

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！
1300 [税込 1430]

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
1350 [税込 1485]

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
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。
2pc 1100 [税込 1210] + 1pc 550

OSTRAS AL HORNO oven baked oyster
広島県産 牡蠣のオープン焼き
オレガノの香草パン粉でこんがり焼きあげ、ピリ辛のサルサチポトレで仕上げました。
2pc 1100 [税込 1210] + 1pc 550

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て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
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。
1050 [税込 1155]

PLATILLO

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
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
chipotle chicken quesadilla
チポトレ・チキン・ケサディージャ
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
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
クアトロ・チーズ・ケサディージャ 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
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
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
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
チレパシージャとトリュフが香る、とろけるチーズメルト

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。

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
モッツアレラチーズとビーフのタキーツ BBQチーズソース
モッ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
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。

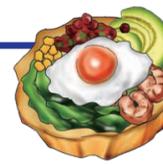
CHORIZO MEXICANO
with jalapeño mashed potatoes
メキシカンチョリソ
シナモンとスパイスの香りたっぷりのメキシカンチョリソ

MEXICAN FRENCH FRIES
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 渋いちべかりーのパン

ENSALADA



ENSALADA TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE
shrimp and avocado tostada salad with poached egg
エビ・アボカド・温泉卵のトスターダスサラダ
1350 [税込 1485]

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA classic caesar salad
クラシック・シーザーサラダ
850 [税込 935]

ENSALADA DE NOPAL Y AGUACATE cactus and avocado salad
うちわサボテンとアボカドのサラダ
1050 [税込 1155]

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

[メキシカン・チーズ・フォンデュ]

チョリソ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！

2400 [税込 2640]

CAMARONES A LA DIABLA Y TRES QUESO

Habanero 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！

2500 [税込 2750]



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 ¥2,800
[税込 3080]

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 ¥4,000
[税込 4400]

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 2300 [税込 2430]

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




MEXICAN MARINADE STYLE BEEF 2800 [税込 3080]

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

CAJUN MARINAD PORK 2500 [税込 2750]

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




BISTEC DE RES SAL Y PIMIENTA 4150 [税込 4565]

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

A LA MENTA ARGENTINA 2650 [税込 2915]

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



CAMARONES FAJITA CON QUESO 2800 [税込 3080]

Recommended!
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にかけて仕上げる海老と4種チーズのファヒータ!



BURRITO & ARROZ

BURRITO-CHICKEN "TERIYAKI" STEAK 1400 [税込 1540]

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



MIXED CHEESE CHILAQUILES WITH PICADILLO 1500 [税込 1650]

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、バリバリのコントロー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!



CHIPOTLE SAUSAGE JAMBALAYA 2050 [税込 2255]

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]

MAIN DISH

SALMÓN ENNEGRECIDO 2050 [税込 2255]

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。



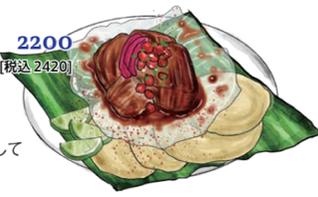
MEXICAN BBQ SPARERIBS 2500 [税込 2650]

メキシカンBBQボックスベアリブ
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ックスベアリブ!



CARTA FATA COCHINITA PIBIL 2200 [税込 2420]

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!



CARNE ASADA 4150 [税込 4565]

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!



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 WATER 7 WATER 7 WATER 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。

