

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

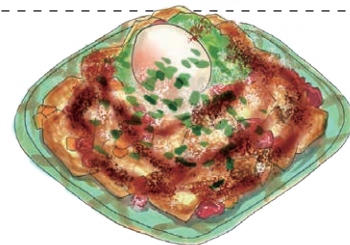
ナチョス・BBQスタイル

BBQソースと
温泉卵をのせたナチョス。

M840/L1260

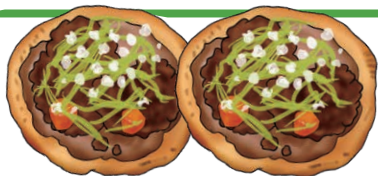
[税込 924]

[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

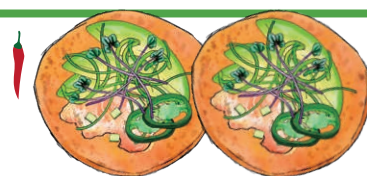
TUNA & AVOCADO WITH CHIPITLE SHOYU

マグロとアボカドのトスターダ

チボトレ醤油で仕上げました

2PC 810

[税込 891]



CANGREJO

RED SNOW CRAB WITH REPORT 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 CECICHE

ホタテときゅうりのセビーチェ

3種のシトラスで

さっぱりと仕上げたセビーチェ



TOMATE MARINADO

MEXICAN MARINATED TOMATOES

メキシカントマトマリネ

ライム・コリアンダー・アガベシロップなど

メキシカンな旨みがジュワツと溢れる

トマトの丸ごとマリネ



ESCABECHE DE ARENQUE

HERRING & CACTUS ESCABECHE

キビナゴとサボテンのエスカベージェ

スペイン風の南蛮漬け！

さ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

チボトレ・バイン・ジャム添え

4種チーズのトルティーヤ挟み焼き



CEVICHE DE CERDO PANCITA HERVIDO

MARINATED PORK TRIPE

ガツのスパイシーセビーチェ

豚ガツをスパイスやライム自家製の

チボトレ醤油とマリネした冷たい前菜



'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！

チボ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

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。



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



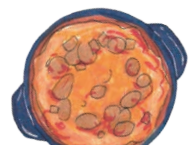
CHILE CON CARNE

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

メキシカンチョリソー

シナモンとスパイスの

香りたっぷりのチョリソー



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 ATÚN

BROILED TUNA TIRADITO

炙りマグロのティラディート

数種類のチレパウダーを纏わせたマグロの表面を香ばしくグリル！

トマティージョ&マチャの2種類のサルサで召し上がれ。

1100

[税込 1210]



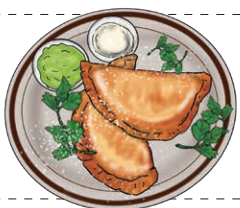
EMPANADAS エンパナーダ

野菜と鶏肉のチボトレソテーを、

チーズと一緒にトルティーヤで包揚げました。

990

[税込1089]



HÍGADO EN BROCHETTE DE CERDO

PORK LIVER BROCHETTE

豚レバーのブロ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]



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]



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

モッツアレラ、コーンなどを

トルティーヤで挟み焼きに！

940

[税込 1034]



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

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！

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 **M730 / L1260**
スパイスマリネのポークを入れたシーザーサラダ [税込 803] [税込 1386]

ENSALADA DE CERDO PANCITA & CILANTRO pork tripe & coriander salad **M750 / L1280**
ガツとたっぷりコリアンダーのサラダ [税込 825] [税込 1408]
豚ガツの歯ごたえとコリアンダーの爽やかな香りを自家製ドレッシングで楽しめるサラダ

COBB SALAD 具沢山! コブサラダ **M890 / L1470**
[税込 979] [税込 1617]

MENUDO BRAISED GUTS **M890 L 1520**
[税込 979] [税込 1672]
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ボトレと
煮込んだメキシカン・辛味モツ煮込みスープ

STEAMED CLAMS WITH TEQUILA **890**
[税込 979]
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!

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ます

FILLINGS

PICADILLO
ピカディージョ
スパイシーな牛トマト煮込み

PASTOR - SPICE MARINATED PORK
パストール
豚肉のスパイスマリネ

CHICKEN TINGA
チキンティンガ
ホロホロに煮込んで
トマトヒージョ、ハラペーニョなどの
サルサと合わせたチキン

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・ディラゴラと
チボトレマヨネーズ

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 **2040**
[税込 2244]
国産鶏もも肉の
チキン・ファヒータ

RES BEEF **2570**
[税込 2827]
牛ハラミステーキの
ビーフ・ファヒータ

PEZ ESPADA SWORDFISH **2780**
[税込 3058]
気仙沼産 メカジキ
のファヒータ

CERDO PORK **2040**
[税込 2244]
メキシコ産ハーブ三元豚の
ポーク・ファヒータ

CORDERO LAMB **2310**
[税込 2541]
メキシカンマリネ
ラム・ファヒータ

MAIN

CHIPOTLE
CHICKEN BURRITO
チボトレ・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]

ENCHILADA DE POLLO
チキン・エンチラーダ
ピリ辛チキンティンガ・タコス×ライス
×さっぱりサルサのスーパーコンボ!
たっぷりチーズをかけて
グリルした熱々鉄板メインディッシュ!
1300 [税込 1430]

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
サルサチボトレで仕上げました。
2506 4180 [税込 4598]

POSTRES

MEXICAN BIG PARFAIT
メキシカン・ビッグパフェ
高さ40cm超え!!!旬のフルーツや
パティシエ特製のアイス・マカロン
チュロスなどをたっぷり盛り付けた
迫力満点パフェ
3600 [税込 3960]

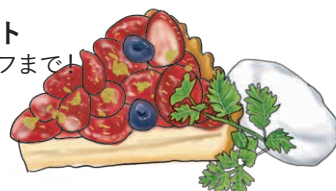
ICE CREAM
PISTACHIO, GRAPE
MANGO PASSION, PINEAPPLE
アイスクリーム
[3種お選びいただけます]
| カカオ65% リッチチョコレートアイス |
| キャンベルぶどう |
| マンゴーパッション | パイナップル |
520 [税込 572]

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]

B 鎌倉・CHOCOLATE BANKの
CHOCOLATE BANK チョコレート使用

RICH HO
CHOCOLATE
リッチホット
チョコレート
HUGE 65 COUVERTURE
CHOCOLATE, RICH MILK,
SUGAR SYRUP
650 [税込 725]



+¥220 でアルコールに変更できます

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

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。

▶ 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時以降コベルト[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。