

# 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。

M 630 [税込 693] / L 1050 [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。  
M 840 [税込 924] / L 1260 [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]



### MORRALIAS Y CACTUS

WHITEBAIT & CACTUS TOSTADASS

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]



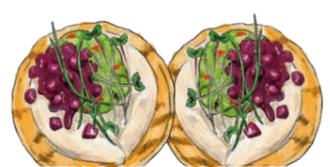
### ATÚN

TUNA & AVOCADO WITH CHIPITLE SHOYU

マグロとアボカドのトスターダ

チポトレ醤油で仕上げました

2PC 810 [税込 891]



### FRUTAS & PROSCIUTTO

SEASONAL FRUIT & PROSCIUTTO

季節のフルーツと生ハム、

燻製ホイップのトスターダ

燻製ホイップが旬のフルーツの甘みと

生ハムの旨みを引き立てます

2PC 830 [税込 913]

## PLATILLO all ¥630 [税込 693]

### CEVICHE DE VIEIRAS

SCALLOPS CEVICHE

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

LARGE SIZE 960 [税込 1056]



### CHAMPIÑÓN MARINADO

MEXICAN MARINATED MUSHROOMS

琥珀茸・花びら茸・ぶなクイーンの  
メキシカンマリネ

ピネガー、アガベ、ライムでマリネした  
様々な食感の3種きのこに  
チポトレバルサミコンソースをかけました



### ESCABECHE DE ARENQUE

HERRING & CACTUS ESCABECHE

キビナゴとサボテンのエスカベーチェ

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

チポトレ・ハニー添え

4種チーズのトルティーヤ挟み焼き



### CALAMARES EN SU TINTA

SQUID INK STEW

イカの墨煮

3種のチレとトマトを使った熱々・濃厚な

イカの墨煮！



### '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！

チポトレマヨネーズとライムをお好みで。



### 'PLANCHA DE

'BROCCOLI 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

JALAPEÑO 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 CAMARÓN

BOILED SHRIMP TIRADITO

1200

[税込 1320]

海老のティラディート

プリプリで身の大きなボイル海老と

チレで作るペルー風カルパッチョ！

ライムや旬のフルーツと一緒に

さっぱりと召し上がれます



### CAUSA DE MARISCO

SEAFOOD & MASHED POTATOES WITH GUACAMOLE

920

[税込 1012]

ペルー風 ポテトサラダ“カウサ”

海老、マグロ、ホタテ入りのワカモレを乗せた

アンチョビ・マッシュポテト！

チレ・アヒ・アマリージョのサワークリームを添えて



### BROCHETA DE PESCADO

A LA VERACRUZANA

770

[税込 847]

SWORDFISH BROCHETTE

気仙沼産 メカジキの

ペラクルス風プロchetta

生メカジキを豪快な串焼きスタイルで！

ハラペーニョ入りのタプナードと

サルサ・ロハでさっぱりと召し上がれ！



### QUESADILLA DE RES

BEEF QUESADILLA

940

[税込 1034]

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！



### MENUDO BRAISED PORK VARIETY MEAT

メヌード

豚のタンやマルチョウ、ハチノスなどを

チレ・ワヒージョやチポトレ、味噌と一緒に煮込んだ

メキシカン・辛味もつ煮込みスープ

1000

[税込 1100]



# ENSALADA



**COBB SALAD** M 890 [税込 979]  
具沢山! コブサラダ L 1470 [税込 1617]

**PASTOR Y ENSALADA CESAR** M 730 [税込 803]  
"PASTOR" CAESAR SALAD L 1260 [税込 1386]  
パストール・シーザーサラダ  
スパイスマリネのポークを入れたシーザーサラダ

# 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



**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  
トマトペースト、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・ディラボラと  
チポトレマヨネーズ

# 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!



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

**CERDO PORK** 2250 [税込 2475]  
山形県産 大澤牧場豚の  
ポーク・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

**POLLO CHICKEN** 2150 [税込 2365]  
国産鶏もも肉の  
チキン・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

**MIXED FAJITA** 3500 [税込 3850]  
ミックス・ファヒータ

▶ CHOOSE TWO FAJITAS FROM THE LIST ABOVE  
▶ お好きなファヒータを2種お選びください

# MAIN

**CHIPOTLE CHICKEN BURRITO**  
チポトレ・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、  
ライスとさっぱりサルサのコンボ!  
たっぷりのチーズがかかった  
熱々鉄板メインディッシュ!  
1480 [税込 1628]

**EMPANADAS**  
MEXICAN MEAT PIE WITH MUSHROOM  
牛挽肉とキノコのパイ包み  
"エンパナーダ"  
牛挽肉とキノコのソテーと  
燻製クリームチーズを  
パイで包んだメインディッシュ!  
2760 [税込 3036]

**PATO ASADO**  
鴨肉のロースト カルネ・アサダ  
りんごとパンキンシードのサルサ  
しっとりとした鴨肉を  
フルーティー&濃厚な  
2種のサルサで召し上がれ!  
2600 [税込 2860]

**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  
サルサチポトレで仕上げました。  
2506 4180 [税込 4598]

# POSTRES

数量限定  
**MEXICAN BIG PARFAIT**  
メキシカン・ビッグパフェ  
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**  
RICH CHOCOLATE, 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]

**APPLE PIE**  
アップルパイ  
バナナアイス添え  
温かいアップルパイに  
バナナアイス添えて。  
チレ・アンチョとベリーの  
ソースで召し上がれ  
850 [税込 935]

**CHOCOLATINO**  
ショコラティーノ  
自社オリジナル・カカオ65%の  
チョコレートと、オレンジの  
ピリッと辛いチレが  
アクセントのドリンク  
740 [税込 814]

**COKE & COFFEE FLOAT**  
VOLCANO  
コーラ&コーヒーフロート  
ボルケーノ  
シナモンの効いたコーヒー、  
カフェ・デ・オジャとコーラ  
バナナアイスのフロート!  
750 [税込 825]

**ALL NATURAL** NO MSG 化学調味料不使用  
Natural Salt 自然製法の塩 自然製法の塩  
ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖  
7 WATER 7 WATER 蒸留水抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Trans Fat Oil  
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 3:00 p.m.  
and 10% late night charge after 10:00 p.m.  
▶ 15時以降コバルト[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。