

## GUACAMOLE FRESCO 1260 [税込1386]

### 名物!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!



## GUACAMOLE TASTING PLATE

### ワカモレ・テイスティング・プレート 2100 [税込2310]

キャラクターの違う3種のワカモレが楽しめるワカモレ・テイスティングプレート!

tuna & mango マグロとマンゴー  
chipotle roasted beef [wasabi flavor] チポトレローストビーフ ワサビ風味  
praline cottage cheese キャラメリゼナッツとカッテージチーズ



## NACHOS



### CLASSICOS NACHOS クラシックナチョス

チップスにサルサやチーズをのせて焼いた  
メキシカン定番のスナック・アペタイザー!

SMALL 680 REGULAR 990  
[税込748] [税込1089]



MEZCLA QUESO Y  
TOCINO NACHOS  
mixed cheese & bacon nachos  
4種のチーズとベーコンのナチョス  
たっぷりチーズとベーコン、  
ハラペーニョがクセになる!

SMALL 780 REGULAR 1100  
[税込858] [税込1210]

## PLATILLOS



### TOSTADA DE FRIJOLIOS CON QUESO frijoles & mozzarella tostada

フリホーレスとモッツァレラのトスターダ  
カリッと揚げたコーントルティーヤの上に  
黒インゲン豆のディップとモッツァレラチーズ。  
野菜たっぷりのサルサ・ピコデガヨをかけて。

630 [税込693]



### FRITO DE BRÓCOLI Y COLIFLOR broccoli & cauliflower fritto

カリフラワーとブロッコリーのフリット  
キヌアを加えた衣でさくっと揚げました。  
チポトレアイオリソースどうぞ!

630 [税込693]



### 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。

630 [税込693]



### CHORIZO MEXICANO メキシカン・ Chorizo

おすすめ!シナモンとスパイスの  
香りたっぷりのメキシカン Chorizo

630 [税込693]



### TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE shrimp & avocado tostada

海老とアボカドのトスターダ  
クリスピーで香ばしいコーントルティーヤに  
具材を乗せたひとくち前菜!

630 [税込693]



### QUESADILLA DE QUESO チーズ・ケサディーヤ

チポトレ・バインジャム添え  
3種のチーズとくるみを  
トルティーヤで挟み焼き上げました。

630 [税込693]



### QUESADILLA DE CAMARÓN shrimp quesadilla

シュリンプ・ケサディーヤ  
海老とチーズを挟みアツアツに焼き上げました!

630 [税込693]



### POLLO A LA DE BUFFALO buffalo chicken back ribs

バッファロー・チキンバックリブ  
8PC 630 | 12PC 940 | 16PC 1260  
[税込693] [税込1034] [税込1386]

ブルーチーズソース追加 blue cheese sauce +¥110



### CAMARONES AL AJILLO shrimp ajillo

海老とマッシュルームのアヒージョ  
海老とマッシュルームをチレアルボルと  
一緒にピリ辛のオイル煮に。

630 [税込693]



### CEVICHE DE PULPO Y NARANJA octopus & orange cevich

タコのオレンジセビーチェ  
フレッシュなオレンジの果肉とタコを  
合わせた甘酸っぱいセビーチェ

SMALL 630 REGULAR 940  
[税込693] [税込1034]



### TAQUITOS DE CHORIZO 自家製 Chorizo のタキートス

スパイスたっぷりの Chorizo パテを  
トルティーヤで巻き、カリッと揚げました。

630 [税込693]



### BUÑUELO JALAPEÑO fried jalapeño ハラペーニョフリット

辛いけど美味しい!チーズを詰めた  
ハラペーニョを丸ごとフリットに。

630 [税込693]



### PAPAS FRITAS french fries w/ chipotle dip

十勝産ポテトフライ  
オリジナル・チポトレディップ添え  
ケイジャンスパイスをかけたポテトフライ  
ピリ辛チポトレディップを添えて。

630 [税込693]



### PULPO A LA MARINERA braised octopus

タコの漁師風  
たこを辛味のあるトマトソースで  
じっくりと煮込みました。

630 [税込693]

## SMALL PLATILLOS ¥350 [税込385]

MEXICAN PICKLES  
メキシカンピクルス

CHIPS Y SALSA salsa and chips  
サルサ&チップス

CHICHARRON チチャロン  
豚の皮を揚げたメキシカンスナック!

