



## GUACAMOLE FRESCO

名物!ワカモレ・フレッシュ

ワカモレワゴンがやってきて目の前で作る  
アボカドディップ、フレッシュワカモレ!

REGULAR 950 LARGE 1400  
[税込 1045] [税込 1540]



## NACHO



CLASSICOS NACHOS classic 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!

SMALL 650 REGULAR 950  
[税込 715] [税込 1045]



MEZCLA 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!

SMALL 750 REGULAR 1050  
[税込 825] [税込 1155]

## PLATILLOS ALL ¥600

[税込 660]



TOSTADA DE FRIJOLES CON QUESO

Frijoles & Mozzarella Tostada  
フリホースとモッツァレラのトスターダ  
カリッと揚げたコーントルティーヤの上に  
黒インゲン豆のディップとモッツァレラチーズ。  
野菜たっぷりのサルサ・ピコデガヨをかけて。



TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE

shrimp & avocado tostada  
海老とアボカドのトスターダ  
クリスピーで香ばしいコーントルティーヤに  
具材を乗せたひとくち前菜!



CEVICHE DE PULPO Y NARANJA

octopus and orange cevich  
タコのオレンジセビーチェ  
フレッシュなオレンジの果肉とタコを  
合わせた甘酸っぱいセビーチェ

SMALL 600 | REGULAR 900



TAQUITOS DE CHORIZO

自家製チョリソーのタキーツ  
スパイスたっぷりのチョリソーパテを  
トルティーヤで巻き、カリッと揚げました。



QUESADILLA DE QUESO cheese quesadilla

チーズ・ケサディア  
チポトレ・パインジャム添え  
3種のチーズとくるみを  
トルティーヤで挟み焼き上げました



BUÑUELO JALAPEÑO fried jalapeño

ハラペーニョフリット  
辛いけど美味しい!チーズを詰めた  
ハラペーニョを丸ごとフリットに。

¡CALIENTE!



FRITO DE BRÓCOLI Y COLIFLOR

broccoli and 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とどうぞ!



QUESADILLA DE CAMARÓN

shrimp quesadilla  
シュリンプ・ケサディア  
海老とチーズを挟みアツアツに  
焼き上げました!



PAPAS FRITAS french fries w/ chipotle dip

十勝産ポテトフライ  
オリジナル・チポトレディップ添え  
ケイジャンスパイスをかけたポテトフライ  
ピリ辛チポトレディップを添えて



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。



POLLO A LA DE BUFFALO

buffalo chicken wing  
バッファロー・チキンウィング  
8PC 600 | 12PC 900 | 16PC 1200  
[税込 660] [税込 990] [税込 1320]

ブルーチーズソース追加 blue cheese sauce +¥110

¡CALIENTE!



CHORIZO MEXICANO

メキシカン・チョリソー  
おすすめ!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



CAMARONES AL AJILLO

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ト  
一緒にピリ辛のオイル煮に



PULPO A LA MARINERA

braised octopus  
タコの漁師風  
たこを辛味のあるトマトソースで  
じっくりと煮込みました。

¡CALIENTE!

SMALL  
PLATILLOS  
¥300 [税込 330]

PEPINILLOS A LA MEXICANA mexican pickles  
メキシカンピクルス

CHIPS Y SALSA salsa and chips サルサ&チップス

CHICHARRON チチャロン  
豚の皮を揚げたメキシカンスナック!

JALAPEÑO ハラペーニョ・スライス

TORTILLAS トルティーヤ[6P]

FRUTO PICANTE spicy nuts  
スパイスーナッツ

SALSA HABANERO  
激辛!サルサ・ハバネロ

PAN DE SHIBUICHI BAKERY  
SHIBUICHI Bakery Bread bread  
渋いちベーカリーのパン

## AMIGOS!

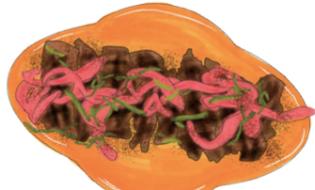


TARTAR DE ATÚN  
Y AGUACATE

tuna & avocado tartar

マグロとアボカドのタルタル  
ボキ風にマリネしたマグロとアボカドに  
サルサマチャのアクセント

900 [税込 990]

