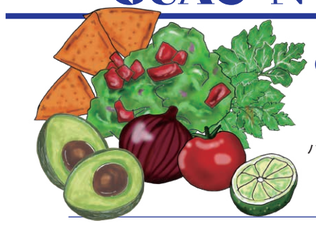
GUAC 'N' NACHO



GUACAMOLE FRESCO
ワカモレ・フレスコ

まずはこれ！トマトやコリアンダー、
ハラペーニョと混ぜて作るアボカドディップ！

1260 [税込 1386]

CLASSIC NACHOS
クラシック・ナチョス

自家製チリコンカルネ、サルサ、
ハラペーニョ、チーズソースに、
サワークリーム！

1050 [税込 1155]

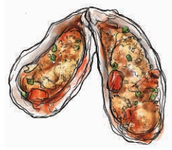
CHIPOTLE BBQ BEEF NACHOS
チポトレBBQビーフナチョス

甘辛バーベキューソースと柔かく仕上げた
スパイスビーフにチーズソース。更に温泉卵を
絡めた特製バーベキュースタイルナチョス

1310 [税込 1441]

豊洲直送の魚介を使ったシーフードの前菜！

The Mariscos STARTER



OSTRAS AL HORNO
oven baked oyster

播磨産 牡蠣のオーブン焼き

オレガノの香草パン粉でこんがり焼き上げ、
ピリ辛のサルサチポトレで仕上げました。

2pc 1100 [add 1pc 500]
[税込 1210]

TUNA PICANTE CEVICHE
poke style

**天然 キハダマグロのセヴィーチェ
サルサピカンテ**

ペルーの唐辛子アヒパンカにコチュジャン、
本ワサビなどを加えてポキスタイルに
仕上げて辛味を効かせたセヴィーチェ。

1050 [税込 1155]

CITRUS AGUACHILE "ABURI MADAI"

炙り真鯛のシトラス・アグアチレ

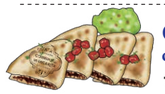
炙った香ばしい真鯛をフレッシュのライムと
ハラペーニョで仕上げたセヴィーチェ。

1020 [税込 1122]

PLATILLO

SALMÓN MARINADO marinated salmon — 630 [税込 693]
エリザベスサーモンのマリネ

スコットランド名産のエリザベスサーモンをマリネに。
ミントを効かせたサルサチミチュリとどうぞ！



QUESADILLA DE POLLO chipotle chicken quesadilla — 630 [税込 693]
チポトレ・チキン・ケサディージャ

香ばしいチポトレサルサと煮込んだピリ辛チキンのケサディーヤ

QUESADILLA DE QUESO cheese quesadilla — 630 [税込 693]
クアトロ・チーズ・ケサディージャ 蜂蜜添え

４種類のチーズをトルティーヤで挟み焼きに！

MEXICAN HOT CHICKEN 8PC — 630 [税込 693]
メキシカン・ホット・チキン

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バックリブ。

PORK BELLY CARNITAS — 630 [税込 693]
皮付き豚バラ肉のカルニータス

ハーブやスパイス、オレンジジュースと一緒にホロホロに
なるまで煮込んだ甘辛の皮付き豚バラ肉。

TAQUITOS DE RES Y QUESO cheesy beef taquitos — 630 [税込 693]
モッツァレラチーズとビーフのタキートス BBQチーズソース

モッツァレラチーズとビーフをコーントルティーヤで巻いてカリッと
揚げました！BBQチーズソースをかけてチーズたっぷりの一皿に！

CHORIZO MEXICANO — 630 [税込 693]
with jalapeño mashed potatoes

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

BUÑUELOS DE JALAPEÑO jalapeño fritter — 630 [税込 693]
ハラペーニョ・フリット

辛くてクセになる！チーズを詰めたハラペーニョを特製シーズニングをまぶしてフリットに。

CAMARONES AL MOJO DE AJO shrimp ajillo — 630 [税込 693]
海老とマッシュルームのアヒージョ

海老・マッシュルームを唐辛子"アルボル"と炒め
ハラペーニョバターでコクを加えました。

AJILLO DE RES, JALAPEÑO beef & jalapeño ajillo — 630 [税込 693]
牛ハラミとハラペーニョのアヒージョ

牛ハラミと辛味がクセになるハラペーニョのアヒージョ。

CHAMPIÑONES, TOCINO Y QUESO GRUYÈRE — 630 [税込 693]
mushrooms, bacon & grilled gruyère cheese melt

