



ワカモレワゴンカーで登場!目の前で仕上げるフレッシュ・ワカモレ

GUACAMOLE

GUACAMOLE FRESCO
名物!フレッシュ・ワカモレ

まずはこれ!当店人気のワカモレ
アボカドとハラペーニョ、トマト、玉ねぎ
コリアンダーを目の前で混ぜ合わせます!

1260 [税込1386]

SALSA FRESCA

SALSA FRESCA
モルカヘーテ・サルサ・フレスカ

焼いて旨みを凝縮したチェリートマトや
グリーントマトを使い、
メキシコ直輸入の石臼[モルカヘーテ]で、
目の前で仕上げるフレッシュなサルサ

1260 [税込1386]



ADD MANGO CHUNKS
マンゴートッピング ¥300 [税込330]

NACHOS

CLASSIC NACHOS
クラシック・ナチョス

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

\$730 L 1150
[税込803] [税込1265]

BBQ BEEF NACHOS
BBQビーフ・ナチョス

柔らかい肉質の希少な
ビーフブリスケットのBBQナチョス!
チーズ、サルサ、温泉卵を落とした
一度食べたら病みつき!

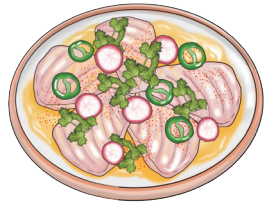
\$840 L 1360
[税込924] [税込1496]

VEGAN NACHOS
ヴィーガン・ナチョス

大豆ミートやたっぷりの
野菜を使ったナチョス!
アボカドとハラペーニョの
ソースで召し上がれ!

\$840 L 1360
[税込924] [税込1496]

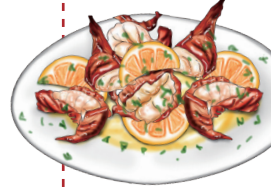
CHEF'S RECOMMENDED!



CEVICHE DE ATÚN
tuna ceviche

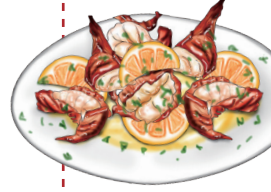
キハダマグロのセビーチェ -サルサ・ロコト
唐辛子とオレンジを入れた、辛くてフルーティーなサルサで
食べるマグロのセビーチェ!

990 [税込1089]



TIRADITO
豊洲市場直送!
日替わり魚介の
ティラディード
素材の旨味たっぷりの
一品に上げました。

1260 [税込1386]



TEQUILA SAUTEED SCAMPI

鬼手長海老のテキーラソテー
大振りで身もたっぷりの鬼手長海老を
チレアルボルとテキーラを効かせて香ばしくソテーしました!

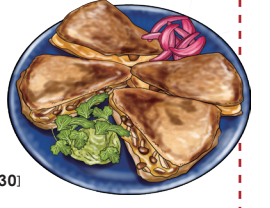
2200 [税込2420]



HERRADURA
homemade sausage
エラドゥーラ

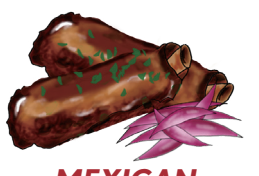
テキーラでマリネした旨味たっぷりの
自家製ソーセージ!サルサ・レッドチミチュリでどうぞ

200g **1570** [税込1727]



SINCRONIZADITA DE PORCINI & POLLO
chicken & porcini quesadilla
チキンとポルチーニのケサディーヤ
香り高いポルチーニ茸をチキンを
チーズと一緒にトルティーヤで挟み焼きに!

1300 [税込1430]



MEXICAN PORK RIBS
メキシカン・ポークリブ

おすすめ!
特製スパイスに漬け込んだ
骨付きスペアリブ

940 [税込1034]

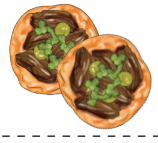


BROCHETA DE RES
beef brochette
ブロチェッタ・デ・レス

肉厚でジューシーなアンガス牛とマッシュルームを串焼きに!ピリッと辛味の効いた
サルサ・レッドチミチュリと一緒に召し上がれ!

1050 [税込1155]

PLATILLOS



CARNE ASADA TOSTADA beef & avocado tostada
カルネ・アサダトスターダ 2PC~
マリネしたビーフステーキにさっぱりとした味わいのアボカドサルサ

630 [税込693]

ATÚN TOSTADA tuna tostada
キハダマグロのトスターダ 2PC~
身質のしっかりしたマグロをアボカドサルサとたっぷりの薬味と一緒に!

630 [税込693]

CAUSA DE CAMARONE mashed potatoes with shrimp
ペルー風ポテトサラダ
黄色唐辛子を使ったピリ辛ペルー風ポテトサラダ。ぷりぷり小海老と一緒にどうぞ!

