

PLATILLO

Mariscos

Seafood Appetizer

SALMON TOSTADA **2PC 600**
 アトランティックサーモンと
 アボカド、生ハラペーニョのトスターダス
 [税込 660]
 まずはこれ!バリバリトルティーヤに具材を乗せたひとくち前菜



TIRADITO DE PESCADO **1300**
 日替わり鮮魚のペルー風マリネ [税込 1430]
 ティラディート・デ・ペスカド



PULPO MARINADO **900**
 MARINADE SLICED OCTOPUS [税込 990]
 極薄スライス of 冷製タコのマリネ

TUNA CEVICHE AHI POKE STYLE **1000**
 マグロのセビーチェ アヒポキスタイル [税込 1100]

Carne

Meat Appetizer

CARNITAS **800**
 豚バラ肉の甘辛スパイス煮込み カルニータス [税込 880]



BROCHETTE DE BUCHE **2PC 900**
 BEEF STOMACH SKEWERS [税込 990]
 牛モツの串焼き プロチェッタ・デ・ブーチェ

CHORIZO MEXICANO **4PC 600**
 メキシカンチョリソー [税込 660]


BUFFALO CHICKEN WING **6PC 500** [税込 550]
 パッファローチキン・ウイング **10PC 950** [税込 1045]

BROCHETTE DE RES **2PC 1200**
 牛ハラミ肉の串焼き プロチェッタ・デ・レス [税込 1320]

Amigo

Classic Appetizer

GUACAMOLE & CHIPS **850**
 ワカモレ&チップス [税込 935]

CHICHARRON **450**
 チチャロン カリカリ豚皮チップス [税込 495]

CLASSIC NACHOS **1200**
 クラシック・ナチョス [税込 1320]

MEXICAN PICKLES **450**
 メキシカンピクルス [税込 495]

JALAPEÑO FRITTER **2PC 600**
 ハラペーニョ・フリット [税込 660]
 チーズをつめた丸ごとハラペーニョをフリットに!辛くて癖になる!



ELOTE MEXICAN STREET CORN **900**
 ゴールドラッシュのエローテ [税込 990]
 グリルとうもろこしにサワーソースとライム塩

QUESADILLA CHICKEN OR SHRIMP **2PC 680**
 ケサディーヤ [チキンorシュリンプ] [税込 748]
 チーズと具材のトルティーヤ挟み焼き

ENSALADA

MEXICAN COBB SALAD **1200**
 メキシカン・コブ・サラダ [税込 1320]

KOREAN BBQ SALAD **1200**
 コリアンBBQサラダ [税込 1375]

MEXICAN VEGAN SALAD **1300**
 メキシカン・ヴィーガン・サラダ [税込 1430]

SOPA

POZOLE **1200**
 PORK STOMACH & WHITE CORN MEXICAN SOUP [税込 1320]
 国産豚ホルモンと大粒トウモロコシの
 具だくさんスープ ポソレ

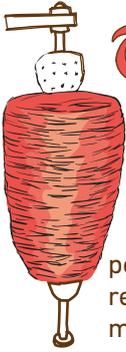


FLAMIN' HOT! CALDO TLALPEÑO **1350**
 激辛!チキンスープ [税込 1485]
 カルド・トラルペーニョ

More Hot! 激辛オイル追加 +¥110



TACOS



TACOS al pastor

アル・パストール
豚のスパイスマリネ

pork pastor, pineapple
red onion pickles
mole roja **1PC 450**
[税込 495]

KOREAN BBQ BEEF

コリアンBBQビーフ

kalbi beef, mixed namlu
salsa macha, roasted-
peanuts, mole poblano **1PC 450**
[税込 495]



クリスピー・バハ・フィッシュ

deep fried fish, jalapeno tartar
thousand island dressing
purple cabbage, coriander **1PC 450**
mole verde [税込 495]

SPICY CHORIZO and Crispy Queso

スパイシー・ Chorizo
& クリスピー・ケソ

chorizo pate, mixed cheese **1PC 500**
onion, salsa mexicana [税込 550]
coriander, mole roja



アチョテ・ポヨ
スパイスマリネ・チキン

achiote marinated chicken
guacamole, onion **1PC 450**
coriander, mole poblano [税込 495]

Hawaiian Style AHIPOKE

ハワイアン・アヒポキ

kochujan marinated tuna,
red onion pickles, **1PC 450**
coriander, seaweed [税込 495]
mole verde

Beef Stomach BUCHE Crispy Queso

ブーチェ & クリスピー・ケソ
カリカリ牛モツとカリカリチーズのタコス

beef stomach, mixed cheese
guacamole, onion
salsa mexicana **1PC 550**
coriander, mole roja [税込 605]

TACOS DE BISTEC SIRLOIN STEAK

タコス・デ・ビステッカ
牛サーロインの薄切りステーキ

sliced beef steak
onion, salsa verde, **1PC 650**
salsa mexicana [税込 715]
coriander, mole poblano



ポップコーン・シュリンプ

deep fried shrimp, jalapeno tartar,
avocado, purple cabbage
salsa mexicana **1PC 550**
mole verde [税込 605]

ASADO



POLLO PIBIL

YUCATECAN ACHIOTE CHICKEN

ポヨ・ピビル
トルティーヤ付き

鶏のスパイスマリネの蒸し焼き。
仕上げにテキィラでフランベ!

14⁰⁰ [税込 1540]



POLLO ASADO AHUMADO

SMOKY ROASTED CHICKEN

奥の都どり骨付き鶏もも肉の

スモーキー
ローストチキン

185⁰⁰ [税込 2035]



CARNE ASADA TAMPIQUEÑA

BEEF SKIRT MEXICAN STEAK

ハラミを使った

薄切りビーフステーキ

タンピケーニャ

215⁰⁰ [税込 2365]

ALL NATURAL

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.

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes



低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



πウォーター使用
TL Water

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays. and 10% late night charge after 10:00 p.m.
[平日17時以降]と[土日祝15時以降]はテーブルチャージ[席料]としてお一人様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。