

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]



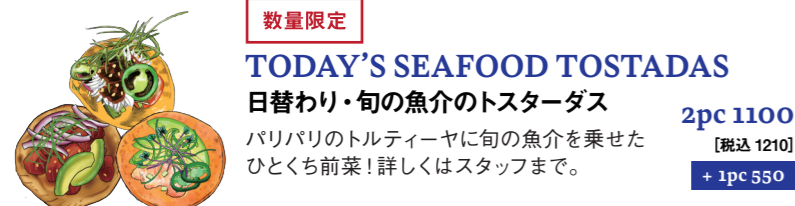
CLASSIC NACHOS
クラシック・ナチョス
自家製チリコンカルネ、サルサ、ハラペーニョ、チーズソースに、サワークリーム!
1050 [税込 1155]



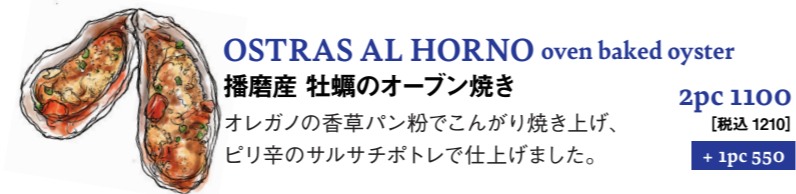
CHIPOTLE BBQ BEEF NACHOS
チポトレBBQビーフナチョス
甘辛バーベキューソースと柔かく仕上げたスパイスビーフにチーズソースと温泉卵
1310 [税込 1441]

豊洲直送の魚介を使ったシーフードの前菜!

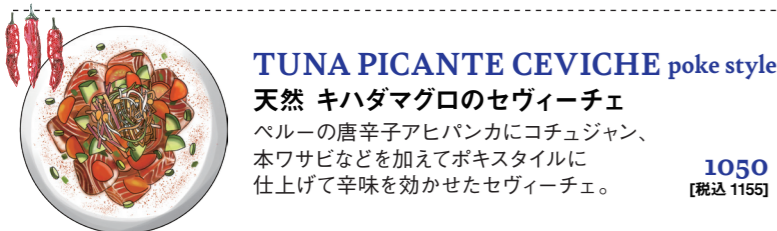
The Mariscos STARTER



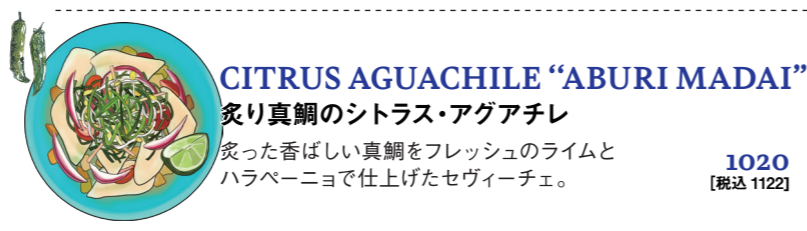
TODAY'S SEAFOOD TOSTADAS
日替わり・旬の魚介のトスターダス
2pc 1100 [税込 1210]
+ 1pc 550
バリバリのトルティーヤに旬の魚介を乗せたひとくち前菜! 詳しくはスタッフまで。



OSTRAS AL HORNO oven baked oyster
播磨産 牡蠣のオープン焼き
2pc 1100 [税込 1210]
+ 1pc 550
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。

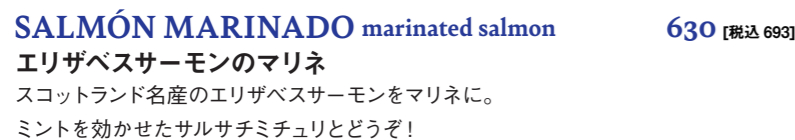


TUNA PICANTE CEVICHE poke style
天然 キハダマグロのセヴィーチェ
ペルーの唐辛子アヒバカンカにコチュジャン、本ワサビなどを加えてボキスタイルに仕上げ辛味を効かせたセヴィーチェ。
1050 [税込 1155]

