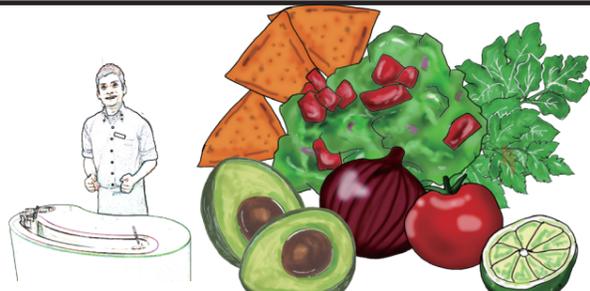


GUACAMOLE



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 **¥950** MUCHO **¥1260**
[税込 1045] [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らかく仕上げた
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]

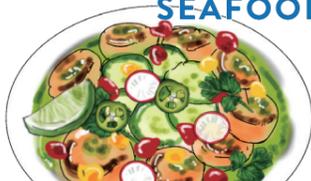
MARISCOS

SEAFOOD SPECIALS



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&スパシーな
自家製アマリージョドレッシング、
マンゴースルサ、仕上げに海老唐辛子オイル!
¥1260 [税込 1386]



TIRADITO DE VIENA

Scallop Tiradito
ホタテのティラディート
ハーブたっぷりの自家製チミチュリや
レモンなどでさっぱり味付けた
ペルー風の帆立のお刺身
¥1100 [税込 1210]



CEVICHE DE PULPO

Peruvian Marinated Octopus
タコのセビーチェ
ペルー唐辛子、醤油などを使った
アヒ・パンカドレッシングに、柑橘や
野菜を合わせたさっぱりタコのマリネ。
¥1000 [税込 1100]



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!
¥1000 [税込 1100]



CAMARONES A LA PICANTE

海老の激辛ソテー カマロネス・ア・ラ・ピカンテ
殻ごと食べられる海老をハバネロを
使った激辛サルサ、テキェラでソテー。
¥1890 [税込 2079]



BROCHETA DE

IBERICO CERDO Y CAMARONES

Iberian Pork & Shrimp Skewers
海老とイベリコ豚の串焼き“ブロチェッタ”
オリジナルケイジャンスパイスでマリネしグリルしました。
2PC ¥2000 [税込 2200]



PULPO A LA PARRILLA

Grilled Octopus
タコのスパイスグリル フルポ・アラ・パリージャ
スパイスでじっくりマリネしたタコの香ばしいグリル。
じゃが芋とマスタード、オリーブ、レモンを使ったソース
¥2500 [税込 2750]

PLATILLO *all* ¥630

[税込 693]



PORK BELLY CARNITAS

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。

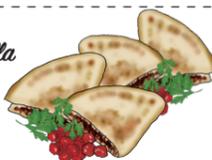


ELOTE

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。

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



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

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。

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、
しっとりとした味わい深く仕上げた牛肉と豆の煮込み。



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

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

RED HOT FRENCH FRIES

with Chipotle Ketchup
レッドホット フレンチフライ チポトレ・ケチャップ付き
ブレン [塩] もご用意出来ます

SOPAS

Mexican Soups



SOPA DE MARISCOS

Mexican Seafood Soup
ソパ・デ・マリスコス
紅ピ、メカジキを入れてピリ辛濃厚な
自家製アメリカーナで作るスープ
¥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、グリーントマトや
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]



...CLASSIC CAESAR SALAD

SHRIMP AND AVOCADO TOSTADA SALAD *with Poached Egg*

MANGO & NOPAL CACTUS SALAD

ENSALADAS

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 ¥500

[税込 550]

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・トマトのサルサ

▶ 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プル

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN

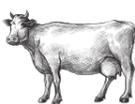


CAMARÓN CAJUN *Cajun Grilled Shrimp* +200
[税込 220]

赤海老のケイジャン・マリネ

香ばしくグリルした赤海老にワカモレ・チポトレマヨネーズ

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN



BARBACOA DE RES *Barbecue Beef* +150
[税込 165]

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

MAIN AND ARROZ

BURRITO or CHIMICHANGA ブリトーまたはチミチャンガ

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

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もちもちに、チミチャンガは揚げてパリパリに!

CHIPOTLE JAMBALAYA チポトレ・ジャンバラヤ

1890 [税込 2079]

チポトレとトマトで味付けし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。



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]



WAGYU CARNE ASADA

Wagyu beef Rib Steak

国産黒毛和牛リブステーキ

和牛と旬のグリル野菜、インカの目覚め。チポトレサルサと、さっぱり自家製のチミチュリソースにライムを絞ってどうぞ!

4090 [税込 4499]



QUESO FUNDIDO

Mexican Cheese Fondue with Shrimp & Chorizo

メキシカン・チーズ・フォンデュ

赤海老とチョリソーのケソ・フンディード

赤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]

Recommendados! 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、チポトレ

2150

[税込 2365]



CERDO *Pork*

山形県産 大澤牧場

豚肩ロース・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle

サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ

2250

[税込 2475]



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、チポトレ

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、チポトレ

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]



VEGETAL *Vegetable*

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、チポトレ

2100

[税込 2310]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat 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。