

GUACAMOLE



GUACAMOLE FRESCO

ワカモレ・フレスコ

まずはこれ！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！

980 [税込 1,078]

CEVICHE



TUNA PICANTE POKE STYLE

天然 南^{マダロ}鯨のセヴィーチェ
サルサピカンテ

ペルーの唐辛子アヒバンカにコチュジャン、本ワサビなどを加えてボキスタイルに仕上げ、辛味を効かせたセヴィーチェ。

880 [税込 968]

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、ハラペーニョ、チーズソースに、サワークリーム！

800 [税込 880]

CHIPOTLE BBQ BEEF NACHOS

チボトレ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。更に温泉卵を絡めた特製バーベキュースタイルナチョス

1200 [税込 1320]



Citrus Aguachile "ABURI MADAI"

炙り真鯛のシトラス・アグアチレ

炙った香ばしい真鯛をフレッシュのライムとハラペーニョで仕上げたセヴィーチェ。

850 [税込 935]

PLATILLO *all* ¥600 [税込 660]

SALMÓN MARINADO marinated salmon

エリザベスサーモンのマリネ

スコットランド名産のエリザベスサーモンをマリネに。

ミントを効かせたサルサミチュリとどうぞ！



QUESADILLA DE POLLO

chipotle chicken quesadilla

チボトレ・チキン・ケサディージャ

香ばしいチボトレサルサと煮込んだピリ辛チキンのケサディーヤ

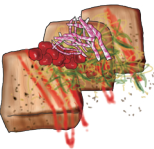
QUESADILLA DE QUESO cheese quesadilla

クアトロ・チーズ・ケサディージャ 蜂蜜添え

4種類のチーズをトルティーヤで挟み焼きに！

MEXICAN HOT WING 8PC メキシカン・ホット・ウィング

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ィング。



PORK BELLY CARNITAS

皮付き豚バラ肉のカルニータス

ハーブやスパイス、オレンジジュースと一緒にホロホロに

なるまで煮込んだ甘辛の皮付き豚バラ肉。



TAQUITOS DE RES Y QUESO cheesy beef taquitos

モッツアレラチーズとビーフのタキーツ BBQチーズソース

モッツアレラチーズとビーフをコーントルティーヤで巻いてカリッと揚げました！BBQチーズソースをかけてチーズたっぷりの一皿に！

CHORIZO MEXICANO with jalapeño mashed potatoes

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

BUÑUELOS DE JALAPEÑO jalapeño fritter

ハラペーニョ・フリット

辛くてクセになる！チーズを詰めたハラペーニョを特製シーズニングをまぶしてフリットに。



CAMARONES AL MOJO DE AJO shrimp ajillo

海老とマッシュルームのアヒージョ

海老・マッシュルームを唐辛子"アルボル"と炒め

ハラペーニョバターでコクを加えました。

AJILLO DE RES, JALAPEÑO beef & jalapeño ajillo

牛ハラミとハラペーニョのアヒージョ

牛ハラミと辛味がクセになるハラペーニョのアヒージョ。



CHAMPIÑONES, TOCINO Y QUESO GRUYÈRE

mushrooms, bacon & grilled gruyère cheese melt

黒アワビ茸と無添加ベーコン 焼きグリュイエールチーズ

チレバシージャとトリュフが香る、とろけるチーズメルト

CHILE 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豆の煮込み。



MENUDO braised guts

メヌード メキシカンモツ煮込み

トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと一緒に

6時間じっくり煮込んだモツ煮込み。

MEXICAN FRENCH FRIES

メキシカン・フレンチフライ

コメドルオリジナルシーズニングでピリ辛に仕上げたフライドポテト！

ENSALADA



ENSALADA TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE

shrimp and avocado tostada salad with poached egg

エビ・アボカド・温泉卵のトスターダスサラダ

1250

[税込 1375]

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA classic caesar salad

クラシック・シーザーサラダ

800

[税込 880]

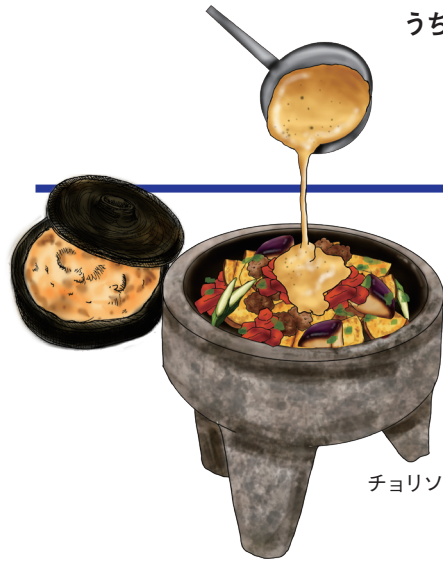
ENSALADA DE NOPAL Y AGUACATE cactus and avocado salad

うちわサボテンとアボカドのサラダ

1000

[税込 1100]

MOLCAJETE



溶岩石から作られた石臼"モルカヘテ"のアツアツ料理！

QUESO FUNDIDO

Mexican cheese fondue

ケソ・フンディード

[メキシカン・チーズ・フォンデュ]

チョリソーと野菜を入れて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！

1950 [税込 2145]

CAMARONES A LA DIABLA Y TRES QUESO

Habanero stewed shrimp & mixed cheese

ソフトシェルシュリンプと

3種チーズの**激辛**！ハバネロ煮込み

辛くてクセになる！旨味たっぷりのソフトシェル
シュリンプにたっぷりチーズと自家製ハバネロサルサ！

2350 [税込]



TACOS
Emperador



Make Your Own Tacos!