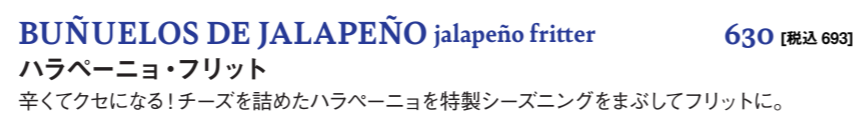


CITRUS AGUACHILE "ABURI MADAI"
炙り真鯛のシトラス・アグアチレ
1020 [税込 1122]
炙った香ばしい真鯛をフレッシュのライムとハラペーニョで仕上げたセヴィーチェ。

PLATILLO



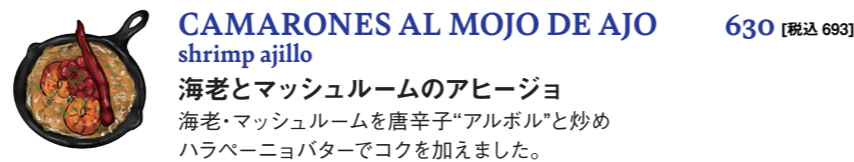
SALMÓN MARINADO marinated salmon
630 [税込 693]
エリザベスサーモンのマリネ
スコットランド名産のエリザベスサーモンをマリネに。ミントを効かせたサルサチムチュリどうぞ!



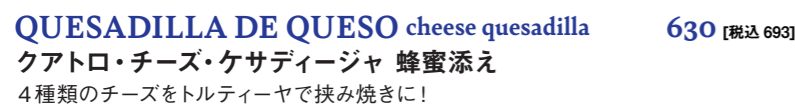
BUÑUELOS DE JALAPEÑO jalapeño fritter
630 [税込 693]
ハラペーニョ・フリット
辛くてクセになる! チーズを詰めたハラペーニョを特製シーズニングをまぶしてフリットに。



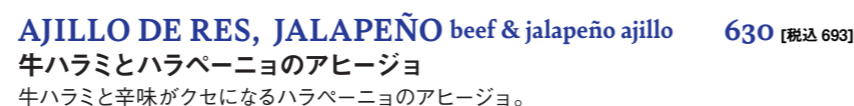
QUESADILLA DE POLLO
630 [税込 693]
chipotle chicken quesadilla
チポトレ・チキン・ケサディーヤ
香ばしいチポトレサルサと煮込んだピリ辛チキンのケサディーヤ



CAMARONES AL MOJO DE AJO
630 [税込 693]
shrimp ajillo
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。



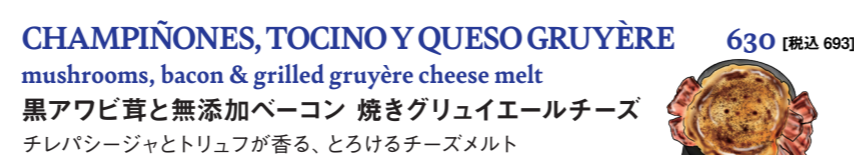
QUESADILLA DE QUESO cheese quesadilla
630 [税込 693]
クアトロ・チーズ・ケサディーヤ 蜂蜜添え
4種類のチーズをトルティーヤで挟み焼きに!