黒アワビ茸と無添加ベーコン 焼きグリュイエールチーズ

チレパシージャとトリュフが香る、とろけるチーズメルト

CHILE CON CARNE チリコンカルネ — 630 [税込 693]
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。

MENUDO braised guts — 630 [税込 693]
メヌード メキシカンモツ煮込み

トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと一緒に
6時間しっかり煮込んだモツ煮込み。

MEXICAN FRENCH FRIES — 630 [税込 693]
メキシカン・フレンチフライ

コメドールオリジナルシーズニングでピリ辛に仕上げたフライドポテト！

SMALL PLATILLO all ¥350 [税込 385]

MEXICAN PICKLES	FRIJOLES REFRITO	SLICED JALAPEÑO	CHICHARRON	BREAD
メキシカンピクルス	うずら豆のメキシカンディップ	スライスハラペーニョ	チチャロン 豚皮チップス	渋いちぺーカリーのパン

ENSALADA

ENSALADA TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE — 1310 [税込 1441]
shrimp and avocado tostada salad with poached egg

エビ・アボカド・温泉卵のトスターダスサラダ

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA classic caesar salad — 840 [税込 924]
クラシック・シーザーサラダ

ENSALADA DE NOPAL Y AGUACATE cactus and avocado salad — 1050 [税込 1155]
うちわサボテンとアボカドのサラダ

MOLCAJETE

溶岩石から作られた石臼"モルカヘテ"のアツアツ料理!

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]

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！

2360 [税込 2596]

CAMARONES A LA DIABLA Y TRES QUESO
Habanero stewed shrimp & mixed cheese

**ソフトシェルシュリンプと
3種チーズの激辛！ハバネロ煮込み**

辛くてクセになる！旨味たっぷりのソフトシェル
シュリンプにたっぷりチーズと自家製ハバネロサルサ！

2470 [税込 2717]

TACOS Emperador
タコス・エンペラドール

Make Your Own Tacos!
**お好みのフィリングとトッピングを自分で
巻いて楽しむ、手巻きカスタムタコス！**

R ¥2,780 [税込 3058]

4 Tortillas & 2 Fillings
**トルティーヤ4枚とフィリングを
下記から2種お選び頂けます**

L ¥3,990 [税込 4389]

8 Tortillas & 4 Fillings
**トルティーヤ8枚と
下記フィリングが全種類付きます**

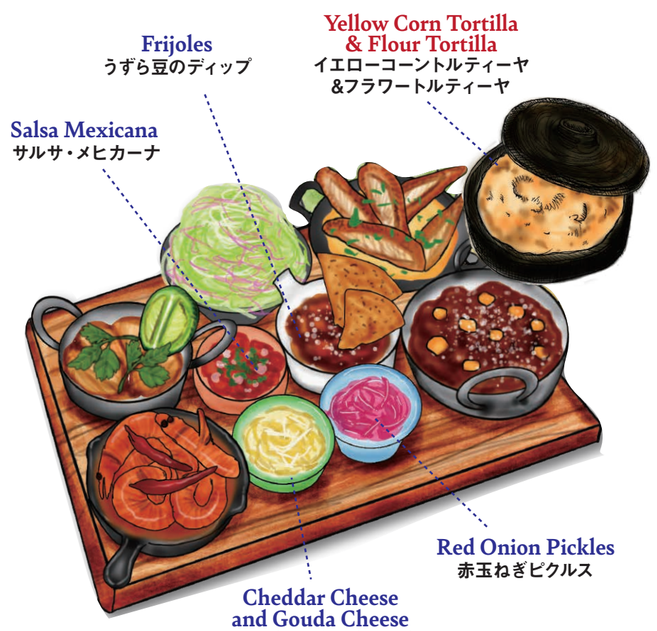
Main Filling 肉や魚介などのメインの具材

Cilantro Lime Chicken シラントロ・ライム・チキン
フレッシュライムとコリアンダー・クミンなどで柔らかく煮込んだチキン。
さっぱりとした味わいです。

Beef Picadillo ビーフ・ピカディージョ
燻製ハラペーニョやコリアンダーなどを使い、牛挽肉やじゃがいもなどと
煮込むスパイシーな牛トマト煮込み。

Crispy Baja Fish クリスピー・バハ・フィッシュ
オリジナルスパイスやクラッカーなどを使いクリスピーに仕上げた
白身魚のフリット。ハラペーニョを効かせたタルタルソースを添えて。

