

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お作り出来ない場合がございます
¥950 [税込 1045]

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 ¥700 MUCHO ¥1050
[税込 770] [税込 1155]



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!



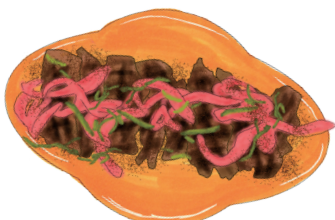
CHIPOTLE BBQ BEEF NACHOS

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!
REGULAR SIZE ONLY ¥1250 [税込 1375]

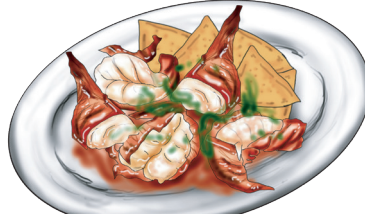
RECOMMENDADOS



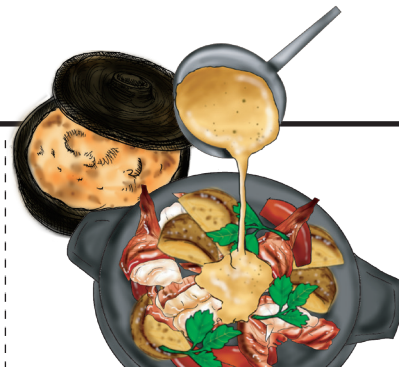
BBQ MEXICAN RIBS
国産豚のメキシカンBBQスペアリブ
マリネしたボークスペアリブをじっくり低温で
ホロホロになるまで調理。チポトレと
マーメラードの甘辛い病みつきBBQソース!
2PC ¥1200



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
¥900



CAMARONES A LA DIABLA
鬼手長海老の激辛ソテー
カマロネス・ア・ラ・ディアブラ
大振りでぷりぷりの鬼手長エビをハバネロと
チポトレの激辛サルサ、テキーラでソテー。
旨辛! でお酒が進む!
¥1800 [税込 1980]



QUESO FUNDIDO
Mexican Cheese Fondue
メキシカン・チーズ・フォンデュ
ケソ・フンディード
手長海老とチョリソー、旬野菜を入れた
メキシカン・チーズフォンデュ! 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!
¥2500 [税込 2750]

PLATILLO all ¥600



CEVICHE DE PULPO Peruvian Marinated Octopus
タコとオレンジのセビーチェ
薄くスライスした水タコとオレンジ、ハラペーニョに
ペルーの黄色唐辛子[アヒ・アマリージョ]とライムでさっぱりと。

CEVICHE DE SALMÓN Peruvian Marinated Salmon
サーモンとマンゴーのセビーチェ
サーモンとマンゴー、フレッシュハラペーニョに
アヒ・ロコトでキリッと辛くて酸味の効いたセビーチェ



QUESADILLA DE RES Beef & Mozzarella Quesadilla
牛肉とモッツアレラチーズのケサディーヤ
チレと一緒にホロホロになるまで煮た牛肉とモッツアレラチーズ、
ハラペーニョをトルティーヤで挟んで焼き上げたケサディーヤ

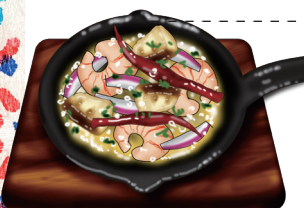
QUESADILLA DE QUESO Cheese Quesadilla
チーズ・ケサディーヤ
4種類のチーズとトルティーヤと一緒に挟み焼き!
チポトレパインジャムを添えて。



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。

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

ANTICUCHOS DE CORAZON Beef Hearts Skewers
アンティーク・チョ・デ・コラソン 牛ハツの串焼き
スパイスたっぷり! 牛ハツをアンティーク・チョ、
アヒ・ロコトでマリネしてグリルした南米で定番の串焼き!

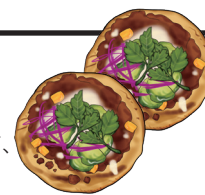


CAMARONES AL MOJO DE AJO Shrimp Ajillo
海老のアヒージョ
海老・マッシュルームをメキシコ唐辛子"アルボル"と
ガーリックオイルで炒めハラペーニョバターでコクを加えました。

LENGUA DE RES AL MOJO DE AJO Beef Tongue Ajillo
牛タンとブロッコリーのチポトレ・アヒージョ
柔らかく煮た牛タンとブロッコリー、燻製ハラペーニョ
[チポトレ]を加えたピリ辛スモーキーアヒージョ

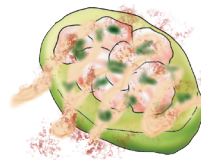
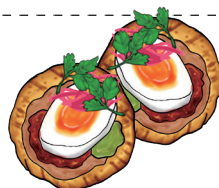
TOSTADAS DE PICADILLO

トスターダス・デ・ピカデージョ
揚げたトルティーヤに牛肉のスパイス煮込みとアボカド、
さっぱりサワークリームを乗せたひとくち前菜。



TOSTADAS DE HUEVO RANCHERO

トスターダス・デ・ウェボス・ランチェロス
揚げたコーントルティーヤにインゲン豆のディップ、
チキンと2種のサルサにとろとろの半熟卵を乗せて



PALTA RELLENA Crab Stuffed Avocado
パルタ・レジェーナ 蟹とアボカドのサラダ
アボカドの種をくりぬぎ、マヨネーズベースの
カニサラダをたっぷり乗せた冷菜

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!