JALAPEÑO  
ハラペーニョ・スライス

TORTILLAS  
トルティーヤ[6P]

SPICY NUTS  
スパイシーナッツ

SALSA HABANERO  
激辛!サルサ・ハバネロ

SHIBUICHI BAKERY BREAD  
渋いちベーカリーのパン

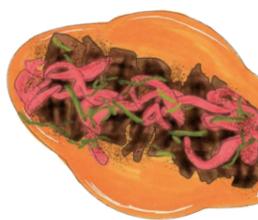
## AMIGOS



### TODAY'S CEVICHE

豊洲直送!  
本日の鮮魚のセビーチェ  
詳しくはスタッフまで!

ASK



### CECINA

semi-dried beef jerky  
セシーナ

メキシカン・セミドライ・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

780 [税込858]



### ROASTED BEEF

中山牧場高原黒牛の  
ローストビーフ

うまみたっぷりの高原黒牛を冷製の  
ローストビーフに仕上げました。

1150 [税込1265]



### QUESADILLA DE CARNE Y HONGOS beef & mushrooms quesadilla

牛肉と4種のキノコのケサディーヤ  
メキシコ唐辛子と煮込んだ牛バラ肉、  
4種のキノコ、チーズをトルティーヤで挟み焼きに!

1050 [税込1155]



### CHICKEN POZOLE ROJO chicken mexican spicy soup

チキン・ポソレ・ロホ 鶏肉のスパイシーメキシカンスープ  
旨味たっぷりの鶏出汁ベースに2種類の唐辛子を加えた  
スパイシーなスープ

SMALL 750 [税込825]  
REGULAR 1100 [税込1155]

## ENSALADA

ENSALADA NOPAL Y COL RIZADA cactus & kale salad

ENSALADA CESAR smoked chicken & avocado caesar salad

ENSALADA COBB cobb salad

ウチワサボテンとケールのサラダ

スモークチキンとアボカドのシーザーサラダ

具沢山!コブサラダ

SMALL 680 [税込748] REGULAR 940 [税込1034]

SMALL 840 [税込924] REGULAR 1200 [税込1320]

SMALL 990 [税込979] REGULAR 1360 [税込1496]

TOSTADAS CUP  
+¥150

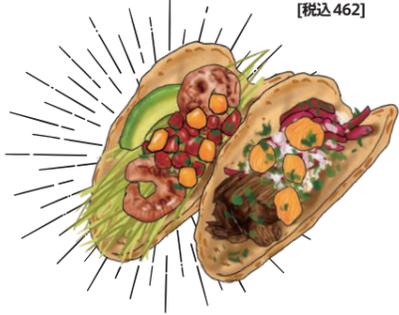


レギュラーサイズのサラダはプラス150円で、サクサクトルティーヤカップのトスターダスタイルに変更できます!

# TACOS

## 1PC ¥420

[税込462]



ホワイトマサ、イエローマサ、米粉を入れたレシピの自家製トルティーヤで作るもちもち生地のタコス!

MINIMUM ORDER 2 PIECES  
ご注文は2PCから



### POLLO ADOBADO *adobo-marinated chicken*

ポヨ・アドバード  
チポトレでマリネしたチキンにフレッシュ赤玉ねぎとコリアンダー



### CARNITAS *mint pico de gallo*

ポークカルニータス ミント・ピコ・デ・ガヨ  
柔らかく煮込んだ豚バラ肉とミントの効いたピコ・デ・ガヨ



### LAMB BARBACOA

*lamb marinated with chile pasilla*  
ラム肉のバルバコア  
チレ・パシージャでマリネしてコクを付けジューシーに焼き上げた柔らかいラム肉



### CARRILLADA DE RES +¥110

*salsa guajillo*  
牛ホホ肉のタコス サルサ・ワヒージョ  
牛ホホの赤ワイン煮にフレッシュチーズとピリ辛サルサのアクセント



### PESCADO FRITO *chipotle tartar*

ペスカド・フリット チポトレ・タルタル  
サクッと揚げたメカジキにピリッとチポトレを効かせたタルタル



### CAMARONES CAJÚN *salsa mango mexicana*

カマロネス・ケイジャン サルサ・マンゴー・メヒカーナ  
ケイジャンスパイスでマリネした海老のソテー。



### CANGREJO PICANTE *spicy avocado aioli* +¥110

スパイシークラブ スパイシー・アボカド・アイオリ  
皮ごと食べられるソフトシェルクラブのフリットにスパイシーアボカドアイオリ



### BIRRIA DE RES TACOS

*beef birria tacos*  
ビーフ・ビリャ・タコス

香ばしいコーントルティーヤに煮込んだビーフとチーズを挟み両面をカリッと焼き上げました! 牛肉の旨味たっぷりスープに浸して召し上がれ!

