

GUAC 'N' NACHO



GUACAMOLE FRESCO

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！

1260

[税込 1386]



CLASSIC NACHOS

クラシック・ナチョス
チリコンカルネ、チーズソースのスタンダードスタイル。

M630/L1050

[税込 693] [税込 1155]

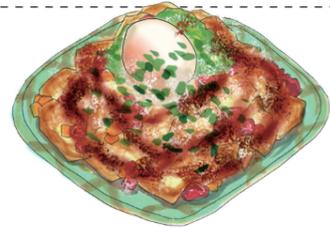
BBQ NACHOS

ナチョス・BBQスタイル

BBQソースと温泉卵をのせたナチョス。

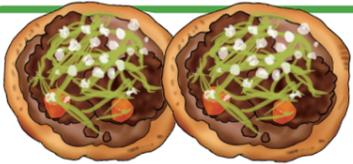
M840/L1260

[税込 924] [税込 1386]



TOSTADA

パリパリのトルティーヤに具材を乗せた、ひとくち前菜トスターダ！



TOSTADAS DE PICADILLO

BEEF TOMATO STEW TOSTADAS

ピカディージョ・トスターダ

牛ひき肉と野菜のスパイストマト煮込み

2PC 790 [税込 869]



MORRALLAS Y CACTUS

WHITEBAIT & CACTUS TOSTADAS

シラスとサボテンのトスターダ

レーズンやナッツを使った甘辛いサルサ・マチャで食べる食感の楽しいトスターダ

2PC 810 [税込 891]



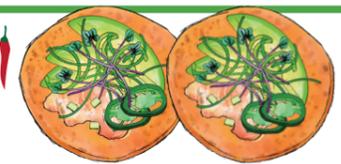
ATÚN

TUNA & AVOCADO WITH CHIPITLE SHOYU

マグロとアボカドのトスターダ

チポトレ醤油で仕上げました

2PC 810 [税込 891]



CANGREJO

RED SNOW CRAB WITH REFORT MAYONNAISE

紅ズワイガニのトスターダ

紅ズワイガニ、細かく刻んだ野菜と西洋ワサビマヨネーズ！

2PC 810 [税込 891]

PLATILLO all ¥630

[税込 693]

