

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たアボカドディップ!
メインダイニングでは目の前でお作りします!



1300 [税込1430]

SALSA FRESCA

モルカヘーテ・サルサ・フレスカ
旨みの凝縮した焼きトマトや
グリーントマトで作る
フレッシュサルサ。
メキシコ直輸入の石臼で
目の前で仕上げます!



1300 [税込1430]

ADD MANGO マンゴトッピング +330

Nachos Clásicos CLASSIC NACHOS

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



S 700 [税込803] L 1100 [税込1265]

Nachos de Carne a la Barbacoa

BBQ BEEF NACHOS
BBQ・ビーフ・ナチョス
一度食べたら病みつき!
BBQビーフと温泉卵のナチョス



S 800 [税込880] L 1300 [税込1430]

RECOMMENDADOS



Tiradito of the Day

1200 [税込1320]

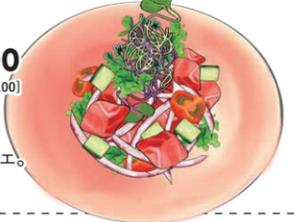
豊洲市場直送!
日替わり魚介のティラディート
シェフが選んだ旬の魚介を
チレを使ったペルー風・カルパッチョに!



Costillas de Cerdo en Salsa Barbacoa

1300 [税込1430]

MEXICAN BBQ PORK SPARE RIBS
国産豚のスペアリブ メキシカンBBQソース
甘辛いスパイス・BBQソースに漬け込んだ骨付きスペアリブ!



Ceviche de Atún TUNA CEVICHE

1000 [税込1100]

キハダマグロのセビーチェ サルサ・ロコト
唐辛子とオレンジを入れた、
辛くてフルーティーなサルサで食べるマグロのセビーチェ。



Quesadilla de Lengua

1450 [税込1595]

BEEF TONGUE & MUSHROOM QUESADILLA
牛タンとマッシュルームのケサディーヤ
やわらかく煮た牛タンとマッシュルームを
グリーントマトのサルサ、チーズと一緒に挟みました!



Camarones a la Plancha

2200 [税込2420]

SAMURAI SHRIMP PLANCHA
海老サムライのスパイシー・プランチャ
大ぶりでプリッとした海老サムライを
チレ・アルボルとテキーラでソテーして仕上げる
熱々で香ばしい鉄板料理!



Molcajete Mar y Tierra

2800 [税込3080]

SURF & TURF WITH SPICY TOMATO SALSA
モルカヘーテのサーフアンドターフ
スパイシートマトサルサ
熱々のお肉とシーフードと一緒に楽しめる!
メキシコの伝統的な石臼を熱々にしてお持ちします!
トルティーヤと一緒に召し上がれ

beef skewer, avocado, shrimp, baby octopus, chorizo

CHEESE SAUCE チーズソース追加 +330
HABANERO POWDER 激辛ハバネロパウダー追加 +330



Birria de Res GRILLED BEEF SKEWER

1500 [税込1650]

ベリア・デ・レス
スパイスたっぷりて温まる!じっくりと煮込んだ
メキシカンビーフシチュー。
サルサ・メヒカーナとトスターダを添えて。

☆☆☆☆☆☆☆☆ PLATILLOS ☆☆☆☆☆☆☆☆



Tostadas de Camarones SHRIMP TOSTADAS

650 [税込715]

赤海老のトスターダス 2PC~
甘味がある生の赤海老とワカモレを
バリバリに揚げたトルティーヤに乗せました



Molletes de Tinga de Pollo

650 [税込715]

MEXICAN OPEN SANDWICH WITH CHICKEN TINGA
チキンティンガのモジュエテス 2PC~
トマトとスパイスで煮込んだチキンティンガとワカモレを
カリッと焼いたバゲットに載せた一口前菜



Escabeche de Cangrejo

650 [税込715]

SOFT SHELL CRAB ESCABECHE
ソフトシェルクラブのエスカベーチェ
丸ごと揚げたソフトシェルクラブを、
野菜と一緒にライムやオレンジとマリネしたメキシコ風・南蛮漬け!



Esquite de Maiz Mixto MIXED SNACK CORN

650 [税込715]

3種コーンのエスキーテ
スイートコーン、ヤングコーン、ホワイトコーンと
厚切りのベーコンを炒めたビールによく合うアツアツ鉄板料理!



Anticucho de Corazon

650 [税込715]

GRILLED BEEF HEARTS SKEWTER
ペルー風 牛ハツの串焼き
歯応えのある牛の心臓をたっぷりチレで串焼きに!



Taquitos de Bacalao COD TAQUITOS

650 [税込715]

タラのタキートス
ブランダードにしたふんわりとしたタラのペーストを
コーントルティーヤで巻いてパリッと揚げた前菜



Buñuelo Jalapeño

650 [税込715]

JALAPEÑO FRITTER
ハラペーニョ・フリット 2PC~
チーズを詰め込んだ
ハラペーニョのフリット!

一つだけ激辛入り!
JALAPEÑO FRITTER RUSSIAN ROULETTE
ロシアハラペーニョフリット!
4PC 1300 [税込1430]



Patatas a la Huancaína

650 [税込715]

FRIED POTATO WITH CHEESE SAUCE HUANCAINA
インカの目覚めのポテトフライペルー風・チーズソース “ワンカイナ”
ホクホクのポテトフライをピリ辛・濃厚なチーズソースに
絡めて召し上がれ!