2PC  
¥940  
[税込1034]

# 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!目の前でテキーラフランベして仕上げます!

FAJITA COMES WITH TORTILLA & SALSA  
ファヒータには、トルティーヤとサルサがつきます



### POLLO CHICKEN

森林鶏のチキン・ファヒータ  
オレガノハラペーニョパウダーでマリネした香ばしいチキン・ファヒータ

2150  
[税込2365]



### CERDO PORK

山形県産 大沢牧場 豚肩ロース  
ユカタン半島でよく使われる旨さを引き出すスパイス、アチョーテで仕上げるポーク・ファヒータ

2250  
[税込2475]



### RES BEEF

牛ハラミステーキのビーフ・ファヒータ  
薫製ハラペーニョ、チポトレのパウダーで仕上げたビーフ・ファヒータ

2570  
[税込2827]



### Chef's Recommended!

### PEZ ESPADA SWORD FISH

気仙沼産 メカジキのファヒータ  
スパイスと香ばしいナッツを加えたグリルしたメカジキのファヒータ

2780  
[税込3058]



### CAMARONES SHRIMP

ソフトシェルシュリンプのファヒータ  
殻ごと食べれる旨味たっぷりの海老をチポトレバターソテーで

2310  
[税込2541]



### MEZCLA MIXED FAJITA

ミックス・ファヒータ

3830  
[税込4213]

▶CHOOSE TWO FAJITAS FROM THE LIST ABOVE

▶お好きなファヒータを2種類お選びください。

[ビーフ、メカジキは+¥330]

FAJITA TOPPING

SOUR CREAM

HABANERO HOT SAUCE

サワークリーム

激辛ハバネロソース

330

330

## MAIN DISH



### COCHINITA POLLO PICANTE

激辛!コチニータ・ポヨ・ピカンテ

鶏肉と野菜をたっぷりのハバネロと一緒にグツグツ煮込んだまさに辛くて口から火が出る激辛煮込み料理!

1680

[税込1848]

**DANGER HOT!** 辛さ控えめでのご用意はできません!  
辛い食べ物が苦手な方はご遠慮ください

### ASADO BURRITOS TAZÓN *roasted burritos bowl*

ロースト・ブリトボウル

トマトで炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンやチーズなど具材たっぷり!熱々のボウルで混ぜてお召し上がりください!

1680

[税込1848]

### BURRITO DE POLLO AL CHIPOTLE

*chipotle chicken burrito*

チポトレ・チキン・ブリト

大判のトルティーヤにピリ辛チキンと15種の具材を巻いてももちもちに焼き上げました

1260

[税込1386]



### BROCHETTE DE CORDERO

*grilled lamb skewers*

NZ産ラムランプのプロチェッタ

香ばしいラム肉の串焼き  
ハーブたっぷりで肉と相性抜群のサルサ・チミチュリ、ピリ辛でさっぱりとしたピコ・デ・ガヨを合わせて召し上がれ!

2PC 2620

[税込2882]



### QUESO FUNDIDO *mexican cheese fondue*

ケソ・フンディード メキシカン・チーズフォンデュ

メキシコのチーズフォンデュ、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!  
トルティーヤで巻いてお召し上がりください!

2200 [税込2420]

### FILETE DE TERNERA

*beef steak "ichibo" with jalapeño lime butter*

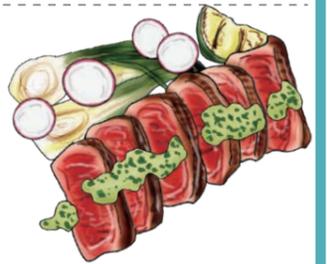
中山牧場 高原黒牛“イチボ”のグリル

季節の野菜とハラペーニョライムバター

広島県中山牧場から届いた国産牛の希少部位“イチボ”を低温調理で柔らかくジューシーに仕上げました。

3360

[税込3696]



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いません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:30-17:00

¥440 a person on all days after 17:00. and 10% late night charge after 10:00 p.m.

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様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。