CEVICHE DE VIEIRAS

SCALLOPS CEVICHE

ホタテときゅうりのセビーチェ

3種のシラスで

ざっぱりと仕上げたセビーチェ



JAMÓN ASADO MEXICANO

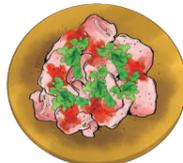
MEXICAN ROAST HAM

WITH SICHUAN PEPPER CHIMICHURRI

メキシカンローズハム

花椒チミチュリ

しっとり自家製ローズハムを痺れる辛さと酸味の効いた特製チミチュリで！



ESCABECHE DE CABALLA

HORSE MACKEREL & CACTUS ESCABECHE

マメアジとサボテンのエスカベージェ

スペイン風の南蛮漬け！

ざっぱり甘酸っぱい味わい



CAMARONES FRITOS

FRIED SPOT PRAW

カマロネス・フリートス

カラッと揚げた海老の素揚げ！



QUESADILLA DE QUESO

CHEESE QUESADILLA

チーズ・ケサディージャ

チポトレ・バイン・ジャム添え

4種チーズのトルティーヤ挟み焼き



CECINA SEMI-DRIED BEEF JERKY

セシーナ

おすすめ！自家製のセミドライ

メキシカンビーフジャーキー



'BUÑUELOS DE AGUACATE

AVOCADO FRITTER

アボカドフリット

カリカリの秘訣は自家製揚げ衣！

チポトレマヨネーズとライムをお好みで。



'PLANCHA DE BRÓCOLI Y ANCHOAS

BROCCOLI AND ANCHOVY OF PLANCHA

ブロッコリーと

アンチョビのプランチャ

ブロッコリーの熱々の鉄板焼き！



'BUÑUELOS DE JALAPEÑO

JALAPEÑO 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。



CHICHARRON

チチャロン

パリパリ食感の豚皮チップス！

2種のサルサでどうぞ

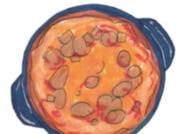


CHILE CON CARNE

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。



CHORIZO MEXICANO

メキシカン Chorizo

シナモンとスパイスの

香りたっぷりの Chorizo



CAMARONES AL AJILLO

SHRIMP AJILLO

海老のアヒージョ

たっぷり海老と唐辛子アルボル、

ハラペーニョの

辛さの効いたアヒージョ



'MEXICAN SPICY WING

NORMAL or HOT or DEATH

メキシカン・スパイシー・ウィング

▶ノーマル ▶ホット ▶デス



'PAPAS FRITAS

CHEESE & BLACK PEPPER or

HABANERO CONSOMME

フレンチフライ

▶チーズ&ブラックペッパー

▶ハバネロ・コンソメ



¡ESPECIAL DEL CHEF!

TIRADITO DE CARNE

ROASTED BEEF TIRADITO

ローストビーフ・ティラディート

食べ応え抜群のローストビーフをチレ・アルボルでマリネ！

サルサ・メヒカーナ&西洋ワサビマヨで召し上がれ！



890

[税込 979]

TAQUITOS DE CAMARÓN

SHRIMP TAQUITOS

海老のタキートス

ぷりぷり海老をトルティーヤで巻いて

パリパリに揚げました！



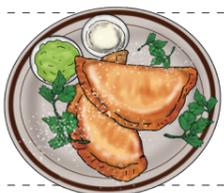
780

[税込 858]

EMPANADAS エンパナーダ

野菜と鶏肉のチポトレソテーを、

チーズと一緒にトルティーヤで包揚げました。



990

[税込 1089]

QUESADILLA DE RES

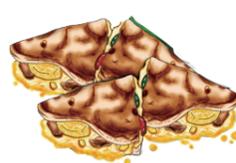
BEEF QUESADILLA

牛肉のケサディージャ

2種のサルサで柔らかく煮込んだ牛肉と

モツァレラ、コーンなどを

トルティーヤで挟み焼きに！



940

[税込 1034]

HÍGADO EN BROCHETTE DE CERDO

PORK LIVER BROCHETTE

豚レバーのプロchette

丸々一頭仕入れた新鮮な豚のレバーをしっとりと

串焼きにしました。



730

[税込 803]

QUESO FUNDIDO MEXICAN CHEESE FONDUE

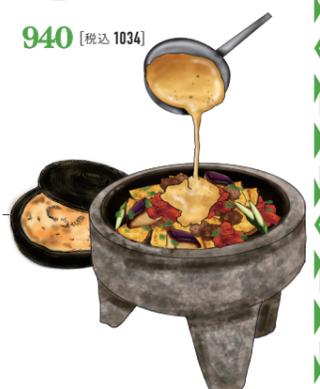
メキシカンチーズフォンデュ ケソ・フンディード

Chorizo 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！

2100

[税込 2310]



ENSALADA y SOPA

PASTOR Y ENSALADA CESAR "PASTOR" CAESAR SALAD

パストール・シーザーサラダ
スパイスマリネのポークを入れたシーザーサラダ

M730 / L1260

[税込 803] [税込 1386]

CHICKEN HAM & AVOCADO SALAD

自家製 鶏ハムとアボカドのサラダ

M730 / L260

[税込 803] [税込 1320]

COBB SALAD

具沢山! コブサラダ

M890 / L1470

[税込 979] [税込 1617]

MENUDO BRAISED GUTS

メヌード

丸ごと一頭仕入れた豚のモツをチレ・ワヒージョと
燻製唐辛子のチポトレと煮込んだメキシカン・辛味モツ煮込みスープ

M 890 L 1520

[税込 979] [税込 1672]

STEAMED CLAMS WITH TEQUILA

アサリのテキーラ蒸し

チレを効かせたアサリのテキーラ蒸し。
スープはアサリの旨味たっぷり!