630 [税込693]

CAMALONES PINCHO shrimp pintxos
海老のピンチョス
厚切りでジューシーな歯応えのズッキーニに海老を乗せ、ドライチレでさっぱりと

630 [税込693]



ESQUITE DE MAÍZ MIXTO mixed snack corn
3種コーンのエスキーテ
スイートコーン、ヤングコーン、ホホワイトコーンと厚切りのベーコンを
炒めた、ビールによく合うアツアツ鉄板料理!

630 [税込693]

SINCRONIZADITA DE QUESO cheese quesadilla
チーズ・ケサディーヤ チポトレパインジャム添え
もちもちのトルティーヤにチーズをサンドしました!

630 [税込693]

CAMARONES AL AJILLO shrimp ajillo
海老のアヒージョ チレアルボルやハラペーニョ使いピリ辛に仕上げたアヒージョ!

630 [税込693]

SHIBUICHI BAKERY BREAD 1PCS 扱いちベーカリーのパン ¥300 [税込330]

FRITA DE JALAPEÑO jalapeño fritter
ハラペーニョ・フリット 2PC~
チーズを詰め込んだハラペーニョのフリット!

630 [税込693]

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

630 [税込693]



CHIPIRONES Squid boiled in ink
ヤリイカの墨煮
豊洲市場から仕入れたヤリイカをハバネロとイカ墨で煮込み、
サルサ・メヒカーナをのせサッパリと上げました!

630 [税込693]

CHILI CON CARNE
チリコンカルネ
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

630 [税込693]

MEXICAN HOT WING
メキシカン・ホットウィング
料理長がミックスをした辛味ソースを絡めたチキンウィング!

630 [税込693]

TAQUITOS DE POLLO chicken taquitos
チキンタキートス
チキンの煮込みをコーントルティーヤで巻いてピリッと揚げました!

630 [税込693]

PATATAS BRAVAS fried potato with bravas sauce
パタタス・ブラバス
ホクホクのフライドポテトにピリ辛のブラバスソースをかけました!

630 [税込693]

ENSALADAS & SOUP



VEGAN TOSTADA organic vegetables & soy meat vegan salad
有機野菜と大豆ミートのヴィーガン・トスターダスサラタ

器に見立てたパリパリのルティーヤカップに新鮮な有機野菜と
大豆ミートなどを詰め込みました!

1050 [税込1155]

COBB SALAD コブサラダ
具沢山!アボカドやトマトなど野菜をたっぷりと使ったメキシカン・コブサラダ

M 780 L 1150
[税込858] [税込1265]

ADD TOSTADAS CUP 器をトスターダスカップに変更できます。¥150 [税込165]

MENUDO メヌード
トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと煮込んだ
メキシカン辛味モツ煮込みスープ

M 940 [税込1034] **L 1360** [税込1496]



SOPA DE LIMA mexican lime soup
グリルチキンとほうれん草のソパ・デ・リマ
チキンとライムをベースにした酸味の効いたメキシカンスープ!
グリルチキンやほうれん草をたっぷりと使いました!

M 840 [税込924] **L 1260** [税込1386]



TAQUERIA

具材を選んで自分好みに作る!手巻きカスタムタコス **TACOS EMPERADOR**

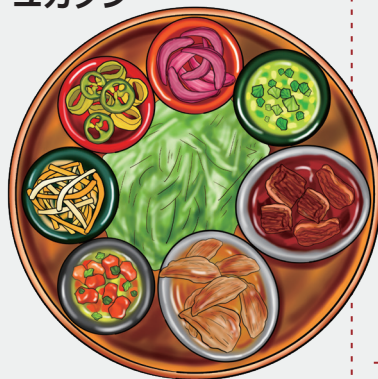
シェフおすすめの具材とトルティーヤの組み合わせ! **LAS DOS CARAS CLASSIC**

TACOS EMPERADOR

自分好みに作る!トルティーヤと具材のセットプレート

Yucatan

ユカタン



2名様分
[税込2772] **2520**

main filling 1



chipotle beef
チボトレ・ビーフ

main filling 2



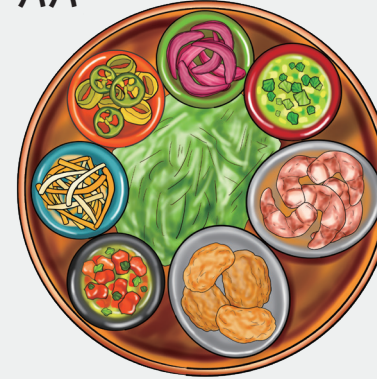
cochinita pibil
コチニータ・ピビル
豚肉をマリネし
じっくりと煮込みました

