

# 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]



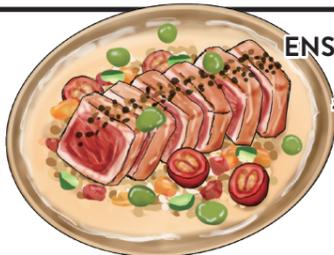
DOUBLE CHEESE SAUCE +¥200 [税込 220]  
ナチョスにとろとろ熱々のケソ[チーズ]を通常の2倍トッピング!



## 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らかく仕上げた  
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



## ENSALADA DE ATÚN Y QUINOA

*Tuna & Quinoa Salad*  
キハダマグロとキヌアのサラダ  
厚めに切ったマグロのレアグリルに  
キヌアと細かく刻んだ野菜、  
仕上げにアボカドクリームソース  
¥1000 [税込 1100]

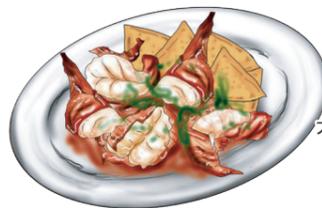
## BBQ MEXICAN RIBS

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  
マーマレードの甘辛い病みつきBBQソース!  
¥1200 [税込 1320]



## 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 [税込 990]



## 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  
大振りでぶりっぷりの鬼手長エビをハバネロと  
チポトレの激辛サルサ、テキィラでソテー。  
¥1800 [税込 1980]



## ANTICUCHOS DE CORAZON Beef Hearts Skewers

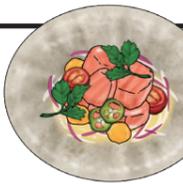
アンティークーチョ・デ・コラソン 牛ハツの串焼き  
スパイスたっぷり!牛ハツを唐辛子、ニンニク、スパイスたっぷり  
で作ったタレに数時間漬け込みグリルした南米で定番の串焼き!  
¥800 [税込 880]

## QUESO FUNDIDO Mexican Cheese Fondue

メキシカン・チーズ・フォンデュ  
手長海老とチョリソのケソ・フンディード  
ぶりぶり手長海老とピリ辛チョリソ、旬野菜に  
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 [税込 660]



## 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

## 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

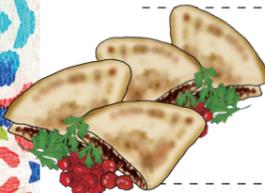


## CEVICHE DE PULPO Peruvian Marinated Octopus

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。

## 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!

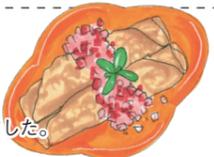


## QUESADILLA DE QUESO Cheese Quesadilla

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

## 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。



## QUESADILLA DE MARISCOS Seafood Quesadilla

シーフード・ケサディージャ  
魚介とチーズをトルティーヤで挟み焼きに!

## CHORIZO MEXICANO Mexican Chorizo Sausage

メキシカンチョリソ  
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



## 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。

## ALITAS DE POLLO Mexican Hot Wing

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。

## MOLLEJA A LA MEXICANA Beer Braised Chicken Gizzards

砂肝のビール煮  
ビールの酵母の力により、柔らかく煮込んだ砂肝はお酒と相性抜群!  
フレッシュトマトのサルサとコリアンダーで冷たくさっぱり仕上げます。

## 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



## 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。

## 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。

## 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

## 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

# ENSALADAS

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]

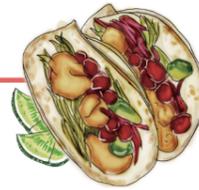
POQUITO 700 MUCHO 1100  
[税込 770] [税込 1210]



## TACOS 1PC ¥400

[税込 440]

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・トマトのサルサ

▶ 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

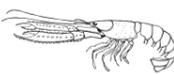
▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN



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

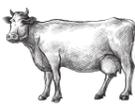
▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



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* 1900

チキン・ファヒータ [税込 2090]

*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* 1800

ハーブ三元豚ファヒータ [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



CORDERO *Lamb* 2000

ラム・ファヒータ [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



RES *Beef* 2100

ビーフ・ファヒータ [税込 2310]

*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* 2800

黒毛和牛イチボ・ファヒータ [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* 2000

ベジタブル・ファヒータ [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* 1800

メカジキ・ファヒータ [税込 1989]

*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* 3000

オマール海老・ファヒータ [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 2KINDS 3200 [税込 3520]

ミックス・ファヒータ 3KINDS 3700 [税込 4070]

▶▶▶お好きな具材をお選びください  
[オマール海老と黒毛和牛は除く]

## MAIN AND ARROZ



COCHINITA PIBIL *Yucatan-style Braised Pork* 1900

コチニータ・ピビル [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" 2500

with Garlic Tomatillo & Salsa Verde [税込 2750]

黒毛和牛イチボのステーキ 2種のサルサ

希少部位"イチボ"の黒毛和牛ステーキ。  
ガツンとガーリックの利いたガーリック・トマトソースと、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 1750

チボトレ・ジャンバラヤ [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ヨリソー  
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

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。