Camarones Picante カマロネス・ピカンテ
メキシコ唐辛子"アルボル"のサルサでソテーしてピリ辛に仕上げた海老。



Original Marinade! FAJITA

鉄板で焼き上げる人気メインディッシュのファヒータ！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！

JAPANESE BBQ CHICKEN — 2040 [税込 2244]
ジャパニーズBBQチキン
アクセントに醤油を使った
オリジナルBBQマリネのチキン

MEXICAN MARINADE STYLE BEEF — 2570 [税込 2827]
メキシカン・マリナード・ビーフ
ライム、ハラペーニョ、コリアンダーなど、メキシコを
代表する食材でマリネした牛ハラミのファヒータ

CAJUN MARINAD "SANGEN PORK" — 2040 [税込 2244]
ハーブ三元豚のケイジャンマリネ
メキシコのシーズニング"アチョテ"を使ったオリジナルケイジャン
スパイスでマリネしたポークファヒータ

BISTEC DE RES SAL Y PIMIENTA — 3750 [税込 4125]
和牛のサーロインステーキ
マルドン・シーソルトと黒胡椒でシンプルに仕上げる
旨味たっぷりの牛サーロインステーキ

A LA MENTA ARGENTINA — 2040 [税込 2244]
アラ・ミント・アルゼンティーナ
アルゼンチンを代表するミントたっぷりのさっぱりとした
"サルサ・チミチュリ"でマリネしたラムファヒータ

Recommended!
CAMARONES FAJITA CON QUESO *with Spicy Américaine* — 2570 [税込 2827]
ガーリックシュリンプと4種チーズのファヒータ
海老の旨味たっぷりで唐辛子アルボルも効かせた
スパイシー・アメリケーヌソースを目の前でかけて
仕上げる海老と4種チーズのファヒータ！

BURRITO &ARROZ

BURRITO-CHICKEN "TERIYAKI" STEAK — 1360 [税込 1496]
照り焼きチキンブリトー
フラワートルティーヤで照り焼きチキンとチーズ、豆などと巻いて焼き上げたもちもちのブリトー

MIXED CHEESE CHILAQUILES WITH PICADILLO — 1470 [税込 1617]
4種チーズとビーフピカディージョのチラキレス
メキシカンライス、牛ひき肉のピカディージョ、パリパリのコーントルティーヤを乗せてサルサロハと4種のチーズをたっぷりかけました！

CHIPOTLE SAUSAGE JAMBALAYA — 2040 [税込 2244]
チポトレ・ソーセージ・ジャンバラヤ
トマトと炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンとソーセージを乗せました！

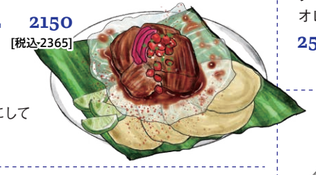
温泉卵トッピング +¥150 [税込 165]

MAIN DISH

SALMÓN ENNEGRECIDO — 2040 [税込 2244]
Blackened Salmon with Veracruz Style Salsa
タスマニア・サーモンの焦がしチレグリル
唐辛子を乗せ香ばしく表面を焦がしたふっくらとした
サーモングリル。トマトにアンチョビ、オリーブを
入れた漁師風サルサで。

POLLO ROSTIZADO
Mexican Spicy Roast Chicken
ポヨ・ロスティサード
メキシカン・スパイシー・ローストチキン
アチョテとオレガノ、にんにくでマリネした
チキンをスパイシーなアルボルソースと
オレンジと一緒にじっくりロースト。
2570 [税込 2827]

CARTA FATA COCHINITA PIBIL — 2150 [税込 2365]
Yucatan-style Braised Pork
カルタ・ファタ コチニータ・ピビル
ユカタン風 豚肩ロース肉のスパイス蒸し焼き
スパイスとフルーツで一晩マリネ、包んで蒸し焼きにして
お肉ホロホロに柔らかく仕上げました！



MEXICAN BBQ SPARERIBS — 2470 [税込 2717]
メキシカンBBQポークスペアリブ
燻製ハラペニョ"チポトレ"のマリネ
シェフこだわりの逸品！あとを引く旨さの
特製バーベキューソースのポークスペアリブ！

CARNE ASADA
Grilled Wagyu Ribeye Steak
黒毛和牛リブロースのステーキ
カルネ・アサダ
がっつり200gの和牛ステーキ！
2種の唐辛子とバルサミコ酢の
酸味と甘味のサルサが肉と相性抜群！
4140 [税込 4554]

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 ¥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。

MODERN
COMEDOR DE MARGARITA
MEXICANO