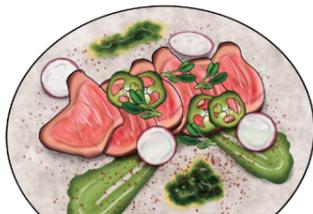


CECINA semi-dried beef jerky

セシーナ

メキシカン・セミドライ・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

750 [税込 825]



ROASTED BEEF

中山牧場高原黒牛の  
ローストビーフ

うまみたっぷりの高原黒牛を冷製の  
ローストビーフに仕上げました。

1100 [税込 1210]



ESPÁRRAGOS CON TOCINO  
A LA PARRILLA

grilled asparagus & bacon

アスパラガスとベーコンのグリル  
サルサ・チポトレ・クレマ

旬のアスパラとベーコンを  
ピリ辛濃厚なサルサと一緒に

1200 [税込 1320]



SOPA DE VERDURAS Y PAVO

soup of vegetables and turkey

阿岸の七面鳥と野菜のスープ

こだわりの生産者から届く七面鳥を使い、  
たっぷりの野菜の優しく味わい深いスープ。

SMALL 750 REGULAR 1400

[税込 825]

[税込 1540]

## ENSALADA

ENSALADA NOPAL Y COL RIZADA cactus & kale salad

ウチワサボテンとケールのサラダ

SMALL 650 REGULAR 900

[税込 715]

[税込 990]

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

SMALL 800 REGULAR 1150

[税込 880]

[税込 1265]

ENSALADA COBB cobb salad

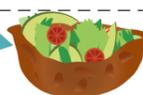
具沢山!コブサラダ

SMALL 950 REGULAR 1300

[税込 1045]

[税込 1430]

TOSTADAS CUP  
+¥150



レギュラーサイズのサラダはプラス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!

# TACOS

## ¥400/1PC

[税込440]

ホワイトマサ、イエローマサ、米粉を入れたオリジナル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!



ご注文は2PCから  
MINIMUM ORDER 2 PIECES



**POLLO A DOBADO** Adobo-marinated Chicken  
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



**AL PASTOR** Roasted Pineapple Salsa  
アル・パストール ローストパインサルサ

マリネし、香ばしく焼き上げたポークと甘みと酸味の効いたローストパインサルサ



**TACOS DE MENUDO** Mexican Stewed Tripe  
メヌード メキシカンもつ煮込み

タン、丸腸、トリッパをチレとじっくり煮込みました



**CARRILLADA DE RES** Salsa Guajillo **+¥100**  
牛ホホ肉のタコス サルサ・ワヒージョ [税込110]  
牛ホホの赤ワイン煮にフレッシュチーズとピリ辛サルサのアクセント



**PESCADO FRITO** Chipotle Tartar  
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



**CAMARONES CAJUN** Salsa Mango Mexicana  
カマロネス・ケイジャン サルサ・マンゴー・メヒカーナ

ケイジャンスパイスでマリネした海老のソテー。



**CANGREJO PICANTE** Spicy Avocado Aioli **+¥100**  
スパイシークラブ スパイシー・アボカド・アイオリ [税込110]

皮ごと食べ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

*Chef's  
Recomendado!*



**BIRRIA DE RES TACOS** 2PC  
Beef Birria Tacos **¥900**  
[税込990]

ビーフ・ベリリア・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!

## MAIN DISH



TORTILLAS [6P] **+¥100** メインディッシュには  
+100円でトルティーヤ[6枚]をおつけできます。

**QUESO FUNDIDO** mexican cheese fondue **2000**

メキシカン・チーズフォンデュ ケソ・フンディード [税込2,200]  
メキシコのチーズフォンデュ、ケソフンディード!  
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!  
トルティーヤで巻いてお召し上がりください!