Salsa

サルサ・チボトレ
燻製した唐辛子"チボトレ"を使用した
香ばしい味わいのサルサ

Baja

バハ



2名様分
[税込2772] **2520**

main filling 1



camarones diabola
カマロネス・ディアボラ
海老のピリ辛ソテー

main filling 2



swordfish
クリスピー・バハ・フィッシュ
クリスピーに仕上げた
カジキマグロのフリット

Salsa

ロコト・マヨネーズ
唐辛子"ロコト"とハーブを
たっぷり使った
さっぱりとした味わいのサルサ

Oaxaca

オアハカ



2名様分
[税込2772] **2520**

main filling 1



chicken tinga
チキン・ティンガ
鶏肉のスパイシー
トマト煮込み

main filling 2



beef picadillo
ビーフ・ピカディージョ
スパイシーな牛トマト煮込み

Salsa

モーレ・アマリージョ
2種類のチレとナッツ、
パプリカなどをつかった
旨味たっぷりのモーレ

LAS DOS CARAS CLASSIC

タコスといえばコレ!チレをふんだんに使った食べ応え抜群のスパイシーリフィル!



PICADILLO DE RES



minced beef & vegetables mexican stew
牛挽肉と野菜のスパイス煮込み ビーフピカディージョ

470

[税込517]



FRITA DE PEZ ESPADA swordfish fritter

カジキマグロのフリット クリスピー・バハ・フィッシュ
アヒ・アマリージョマヨネーズ

470

[税込517]



TINGA DE POLLO



chicken tinga
鶏肉のスパイス・トマト煮込み チキンティンガ
サルサ・メヒカーナ

470

[税込517]



FRITA DE CANGREJO softshell crab fritter

ソフトシェルクラブのフリット
チボトレマヨネーズ

470

[税込517]

ここでしか食べられない!シェフおすすめの具材とカラフルトルティーヤの楽しい組み合わせ!



BLUE DEMON Ink stewed squid



ブルー・デイモン
コウイカのハバネロ墨煮

470

[税込517]



CANEK stewed beef

カネック ビーフ・スアデロ
牛肉の煮込み

470

[税込517]



SANTO pork & roasted pineapple

サント タコス・アル・パストール
豚肉とローストパイナップル

470

[税込517]



ULTIMO DRAGON

chipotle sauteed cauliflowers
ウルティモ・ドラゴン
カリフラワーのチボトレソテー

470

[税込517]

4
種
セ
ット
!

TACOS ALL STAR 1680 [税込1848]

タコス・オールスター

迷ったらまずはこれ!ラスドスカラスのおすすめの
メキシカンスタイル4種のタコス
を全て盛り込んだオールスターセット!



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!
ハラペーニョバターで炒めた肉と7種の野菜を熱々で!
香ばしさと旨味がたっぷり。

[salsa verde, salsa mexicana, chipotle サルサベルデ・サルサメヒカーナ・チボトレ]



POLLO chicken

森林鶏のチキン・ファヒータ

2050

[税込2255]



PEZ ESPADA swordfish

気仙沼産メカジキ・ファヒータ

2780

[税込3058]



CERDO herb sangenton pork

ハーブ三元豚・ファヒータ

2050

[税込2255]



RES prime beef

USプライムビーフ・ファヒータ

3040

[税込3344]



MIXED FAJITA ミックス・ファヒータ

上記より好きなものをお選びください

2種 3360

[税込3696]

3種 4200

[税込4620]



VEGAN VEGAN

ヴィーガン・ファヒータ

2100

[税込2310]

BURRITO & CHIMICHANGA



BURRITOS

ブリトー

ブリトーは、トルティーヤで
牛肉、鶏肉、豆、米などの具を巻いた北部の料理。
特製トルティーヤのモチモチ感が楽しめます

1100

[税込1265]

お好きなフィリングを下記からお選びください



POLLO chicken

チキン・ケイジャン



RES beef

ビーフ・ピカディージョ



VEGAN



ヴィーガン・ベジ



CHIMICHANGAS

チミチャンガ

トルティーヤにたっぷりのフィリングを詰め、
カラッと揚げたボリューム満点の一皿!

1200

[税込1320]

お好きなフィリングを下記からお選びください



POLLO chicken

チキン・ケイジャン



RES beef

ビーフ・ピカディージョ



VEGAN



ヴィーガン・ベジ

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

PI WATER

πウォーター使用
PI Water

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

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge
[after 5:00 p.m on weekdays] [all days on weekends & holidays]
and 10% late night charge after 10:00 p.m.
[平日17時以降][土日・祝日は終日]テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、
22時以降深夜料金を10%頂戴しております。