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。



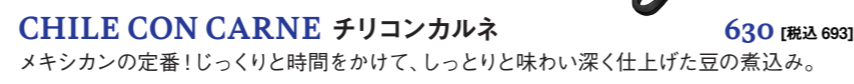
MEXICAN HOT CHICKEN 8PC
630 [税込 693]
メキシカン・ホット・チキン
シェフがミックスした自家製辛味ソースを絡めた辛さが美味しいチキンバックリブ。



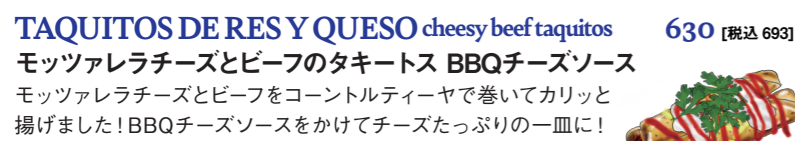
CHAMPIÑONES, TOCINO Y QUESO GRUYÈRE
630 [税込 693]
mushrooms, bacon & grilled gruyère cheese melt
黒アワビ茸と無添加ベーコン 焼きグリュイエールチーズ
チレパシーヤとトリュフが香る、とろけるチーズメルト



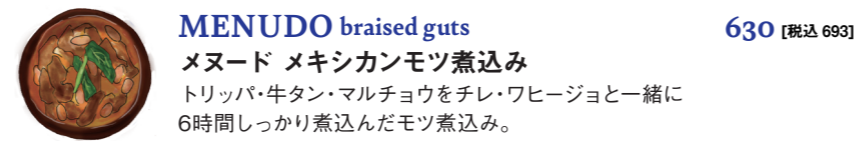
PORK BELLY CARNITAS
630 [税込 693]
皮付き豚バラ肉のカルニータス
ハーブやスパイス、オレンジジュースと一緒にホロホロになるまで煮込んだ甘辛の皮付き豚バラ肉。



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、しっかりと味わい深く仕上げた豆の煮込み。



TAQUITOS DE RES Y QUESO cheesy beef taquitos
630 [税込 693]
モツアレラチーズとビーフのタキーツ BBQチーズソース
モツア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!



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時間じっくり煮込んだモツ煮込み。



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

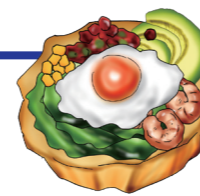


MEXICAN FRENCH FRIES
630 [税込 693]
メキシカン・フレンチフライ
コメドルオリジナルシーズニングでピリ辛に仕上げたフライドポテト!

SMALL PLATILLO all ¥350 [税込 385]

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

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
2360 [税込 2596]
[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前で流し入れて仕上げます!

CAMARONES A LA DIABLA Y TRES QUESO
2470 [税込 2717]
Habenero 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!