**COCHINITA POLLO PICANTE** 1600  
激辛! コチニータ・ポヨ・ピカンテ [税込1760]

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

**BURRITO DE POLLO AL CHIPOTLE** chipotle chicken burrito **1200**  
チポトレ・チキン・ブリトー [税込1320]

大判のトルティーヤにピリ辛チキンと15種の具材を巻いてもちもちに焼き上げました

**ASADO BURRITOS TAZÓN** 1600  
roasted burritos bowl [税込1650]

ロースト・ブリトーボウル  
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!

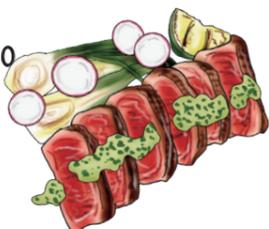


**CORDERO ASADO** smoky grilled lamb chop 2PC 2600  
スモーキーラムチョップのグリル サルサ・チミチュリ [税込2860]

骨付きのラムを香ばしくグリル! さっぱりしてお肉と相性抜群のハーブたっぷりのサルサ・チミチュリとどうぞ!

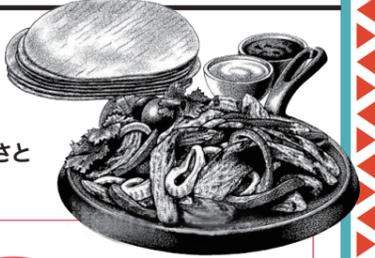
**FILETE DE TERNERA** beef steak "ICHIBO" 3200  
with jalapeño lime butter [税込3520]

中山牧場 高原黒牛“イチボ”のグリル  
季節の野菜とハラペーニョライムバター  
広島県中山牧場から届いた国産牛の希少部位“イチボ”を  
低温調理で柔らかくジューシーに仕上げました。



## 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。トルティーヤで巻いてお召し上がり下さい!



ファヒータには、  
トルティーヤ・サルサが  
ついてきます。



**FAJITA**  
ファヒータ



**TORTILLAS**  
トルティーヤ[6P]



**SALSA**  
サルサ3種

salsa roja サルサロハ  
salsa verde サルサヴェルデ  
salsa mexicana サルサメヒカーナ



**POLLO** chicken 1900  
チキン・ファヒータ [税込2090]



**PEZ ESPADA** swordfish 1800  
カジキマグロのファヒータ [税込1980]



**CERDO** pork 1800  
ハーフ三元豚のファヒータ [税込1980]



**CAMARONES** shrimp 2100  
ソフトシェルシュリンプの  
ファヒータ [税込2310]



**RES** beef 2100  
ビーフ・ファヒータ [税込2310]



**MEZCLA** mixed fajita 3500  
ミックス・ファヒータ [税込3850]  
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。

**FAJITA TOPPING**  
+¥300 [税込330]

**SOUR CREAM**  
**HABANERO HOT SAUCE**

サワークリーム  
激辛ハバネロソース

## DESSERT



**PIÑA COLADA TRES LECHEs** 550  
ピニャ・コラーダ・トレス・レチェス [税込605]  
ココナッツと、パイナップルジュースを加えた3種のミルクの濃厚ケーキ!  
ラムを加えた生クリームを添えて。



**BRULEE** with pistachio ice cream 500  
濃厚クリームブリュレ ピスタチオアイス添え [税込550]  
表面をカリカリに仕上げたクリームブリュレ



**CHOCOLATE TART** with passion fruit & mango sauce 600  
蒸し焼きショコラタルト パッションマンゴーソース [税込660]  
ライム塩“タヒン”がアクセントのしっとりショコラタルト



**NEW YORK CHEESE CAKE** 550  
ニューヨークチーズケーキ [税込605]  
ホワイトチョコを加えて濃厚に仕上げたにチーズケーキ



**HELADO** assorted icecream [vanilla, pistacio, mango] 450  
グラス・アイスクリーム[3種] [税込495]  
[バニラ・ピスタチオ・マンゴー]

**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

**π 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いません。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。We use domestically produced rice. 当店は国産米を使用しています。