Pastel de Choclo PERU STYLE GRATIN

650 [税込715]

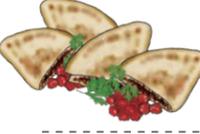
ペルー風・グラタン “パステル・デ・チョコロ”
牛ひき肉のスパイス煮込みにクリーミーなとうもろこしペーストを
かけて焼き上げたペルー風グラタン!



Chorizo Mexicano MEXICAN CHORIZO SAUSAGE

650 [税込715]

メキシカン Chorizo ソー
シナモンとスパイスの香りたっぷり



Sincronizadita de Queso CHEESE QUESADILLA

650 [税込715]

チーズ・ケサディーヤ チポトレバインジャム添え
もちもちのトルティーヤにチーズをサンドしました!



Mexican Hot Wing

650 [税込715]

メキシカン・ホットウィング
シェフがミックスをした辛味ソースを絡めたチキンウィング!



Camarones a la Ajillo SHRIMP AJILLO

650 [税込715]

海老のアヒージョ
チレアルボルやハラペーニョ使いピリ辛に仕上げたアヒージョ!



Chili Con Carne

650 [税込715]

チリコンカルネ
じっくりと時間をかけて味わい深く仕上げた豆の煮込み

SALAD

Caesar Salad シーザーサラダ
仕上げにチーズをたっぷりかけた定番のサラダ!

M 800 [税込880]
L 1150 [税込1265]

Cobb Salad 具沢山コブサラダ

M 800 [税込880]
L 1150 [税込1265]

SOUP



Menudo メヌード
トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと煮込んだメキシカン辛味モツ煮込みスープ

M 950 [税込1045]
L 1400 [税込1540]

Pozole de Calabaza チレとかぼちゃのメキシカンスープ“ポソレ” 1400 [税込1540]
かぼちゃの甘みとアヒ・アマリージョの辛さがクセになる!
骨付きの鶏肉やアボカドなど具材たっぷりのメキシカンスープ



TACOS EMPERADOR

タコス・エンペラドール

好きな具材を組み合わせて自分で巻いて食べる手巻きタコス!



CHOOSE YOUR MAIN FILLING SET
メインの具材を選んでください

ユカタン

YUCATAN

2550 [税込2805]

cochinita pibil
コチニータ・ピビル

chipotle beef
チポトレ・ビーフ

SALSA CHIPOTLE サルサ・チポトレ

オアハカ

OAXACA

2550 [税込2805]

spicy chicken tinga
チキン・ティンガ

beef picadillo
ビーフ・ピカディージョ

MOLE AMARILLO モーレ・アマリージョ

CHEF'S TACOS

シェフズ・タコス

こだわり食材を組み合わせたシェフ特製のタコス!

迷ったらこれ!

シェフ
おすすめの
4種タコス
セット!

*** TACOS ***
ALL STAR

タコス・オールスター

1900 [税込2090]

SET
MENU

GRILLED PORK & ROASTED PINEAPPLE
豚肉とローストパイナップル

CACTUS & MUSHROOM
サボテンとマッシュルーム

STEWED PORK ポーク・カルニタス

LAMB BARBACOA ラム肉のバルバココア



CARNITAS
STEWED PORK
ポークカルニータス
1PC 500 [税込550]



BARBACOA
LAMB BARBACOA
ラム肉のバルバココア
1PC 500 [税込550]



TACOS AL PASTOR
GRILLED PORK
& ROASTED PINEAPPLE
豚肉とローストパイナップル
1PC 500 [税込550]



CACTUS Y SETAS
CACTUS & MUSHROOM
サボテンとマッシュルーム
1PC 500 [税込550]



PEZ ESPADA FRITOS
SWORDFISH FRITTER
メカジキのフリット
1PC 500 [税込550]



CAMARONES FRITOS
SOFTSHELL SHRIMP FRITTER
ソフトシェルシュリンプのフリット
1PC 500 [税込550]

FAJITA

ファヒータ

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

ASK FOR VEGETARIAN OPTION
ベジタリアンメニューへ変更できます



Res Beef Fajita
国産牛・リブロースの
ビーフ・ファヒータ
3200 [税込3530]



Chicken Fajita
国産・菜彩鶏の
チキン・ファヒータ
2300 [税込2530]



Pork Fajita
山形県 大沢牧場 豚肩ロース
ポーク・ファヒータ
2500 [税込2750]



Swordfish Fajita
気仙沼産
メカジキのファヒータ
2750 [税込3025]

Mixed Fajita ミックス・ファヒータ
上からお好きなものをお選びください

2種 3800 [税込4180] 3種 4200 [税込4620]

BURRITO & CHIMICHANGA



Burrito [beef or chicken]
ブリトー [ビーフもしくはチキン]
1100 [税込1210]



Chimichanga [beef or chicken]
チミチャンガ [ビーフもしくはチキン]
1200 [税込1320]

PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE [AFTER 5:00 P.M ON WEEKDAYS] [ALL DAYS ON WEEKENDS & HOLIDAYS] AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.
テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

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