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

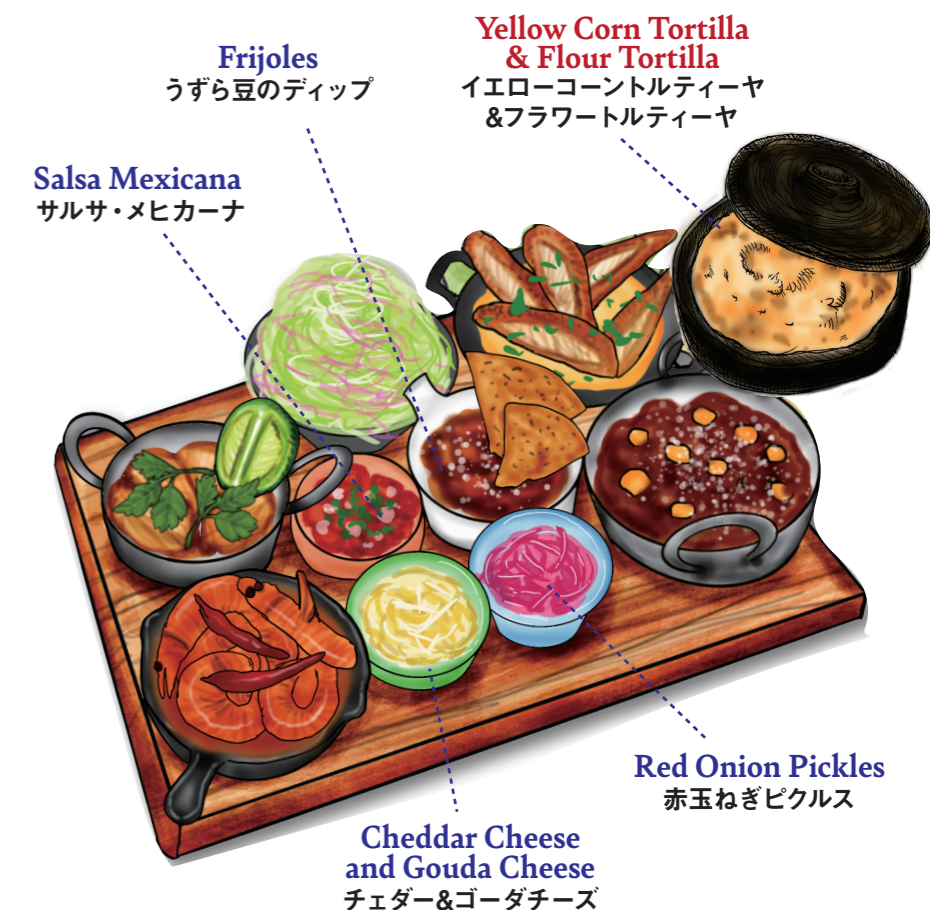
Main Filling 肉や魚介などのメインの具材

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・ピカディーヨ
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。



Frijoles うずら豆のディップ
Salsa Mexicana サルサ・メヒカーナ
Yellow Corn Tortilla & Flour Tortilla イエローコーントルティーヤ & フラワートルティーヤ
Red Onion Pickles 赤玉ねぎピクルス
Cheddar Cheese and Gouda Cheese チェダー&ゴーダチーズ



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

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

2150
【税込 2365】



MEXICAN MARINADE STYLE BEEF 2570

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

【税込 2827】



CAJUN MARINAD PORK

山形県産 大澤牧場 豚肩ロース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

2250
【税込 2475】



BISTEC DE RES SAL Y PIMIENTA 3750

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

【税込 4125】



A LA MENTA ARGENTINA

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

2450
【税込 2695】



Recommended! CAMARONES FAJITA CON QUESO 2570

with Spicy Américaine
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・アメリカ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!

【税込 2827】

BURRITO & ARROZ



BURRITO-CHICKEN "TERIYAKI" STEAK

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

1360
【税込 1496】



MIXED CHEESE CHILAQUILES WITH PICADILLO

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、バリバリのコ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!

1470
【税込 1617】



CHIPOTLE SAUSAGE JAMBALAYA

チボトレ・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】

2040
【税込 2244】

MAIN DISH



SALMÓN ENNEGRECIDO

Blackened Salmon with Veracruz Style Salsa
タスマニア・サーモンの焦がしチレグリル
唐辛子に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。

2040
【税込 2244】



MEXICAN BBQ SPARERIBS 2470

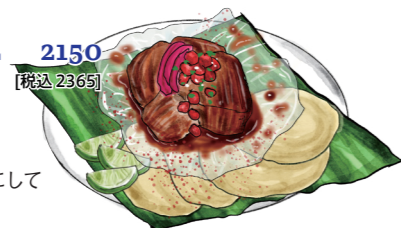
メキシカンBBQボークスベアリブ
燻製ハラペーニョ"チボトレ"のマリネ
シェフこだわりの逸品!あとを引く旨さの
特製バーベキューソースのボークスベアリブ!

【税込 2717】

CARTA FATA COCHINITA PIBIL

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!

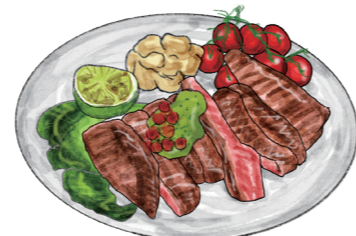
2150
【税込 2365】



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

7 WATER

7 WATER 使用
7 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いません。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。

