



GUACAMOLE FRESCO

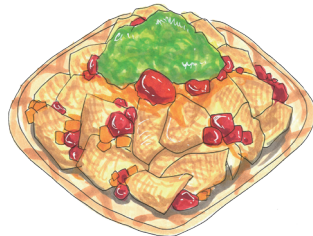
名物!ワカモレ・フレスコ

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]



NACHOS



CLASSICOS 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

フリホーレ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

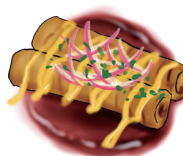
海老とアボカドのトスターダ
クリスピーで香ばしいコーントルティーヤに
具材を乗せたひとくち前菜!



CEVICHE DE
PULPO Y NARANJA
octopus and orange cevich

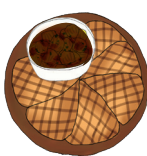
タコのオレンジセビーチェ
フレッシュなオレンジの果肉とタコを
合わせた甘酸っぱいセビーチェ

SMALL 600 | REGULAR 900



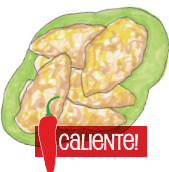
TAQUITOS DE CHORIZO
自家製チョリソーのタキートス

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
チーズ・ケサディア

チボトレ・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。



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くくと揚げました。
チボトレアイオリソースとどうぞ!



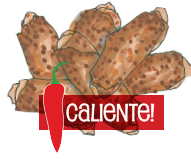
QUESADILLA DE CAMARÓN
shrimp quesadilla

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!



CHILE CON CARNE
チリコンカルネ

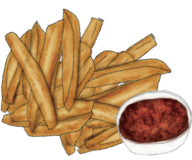
メキシカンの定番!じっくりと時間をかけて、
しっとりと味わい深く仕上げた豆の煮込み。



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



PAPAS FRITAS *french fries w/ chipotle dip*

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



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。

SMALL
PLATILLOS
¥300 [税込 330]

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]

SPICY NUTS
スパイシーナッツ

SALSA HABANERO
激辛!サルサ・ハバネロ

SHIBUICHI BAKERY BREAD
渋いちベーカリーのパン

AMIGOS



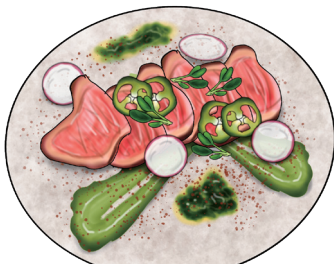
TARTAR DE ATÚN
Y AGUACATE

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]



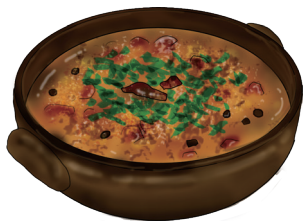
ROASTED BEEF
中山牧場高原黒牛の
ローストビーフ

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・チボトレ・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*

ENSALADA CESAR *smoked chicken & avocado caesar salad*

ENSALADA COBB *cobb salad*

ウチワサボテンとケールのサラダ

スモークチキンとアボカドのシーザーサラダ

具沢山!コブサラダ

SMALL **650** REGULAR **900**
[税込 715] [税込 990]

SMALL **800** REGULAR **1150**
[税込 880] [税込 1265]

small **950** regular **1300**
[税込 1045] [税込 1430]

TOSTADAS CUP
+¥150

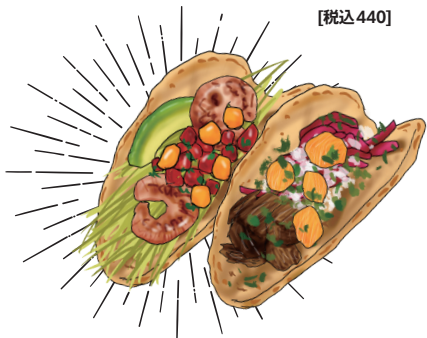


レギュラーサイズのサラダはプラス150円で、サクサクトルティーヤカップのトスターダスタイルに変更できます!