お好みのフィリングとトッピングを自分で
巻いて楽しむ、手巻きカスタムタコス！

R ¥2,450

[税込 2695]

4 Tortillas & 2 Fillings

トルティーヤ4枚とフィリングを

下記から2種お選び頂けます

L ¥3,600

[税込 3860]

8 Tortillas & 4 Fillings

トルティーヤ8枚と

下記フィリングが全種類付きます

Main Filling 肉や魚介などのメインの具材



Cilantro Lime Chicken シラントロ・ライム・チキン

フレッシュライムとコリアンダー・クミンなどで柔らかに煮込んだチキン。
さっぱりとした味わいです。



Beef Picadillo ビーフ・ピカディージョ

燻製ハラペーニョやコリアンダーなどを使い、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。



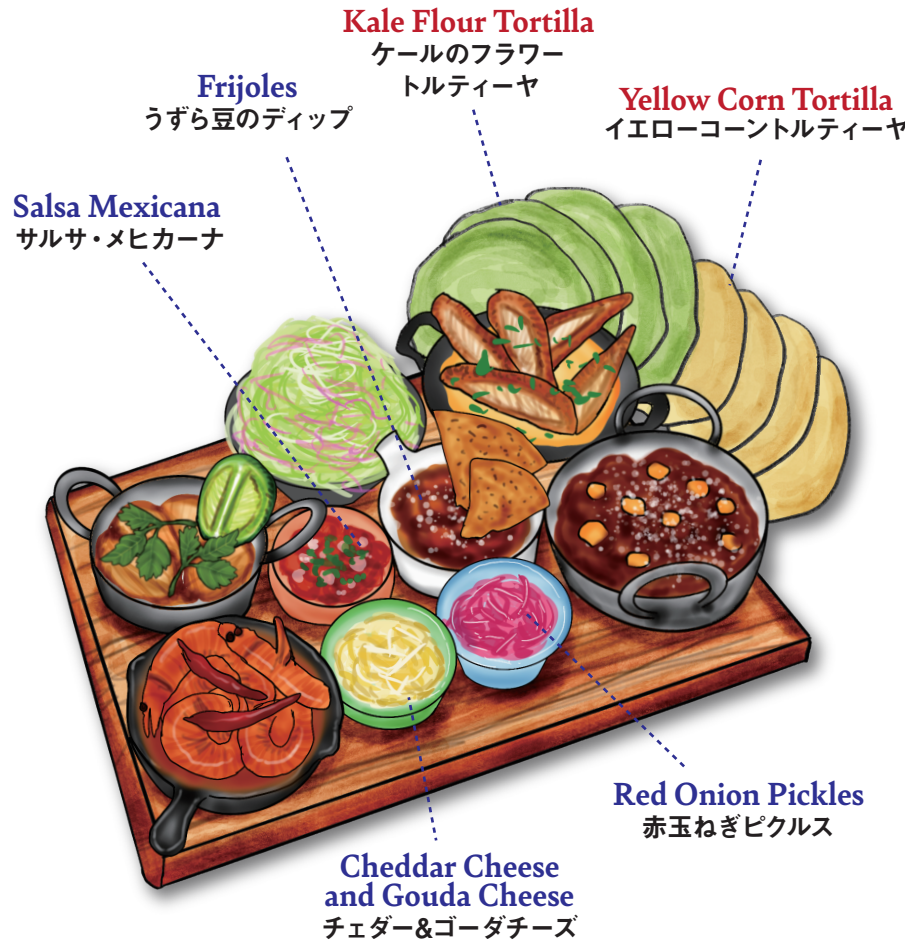
Crispy Baja Fish クリスピー・バハ・フィッシュ

オリジナルスパイスやクラッカーなどを使いクリスピーに仕上げた
白身魚のフリット。ハラペーニョを効かせたタルタルソースを添えて。



Camarones Picante カマロネス・ピカンテ

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。



SMALL PLATILLO *all* ¥300

MEXICAN PICKLES

メキシカンピクルス

FRIJOLES REFRITO

うずら豆のメキシカンディップ

SLICED JALAPEÑO

スライスハラペーニョ

CHICHARRON

チチャロン 豚皮チップス

BREAD

渋いちペーカリーのパン





Original Marinade!