890

[税込 979]

TACOS EMPERADOR



TACOS EMPERADOR

タコス・エンペラドール

お好みのフィリングとトッピングを
自分で選んで楽しむカスタムタコス!
当店特製トルティーヤで召し上がれ

M 2100 [税込 2310]

4 TORTILLAS (CORN / FLOUR) & 2 FILLINGS

トルティーヤ4枚(自家製イエローコーン / フラワー)と
お好きなフィリングを
下記から2種お選びいただけます

L 3780 [税込 4158]

8 TORTILLAS (CORN / FLOUR) & 4 FILLINGS

トルティーヤ8枚(自家製イエローコーン / フラワー)と
フィリングが全種類付きです

FILLINGS

BEEF PICADILLO

ビーフ・ピカディージョ
スパイスな牛トマト煮込み

PASTOR - SPICE MARINATED PORK

パストール
豚肉のスパイスマリネ

SOFT SHELL CRAB FRITTO

ソフトシェルクラブのフリット
ピリ辛に仕上げたサルサ・ディラボラと
チポトレマヨネーズ

CHIPOTLE SAUTED SHRIMP

海老のチポトレソテー
チポトレとハラペーニョバターで
香ばしくソテーしました

FAJITA

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
国産鶏もも肉の
チキン・ファヒータ

2040

[税込 2244]



RES BEEF
牛ハラミステーキの
ビーフ・ファヒータ

2570

[税込 2827]



PEZ ESPADA SWORDFISH
気仙沼産 メカジキ
のファヒータ

2780

[税込 3058]



CERDO PORK
メキシコ産ハーブ三元豚の
ポーク・ファヒータ

2040

[税込 2244]



CORDERO LAMB
メキシカンマリネ
ラム・ファヒータ

2310

[税込 2541]

MAIN



CHIPOTLE CHICKEN BURRITO

チポトレ・チキン・ブリトー
チキンとチーズ、豆など
トルティーヤで
巻いたもちもちブリトー

1260 [税込 1386]



CHIPOTLE JAMBALAYA

チポトレジャンバラヤ
チポトレとケイジャンスパイスで
炊き上げたライスに Chorizo、温玉、
サルサ・メヒカーナで仕上げました。

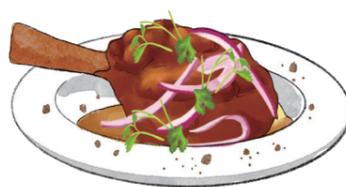
1360 [税込 1441]



PEZ CADO A LA VERACRUZANA

気仙沼産メカジキのハーブパン粉グリル
ペスカド・ア・ラ・ベラクルサーナ
トマトやアンチョビ、ケーパーを使った
漁師風のピリ辛サルサで

2520 [税込 2772]



BIRRIA DE CORDERO

SPICY LAMB STEW

ラムシャンクのスパイシー・ビリア
羊スネ肉のメキシカンシチュー
骨付きラム肉をチレとスパイスで
ほろほろになるまで煮込みました

2620 [税込 2882]



US BEEF LOIN MEXICAN PEPPER STEAK

US.ビーフ 肩ロース
メキシカンペッパーステーキ
赤身の旨みを存分に感じる
ステーキを粗挽きペッパーと
サルサチポトレで仕上げました。

2506 4180 [税込 4598]

POSTRES



ICE CREAM

PISTACIO, GRAPE
MANGO PASSION, PINEAPPLE
アイスクリーム

[3種お選びいただけます]

|ピスタチオ|キャンベルぶどう|

|マンゴーパッション|パイナップル|

520 [税込 572]



CHURROS

チュロス
メキシコで親しまれる
チレミックス"タヒン"と
シナモンを効かせた
当店オリジナルチュロス

730 [税込 803]



FLAN

MEXICAN PUDDING

フラン メキシカンプリン
チレ・アンチョビと赤ワインで作った
甘酸っぱいベリーのソースをかけた
濃厚なプリン

730 [税込 803]



TODAY'S DESSERT

パティシエ特製 本日のデザート

詳しくはスタッフまで!

ASK



Recommended
Cocktail!

MEX COFFEE MARTINI

メクス・コーヒー・マティーニ
BACARDÍ 8, TIA MARIA, ESPRESSO
CAFE DE OLLA SYRUP, CACAO NIBS,
CINNAMON POWDER

840 [税込 924]



FLAN フラン

CAPTAIN MORGAN,
ADVOCAAT, MILK,
VANILLA SYRUP,
CARAMEL SAUCE

890 [税込 979]

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

NATURAL
SALT

天然由来の塩
Natural Salt

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.店内調理では天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。

▶ Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m. ▶ 15時以降コハルト[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。