TACOS

1PC ¥400

[税込440]



ホワイトマサ、イエローマサ、米粉を入れたレシピの自家製トルティーヤで作るもちもち生地タコス！

MINIMUM ORDER 2 PIECES
ご注文は2PCから



POLLO ADOBADO *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 +¥110

salsa guajillo

牛ホホ肉のタコス サルサ・ワヒージョ

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 チボトレ・タルタル

サクッと揚げたメカジキにピリッとチボトレを効かせたタルタル



CAMARONES CAJÚN *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* +¥110

スパイシークラブ スパイシー・アボカド・アイオリ

皮ごと食べら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 Recommended!

BIRRIA DE RES TACOS

Beef Brria Tacos

ビーフ・ビリア・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！

2PC
¥900
[税込990]

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！目の前でテキーラフランベして仕上げます！

FAJITA COMES WITH TORTILLA & SALSA
ファヒータには、トルティーヤとサルサがつきます



POLLO CHICKEN

チキン・ファヒータ

オレガノハラペーニョパウダーでマリネした香ばしいチキン・ファヒータ

1900



CERDO PORK

ハーブ三元豚のファヒータ

ユカタン半島でよく使われる旨さを引き出すスパイス、アチョーテで仕上げるポーク・ファヒータ

1800

[税込1980]



RES BEEF

ビーフ・ファヒータ

薫製ハラペーニョ、チボトレのパウダーで仕上げたビーフ・ファヒータ

2100

[税込2310]



PEZ ESPADA SWORD FISH

メカジキのファヒータ

スパイスと香ばしいナッツを加えたグリルしたメカジキのファヒータ

1800

[税込1980]



CAMARONES SHRIMP

ソフトシェルシュリンプのファヒータ

殻ごと食べれる旨味たっぷりの海老をチボトレバターソテーで

2100

[税込2310]



MEZCLA MIXED FAJITA

ミックス・ファヒータ

▶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。

3500

[税込3850]

FAJITA TOPPING

SOUR CREAM

HABANERO HOT SAUCE

サワークリーム

激辛ハバネロソース

330

330

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。



DANGER
HOT!

COCHINITA POLLO PICANTE

激辛！コチニータ・ポヨ・ピカンテ

1600

[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！
辛い食べ物に苦手な方はご遠慮ください

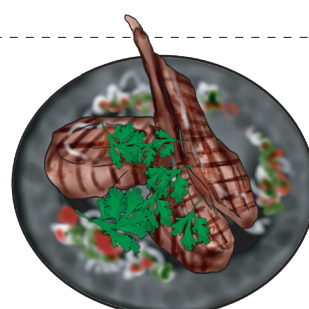
ASADO BURRITOS TAZÓN *Roasted Burritos Bowl*

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！

1600

[税込1650]



CORDERO ASADO

Smoky Grilled Lamb Chop

スモーキーラムチョップのグリル

サルサ・チミチュリ

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！

2PC 2600

[税込2860]



BURRITO DE POLLO AL CHIPOTLE

Chipotle Chicken Burrito

チボトレ・チキン・ブリトー

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

1200

[税込1320]

QUESO FUNDIDO *mexican cheese fondue*

ケゾ・フンディード メキシカン・チーズフォンデュ

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！

2000 [税込2,200]

FILETE DE TERNERA

Beef Steak "Ichibo" with jalapeño lime butter

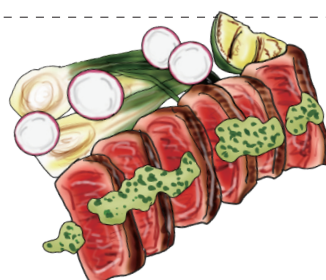
中山牧場 高原黒牛“イチボ”のグリル

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にジューシーに仕上げました。

3200

[税込3520]



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時以降コペルト[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。