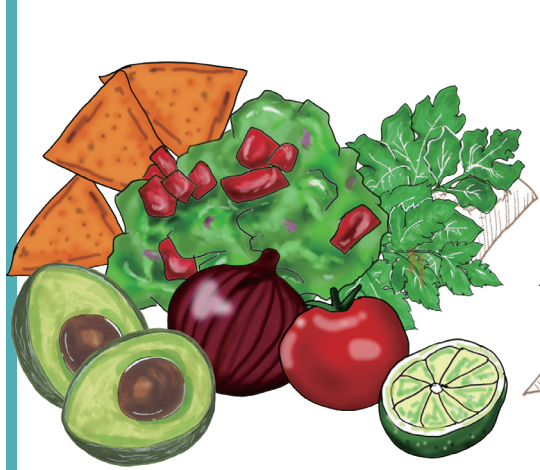




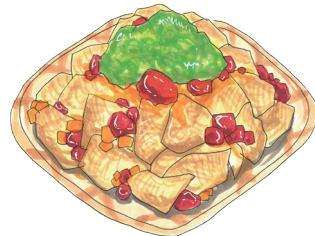
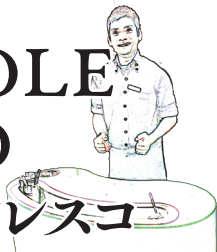
GUACAMOLE FRESCO

名物!ワカモレ・フレスコ

ハラペーニョ、トマト、玉ねぎ、コリアンダーを
混ぜ合わせて仕上げるアボカドディップ!
メインダイニングでは目の前でお作りします!

1200

[税込 1320]



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アレラのトスターダ
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アレラチーズ。
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

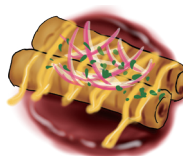
海老とアボカドのトスターダ
クリスピーで香ばしいコーントルティーヤに
具材を乗せたひとくち前菜!



CEVICHE DE
PULPO Y NARANJA
octopus and orange cevich

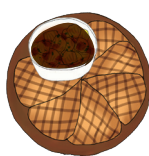
タコのオレンジセビーチェ
フレッシュなオレンジの果肉とタコを
合わせた甘酸っぱいセビーチェ

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・ケサディーヤ

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。



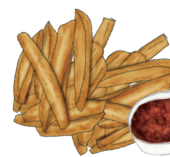
FRITO DE BRÓCOLI Y COLIFLOR
broccoli and cauliflower fritto

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・ケサディーヤ
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



PULPO A LA MARINERA
braised octopus

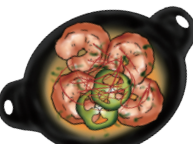
タコの漁師風

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。



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

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

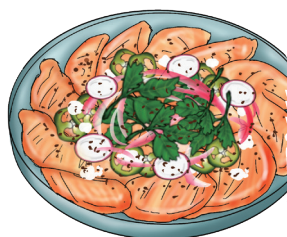
TORTILLAS
トルティーヤ[6P]

SPICY NUTS
スパイシーナッツ

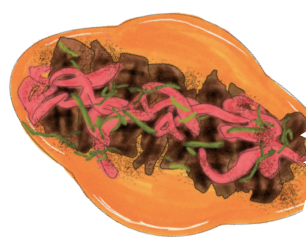
SALSA HABANERO
激辛!サルサ・ハバネロ

SHIBUICHI BAKERY BREAD
渋いちベーカリーのパン

AMIGOS



TODAY'S CEVICHE
豊洲直送!
今日の鮮魚のセビーチェ
詳しくはスタッフまで!
ASK

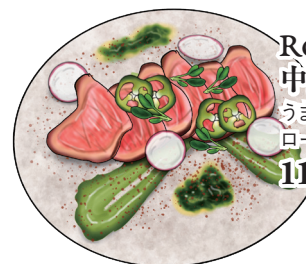


CECINA
semi-dried beef jerky

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]



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]



QUESADILLA DE CARNE Y HONGOS
beef & mushrooms quesadilla

牛肉と4種のキノコのケサディーヤ

メキシコ唐辛子と煮込んだ牛バラ肉、4種のキノコ、
チーズをトルティーヤで挟み焼きに!

1000 [税込 1100]

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 [税込 715] REGULAR 900 [税込 990]

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

SMALL 950 [税込 1045] REGULAR 1300 [税込 1430]

TOSTADAS CUP
+¥150

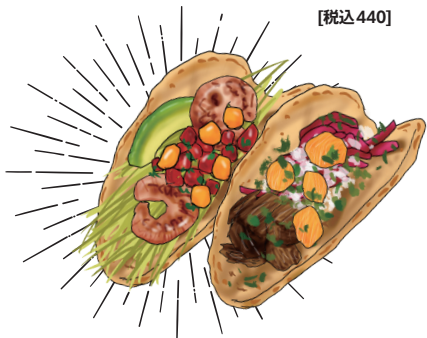


レギュラーサイズのサラダはプラス150円で、サクサクトルティーヤカップのトスターダスタイルに変更できます!

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 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 Birria Tacos

ビーフ・ビリャ・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

森林鶏のチキン・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

1950
[税込2145]



CERDO PORK

ハーブ三元豚のポーク・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

1950
[税込2145]



RES BEEF

牛ハラミステーキのビーフ・ファヒータ

薫製ハラペーニョ、チポトレのパウダーで仕上げたビーフ・ファヒータ

2450
[税込2695]



Chef's Recommended!

PEZ ESPADA SWORD FISH

気仙沼産 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

2650
[税込2915]



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ポトレバターソテーで

2200
[税込2420]



MEZCLA MIXED FAJITA

ミックス・ファヒータ

▶CHOOSE TWO FAJITAS FROM THE LIST ABOVE

▶好きなファヒータを2種類お選びください。

[ビーフ、メカジキは+¥330]

3650
[税込4015]

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



COCHINITA POLLO PICANTE

激辛！コチニータ・ポヨ・ピカンテ

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！

1600

[税込1760]

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注意ください

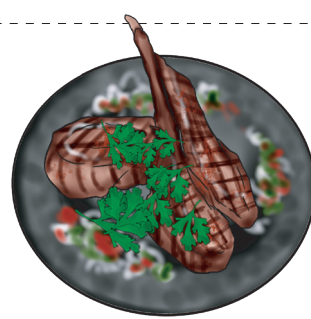
ASADO BURRITOS TAZÓN *Roasted Burritos Bowl*

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

スモーキーク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・チミチュリどうぞ！

2PC 2600

[税込2860]



BURRITO DE POLLO AL CHIPOTLE

Chipotle Chicken Burrito

チポトレ・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*

ケソ・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！

2100 [税込2310]

FILETE DE TERNERA

Beef Steak "Ichibo" with jalapeño lime butter

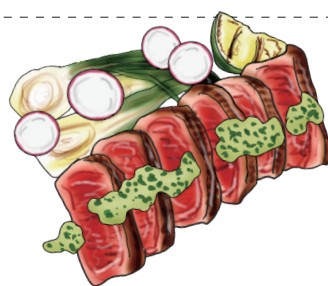
中山牧場 高原黒牛“イチボ”のグリル

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おりません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:30-17:00

¥440 a person on all days after 17:00. and 10% late night charge after 10:00 p.m.

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様440円頂戴しております。22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。