FAJITA

鉄板で焼き上げる人気メインディッシュのファヒータ！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！



JAPANESE BBQ CHICKEN

ジャパニーズBBQチキン

アクセントに醤油を使ったオリジナルBBQマリネのチキン

1850

[税込 2035]



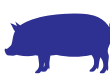
MEXICAN MARINADE STYLE BEEF

メキシカンマリナードビーフ

ライム、ハラペーニョ、コリアンダーなど、メキシコを代表する食材でマリネした牛ハラミのファヒータ

2250

[税込 2475]



CAJUN MARINAD "SANGEN PORK"

ハーブ三元豚のケイジャンマリネ

メキシコのシーズニング"アチョテ"を使ったオリジナルケイジャンスパイスでマリネしたポークファヒータ

1950

[税込 2145]



250g!

WAGYU

BISTEC DE RES SAL Y PIMIENTA

和牛のサーロインステーキ

マルドン・シーソルトと黒胡椒でシンプルに仕上げる旨味たっぷりの牛サーロインステーキ

3000

[税込 3300]



A LA MENTA ARGENTINA

アラ・ミント・アルゼンティーナ

アルゼンチンを代表するミントたっぷりのさっぱりとした"サルサチミチュリ"でマリネしたラムファヒータ

1950

[税込 2145]



Recommended!

CAMARONES FAJITA CON QUESO

with Spicy Américaine

ガーリックシュリンプと4種チーズのファヒータ

海老の旨味たっぷりで唐辛子アルボルも効かせたスパイシー・アメリカーナソースを目の前にかけて仕上げる海老と4種チーズのファヒータ！

2350

[税込 2585]

BURRITO & ARROZ



BURRITO-CHICKEN "TERIYAKI" STEAK

照り焼きチキンブリトー

フラワートルティーヤで照り焼きチキンとチーズ、豆などと巻いて焼き上げたもちもちのブリトー

1100

[税込 1210]



CRISPY ENCHILADA-CHEESY&BEEF

4種チーズと牛挽肉のクリスピーエンチラーダ

メキシカンライス、牛ひき肉のピカディージョ、バリバリのコーントルティーヤを乗せてサルサロハと4種のチーズをたっぷりかけました！

1300

[税込 1430]



CHIPOTLE SAUSAGE JAMBALAYA

チボトレ・ソーセージ・ジャンバラヤ

トマトと炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンとソーセージを乗せました！

温泉卵トッピング

+¥150 [税込 165]

1800

[税込 1980]

MAIN DISH



SALMÓN ENNEGRECIDO

Blackened Salmon with Veracruz Style Salsa

タスマニア・サーモンの焦がしチレグリル

唐辛子を乗せ香ばしく表面を焦がしたふっくらとしたサーモングリル。トマトにアンチョビ、オリーブを入れた漁師風サルサで。

1900

[税込 2,080]



POLLO ROSTIZADO

Mexican Spicy Roast Chicken

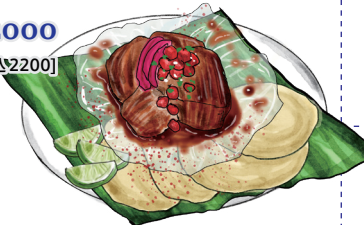
ボヨ・ロスティサード

メキシカン・スパイシー・ローストチキン

アチョテとオレガノ、にんにくでマリネしたチキンをスパイシーなアルボルソースとオレンジと一緒にじっくりロースト。

2400

[税込 2640]



CARTA FATA COCHINITA PIBIL

Yucatan-style Braised Pork

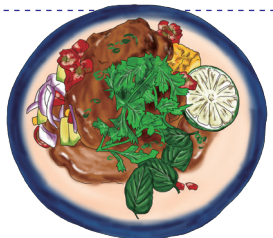
カルタ・ファタ コチニータ・ピビル

ユカタン風 豚肩ロース肉のスパイス蒸し焼き

スパイスとフルーツで一晩マリネ、包んで蒸し焼きにしてお肉ホロホロに柔らかく仕上げました！

2000

[税込2200]



MEXICAN BBQ SPARERIBS

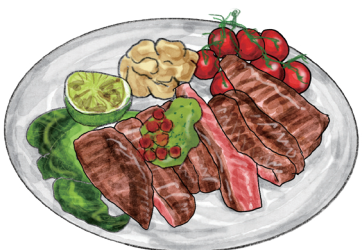
メキシカンBBQボックスベアリブ

燻製ハラペーニョ"チボトレ"のマリネ

シェフこだわりの逸品！あとを引く旨さの特製バーベキューソースのボックスベアリブ！

2300

[税込 2530]



CARNE ASADA

Grilled Wagyu Steak

カルネ・アサダ

黒毛和牛イチボのステーキ

2種の唐辛子とバルサミコ酢のキレのある酸味と甘味が、お肉に合うサルサで。

3400

[税込 3740]

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

7L WATER

ピウォーター使用

7L 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。