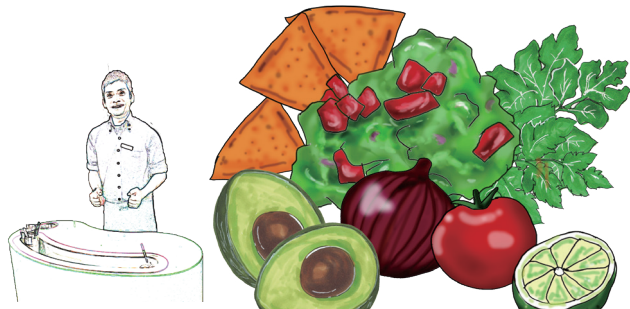


GUACAMOLE



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
¥1260 [税込 1386]

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 ¥890 MUCHO ¥1260
[税込 979] [税込 1389]



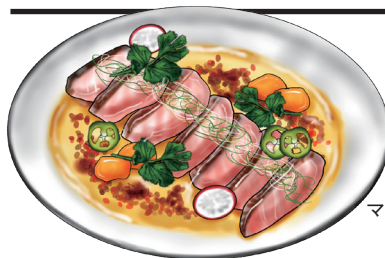
DOUBLE CHEESE SAUCE +¥200 [税込 220]
ナチョスにとろとろ熱々のケソ[チーズ]を通常の2倍トッピング!



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 ¥1410 [税込 1551]

RECOMMENDADOS



TIRADITO DE PESCADO

日替わり鮮魚のティラディート
お魚とフルーティー&スパイシーな
自家製アマリージョドレッシング、
マンゴーサルサ、仕上げに海老唐辛子オイル!
¥1260 [税込 1386]

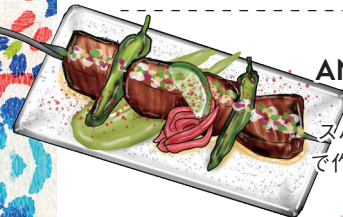
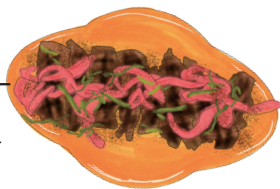
BBQ MEXICAN RIBS

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!
¥1260 [税込 1386]



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
¥940 [税込 1034]



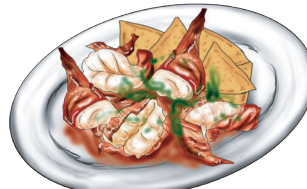
ANTICUCHOS DE CORAZON Beef Hearts Skewers

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!
¥940 [税込 1034]

CAMARONES A LA DIABLA

鬼手長海老の激辛ソテー

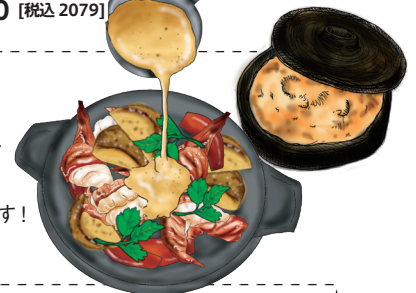
カマロネス・ア・ラ・ディアブラ
太振りでぷりぷりの鬼手長エビをハバネロと
チポトレの激辛サルサ、テキーラでソテー。
¥1890 [税込 2079]



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
ぷりぷり手長海老とピリ辛チョリソー、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!
¥2620 [税込 2882]



SOPAS MEXICAN SOUPS



SOPA DE MARISCOS

Mexican Seafood Soup
ソパ・デ・マリスコス
エビ、メカジキを入れて
ピリ辛濃厚な自家製アメリカヌで作るスープ
¥1150 [税込 1265]



POZOLE VERDE Green Mexican Soup

ポソレ・ヴェルデ
旨味たっぷりの鶏出汁をベースに、グリーンマトや
コリアンダー、ハラペーニョなどの緑の食材を
ふんだんに使った具沢山スープ!
¥1050 [税込 1155]

PLATILLO all ¥630 [税込 693]



CEVICHE DE CAMARONES Peruvian Marinated Shrimp

赤海老とマンゴーのセビーチェ
ぷりぷりの赤海老とマンゴー、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

CEVICHE DE PULPO Peruvian Marinated Octopus

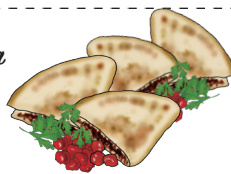
タコとオレンジのセビーチェ
薄くスライスした水タコとオレンジ、ハラペーニョに
ペルーの黄色唐辛子[アヒ・アマリージョ]とライムでさっぱりと。

SALMÓN MARINADO Marinated Salmon

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どうぞ!

