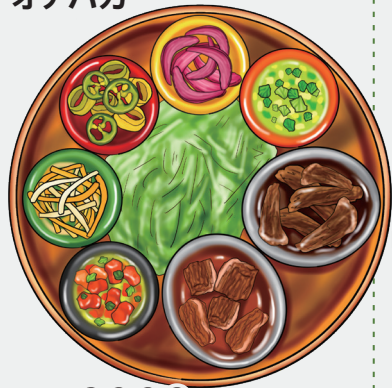
具材を選んで自分好みに作る！手巻きカスタムタコス **TACOS EMPERADOR**

シェフおすすめの具材とトルティーヤの組み合わせ！ **MEXICAN CLASSIC**

TACOS EMPERADOR

Oaxaca

オアハカ



2名様分 **2000**

[税込2200]

main filling 1



pork carnitas

ポーク・カルニータス
豚肉をじっくりと煮込み、
ほぐした料理

main filling 2



beef picadillo

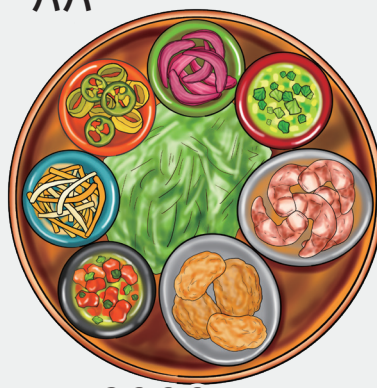
ビーフ・ピカディージョ
スパイシーな牛トマト煮込み

Salsa

モーレ・アホンホリ
濃厚なゴマの風味に
チレを効かせたサルサ

Baja

バハ



2名様分 **2000**

[税込2200]

main filling 1



camarones diabola

カマロネス・ディアボラ
海老のピリ辛ソテー

main filling 2



swordfish

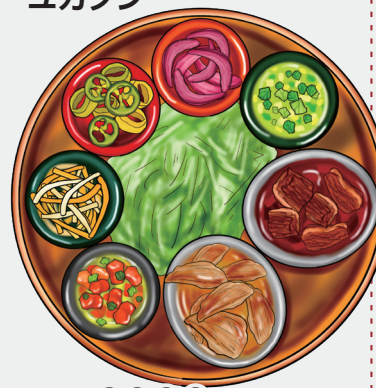
クリスピー・バハ・フィッシュ
クリスピーに仕上げた
カジキマグロのフリット

Salsa

ロコト・マヨネーズ
唐辛子"ロコト"とハーブを
たっぷり使った
さっぱりとした味わいのサルサ

Yucatan

ユカタン



2名様分 **2000**

[税込2200]

main filling 1



chipotle beef

チポトレ・ビーフ

main filling 2



chicken pibil

チキン・ピビル
鶏肉をマリネし
じっくりと煮込みました

Salsa

サルサ・チポトレ
燻製した唐辛子"チポトレ"を使用した
香ばしい味わいのサルサ

Add Filling

お好みの具材を単品で追加！自分好みにさらにカスタマイズ！



WEEKLY FILLING

シェフ特製 今週のフィリング
ASK

PRIME RIB STEAK

USプライムビーフ・

ステーキ[100g]

US産のプライムビーフを

ジュースに焼き上げました

1200 [税込1320]



PORK CARNITAS

ポーク・カルニータス

500 [税込550]



CAMARONES DIABORA

カマロネス・ディアボラ

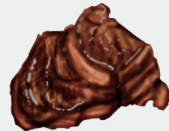
500 [税込550]



CHIPOTLE BEEF

チポトレ・ビーフ

500 [税込550]



BEEF PICADILLO

ビーフ・ピカディージョ

500 [税込550]



SWORDFISH

クリスピー・バハ・フィッシュ

500 [税込550]



CHICKEN PIBIL

チキン・ピビル

500 [税込550]

LAS DOS CARAS CLASSIC

TACOS ALL STAR 1600 [税込1760]

タコス・オールスター

迷ったらまずはこれ！ラスドスカラスのおすすめの
メキシカンスタイル4種のタコスを全て盛り込んだオールスターセット！



BLUE DEMON Ink stewed squid

ブルー・デイモン

コウイカのババネロ墨煮



450

[税込495]



CANEK stewed beef

カネック ビーフ・スアデロ

牛肉の煮込み

450

[税込495]



SANTO pork & roasted pineapple

サント タコス・アル・パストール

豚肉とローストパイナップル

450

[税込495]



ULTIMO DRAGON chipotle sauted mushrooms

ウルディモ・ドラゴン

4種キノコのチポトレソテー

450

[税込495]



MIL MÁSCARAS swordfish with aji amarillomayonesa

ミル・マスカラス カジキマグロのフリット

アヒ・アマリージョマヨネーズ

450

[税込495]



DOS CARAS shrimp with chipotle mayonaise

ドス・カラス 海老のフリット

チポトレマヨネーズ

450

[税込495]

FAJITA



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！
ハラペーニョバターで炒めた肉と7種の野菜を熱々で！
香ばしさと旨味がたっぷり。

[salsa verde, salsa mexicana, chipotle サルサベルデ・サルサメヒカーナ・チポトレ]



POLLO chicken

国産鶏のチキン・ファヒータ

1800

[税込1980]



PEZ ESPADA swordfish

フィッシュ[カジキマグロ]・ファヒータ

1700

[税込1870]



CERDO herb sangenton pork

ハーブ三元豚・ファヒータ

1700

[税込1870]



RES prime beef

USプライムビーフ・ファヒータ

2800

[税込3080]



MIXED FAJITA ミックス・ファヒータ

上記より好きなものを2つお選びください

2種 **2700**

[税込2970]

3種 **3200**

[税込3520]



VEGAN VEGAN

ヴィーガン・ファヒータ

2000

[税込2200]

BURRITO & CHIMICHANGA



BURRITOS

ブリトー

1050

[税込1155]

ブリトーは、トルティーヤで
牛肉、鶏肉、豆、米などの具を巻いた北部の料理。
特製トルティーヤのモチモチ感が楽しめます

----- お好きなフィリングを下記からお選びください -----



POLLO chicken

チキン・ケイジャン



RES beef

ビーフ・ピカディージョ



VEGAN



ヴィーガン・ベジ



CHIMICHANGAS

チミチャンガ

1150

[税込1265]

トルティーヤにたっぷりのフィリングを詰め、
カラッと揚げたボリューム満点の一品！

----- お好きなフィリングを下記からお選びください -----



POLLO chicken

チキン・ケイジャン



RES beef

ビーフ・ピカディージョ



VEGAN



ヴィーガン・ベジ

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT



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

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. 店内調理では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。

We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降コベルト[席料]をお一人様385円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。