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。



ALITAS DE POLLO Mexican Hot Wing

メキシカン・ホット・ウイング
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イング。

PLANCHA DE CALAMAR LUCIÉRNAGA Fleefly Squid Plancha

ホタルイカと春キャベツのプランチャ
旬のホタルイカをチポトレとフレッシュサルサと一緒に熱々の鉄板で。

PAPAS DE MUCHO French Fries with Chipotle Ketchup

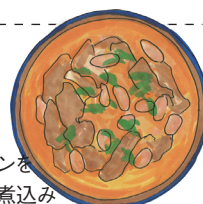
パパス・デ・ムーチョ フレンチフライ チポトレ・ケチャップ付き
▶PLAIN FRIES ▶RED HOT CHILLI PEPPER ▶CHEESE & PEPPER

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
メキシコの唐辛子[チレ・ワヒージョ]と煮込んだモツ煮込み





...CLASSIC CAESAR SALAD

SHRIMP AND AVOCADO TOSTADA SALAD *with Poached Egg*

MANGO & NOPAL CACTUS SALAD

クラシック・シーザーサラダ

エビ・アボカド・温泉卵のトスターダスサラダ

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 700 MUCHO 1100
[税込 770] [税込 1210]

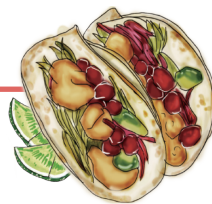
1100
[税込 1210]

POQUITO 700 MUCHO 1100
[税込 770] [税込 1210]



TACOS 1PC ¥400

MINIMUM ORDER 2PC.ご注文は2PCから



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

白身魚のフリットにワカモレ、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

鬼手長海老のケイジャン・マリネ

香ばしくグリルした鬼手長海老にワカモレ・チボトレマヨネーズ

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN



BARBACOA DE RES *Barbecue Beef*

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

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



NOPAL Y QUESO *Cactus & Mozzarella Cheese*

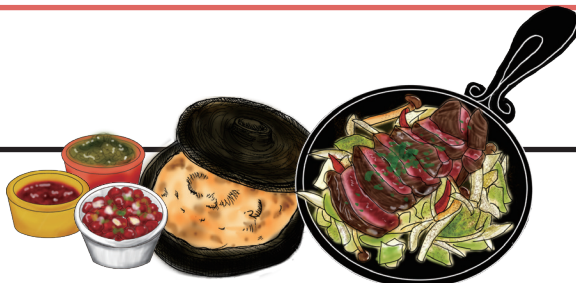
ノパル・イ・ケソ

サボテン・モッツァレラチーズ・ワカモレ・サルサヴェルデ

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW 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！
ハーブやスパイスでマリネした香ばしい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*

チキン・ファヒータ

1800

[税込 1980]

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ



CERDO *Pork*

ハーブ三元豚ファヒータ

1700

[税込 1870]

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ



CORDERO *Lamb*

ラム・ファヒータ

1900

[税込 2035]

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ



RES *Beef*

ビーフ・ファヒータ

2000

[税込 2200]

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ



WAGYU *Wagyu Beef*

黒毛和牛イチボ・ファヒータ

2800

[税込 3080]

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ



VEGETAL *Vegetable*

ベジタブル・ファヒータ

2000

[税込 2200]

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ



PESCADO *Swordfish*

メカジキ・ファヒータ

1700

[税込 1870]

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Tartar
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、タルタル



LANGOSTA *Lobster*

オマール海老・ファヒータ

3000

[税込 3300]

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Tartar
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、タルタル



MIXED FAJITA

ミックス・ファヒータ

2KINDS 3000 [税込 3300]
3KINDS 3500 [税込 3850]

▶▶▶好きな具材をお選びください

MAIN AND ARROZ



COCHINITA PIBIL *Yucatan-style Braised Pork*

コチニータ・ピビル

1900

[税込 2090]

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赤口ホロに蒸し焼きにしたユカタン半島伝統料理。



WAGYU BEEF STEAK "ICHIBO"

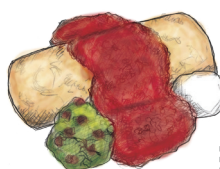
with Garlic Tomatillo & Salsa Verde

黒毛和牛イチボのステーキ 2種のサルサ

2500

[税込 2750]

広島県中山牧場から届いた国産牛の希少部位"イチボ"のステーキ。ガツンとガーリックの利いたガーリック・トマティージョと、さっぱりサルサ・ヴェルデの2種類のサルサで。



BURRITO or CHIMICHANGA

ブリトーまたはチミチャンガ

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に、チミチャンガは揚げてパリパリに！

▶ Pollo チキン ¥900 [税込 990] ▶ Red ビーフ ¥1000 [税込 1100]



CHIPOTLE JAMBALAYA

チボトレ・ジャンバラヤ

1750

[税込 1925]

チボトレとトマトで味付け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。

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT
NON GMO

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

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おりません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

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。