

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]

MANGO Y CAMARONES TOSTADA
マンゴーと小エビのトスターダ
フヒージョの辛味を効かせた
マンゴー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!
S 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
ビーフプリケットの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れ!
1300
[税込1430]

CHEF'S RECOMMENDED!

TIRADITO
豊洲市場直送!
日替わり魚介のティラディード
素材の旨味たっぷりの
一品に仕上げました。
1000
[税込1100]

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]

PESCADO Y VERDURAS FRITOS
豊洲市場直送!
鮮魚と季節野菜のフリット
旬の食材をフワとした食感のフリットに仕上げました。
1200
[税込1320]

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をチーズと一緒にトルティーヤで挟み焼きに!
1250
[税込1375]

TEQUILA SAUTEED SCAMPI
鬼手長海老のテキーラソテー
大振りで身もたっぷり鬼手長海老を
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]

BROCHETA DE RES beef brochette
ブロchetta・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れ!
950
[税込1045]

SALTADO ESPÁRRAGO BLANCO
white asparagus mexican milanese
ホワイトアスパラガスのメキシカン・ミラネーゼ
ジューシーなホワイトアスパラガスにふわふわの生ハムと卵を添えて
ピーナッツを使ったサルサ・カカワテがアクセント。
1350
[税込1485]

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]

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お召し上がりください!!
1800
[税込1980]

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マリョ
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
厚切りで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
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

JAMAICA BOQUERONES
ハマイカ・ボケロネス
自家製イワシの酢漬けにミントなどのハーブオイルや
ハマイカパウダー、フランポワーズを散らして
サッパリと仕上げました

QUESO SPREAD
ケソ・スプレッド
2種のコーン・トルティーヤチップスをレモンマーレード、ペッパーや
タヒンを混ぜたチーズスプレッドにたっぷりつけて召し上がれ!

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 Y VEGE CHIPS
チチャロン&ベジ・チップス
パリパ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 shrimp 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
渋いちべかりーのパン [税込330]

TACOS!
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

CHICKEN HAM & PORK SALAD
自家製チキンハムと豚ガツのサラダ
しっとり仕上げた鶏胸肉ハムにコリコリとした食感の豚ガツ、
サボテンやチレを効かせたピリ辛の自家製ラー油

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、
しっとりとした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・トスタダサラダ
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
器をトスタダスカップに変更できます。 [税込165]

SOPA DE LIMA
mexican lime soup
グリンチキンと
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!グリンしたチキンや
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・牛タン・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

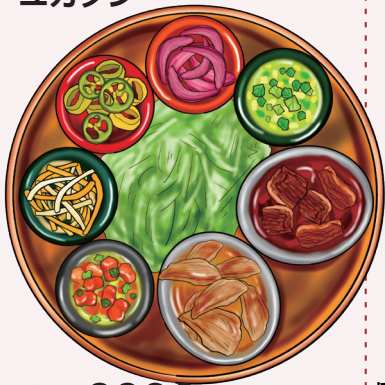
具材を選んで自分好みに作る！手巻きカスタムタコス **TACOS EMPERADOR**

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

Yucatan

ユカタン



2名様分
[税込2420]

main filling 1



chipotle beef
チポトレ・ビーフ

main filling 2



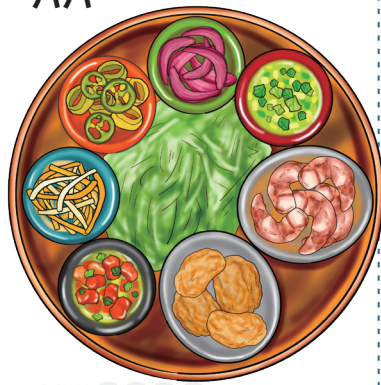
chicken pibil
チキン・ピビル
鶏肉をマリネし
じっくりと煮込みました

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

Baja

バハ



2名様分
[税込2420]

main filling 1



camarones diadora
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
たっぷりと使った
さっぱりとした味わいのサルサ

Oaxaca

オアハカ



2名様分
[税込2420]

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

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！

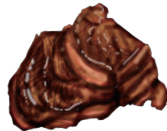


WEEKLY FILLING

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
シュージーに焼き上げました
1200 [税込1320]



PORK CARNITAS

ポーク・カルニータス
500 [税込550]



CAMARONES DIADORA

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
ウルティモ・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
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

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。