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!
チポトレパインジャムを添えて。



QUESADILLA DE POLLO Chicken Quesadilla

チキン・ケサディージャ
チキンとチーズをトルティーヤで包み焼きに!フレッシュワカモレ添え

CARNE DE RES AL AJILLO Beef Skirt Ajillo

牛ハラミのチポトレ・アヒージョ
牛ハラミと旬野菜、燻製ハラペーニョ、アルボル唐辛子を加えた
ピリ辛スモーキーアヒージョ



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。

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。



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!

CHORIZO MEXICANO Mexican Chorizo Sausage

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

ALITAS DE POLLO Mexican Hot Wing

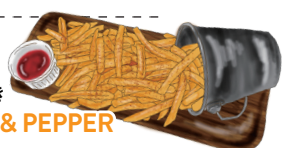
メキシカン・ホット・ウィング
シェフがミックスした自家製辛味ソースを絡めた辛さが美味しいチキンウィング。

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。

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



ENCHILADA Enchilada

チキン・エンチラーダ
コーントルティーヤで巻いたチキンにたっぷりのサルサとチーズをかけて
焼き上げたメキシコ風グラタン



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
唐辛子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

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 730 MUCHO 1150
[税込 803] [税込 1265]

1150
[税込 1265]

POQUITO 730 MUCHO 1150
[税込 803] [税込 1265]



TACOS 1PC ¥470

[税込 517]

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・トマティーヨのサルサ

▶ 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

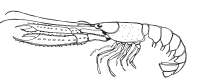


COCHINITA PIBIL *Spice Marinade Pork*

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バイナッブル

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN

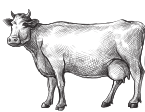


CAMARÓN CAJUN *Cajun Grilled Shrimp* +200

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* +150

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



TEXAS TACOS *Chilli con Carne with Cheese*

テキサス・タコス

自家製チリコンカルネ(牛肉と豆)、たっぷりチーズ

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN

Recomendados!

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!
香ばしくグリルした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*

森林鶏の
チキン・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ

2050

[税込 2255]



CERDO *Pork*

ハーフ三元豚ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ

2050

[税込 2255]



RES *Beef*

ビーフ・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ

2520

[税込 2772]



CORDERO *Lamb*

ラム・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ

2310

[税込 2541]



PESCADO *Swordfish*

気仙沼産

メカジキのファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Tartar
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、タルタル

2780

[税込3058]



CAMARÓN *Shrimp*

鬼手長海老・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Tartar
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、タルタル

3150

[税込 3465]



VEGETAL *Vegitable*

ベジタブル・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle
サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ

2100

[税込 2310]



MIXED FAJITA

ミックス・ファヒータ

2KINDS 3670 [税込 4037]

3KINDS 4200 [税込 4620]

▶▶▶お好きな具材をお選びください

[※ 鬼手長海老とサーロインは除く / メカジキは+¥220]

MAIN AND ARROZ

BURRITO or CHIMICHANGA ブリトーまたはチミチャンガ

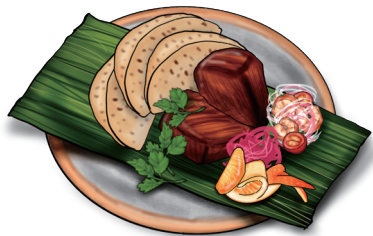
お肉、チーズ、豆など入れてトルティーヤで巻いた定番料理。ブリトーは焼いてもちもちに、チミチャンガは揚げてパリパリに!

▶Pollo チキン 940 [税込 1034] ▶Res ビーフ 1050 [税込 1155]

CHIPOTLE JAMBALAYA チボトレ・ジャンバラヤ

チボトレとトマトで味付けた辛めのライスを生チョ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。

1890 [税込 2079]



COCINITA PIBIL

Yucatan-style Braised Pork

コチニータ・ピビル

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ホロホロに
蒸し焼きにしたユカタン半島伝統料理。

1990 [税込 2189]



ESPAD A LA VERACRUZANA

Swordfish with Veracruz Sauce

気仙沼産メカジキのサルサ・ベラクルサーナ

厚切りの気仙沼産メカジキをトマトベースに
ケッパーやオリーブ、チレ、ライムを
効かせたソースでどうぞ!

2200 [税込 2420]



WAGYU CARNE ASADA

Wagyu beef Rib Steak

国産黒毛和牛リブステーキ

国産黒毛和牛と旬のグリル野菜、インカの目覚め。
チボトレサルサと、さっぱり自家製チミチュリソースに
ライムを絞ってどうぞ!

4090 [税込 4499]

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。