

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！

1300
[税込 1430]



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 650 [税込 715] / **L 1050** [税込 1155]

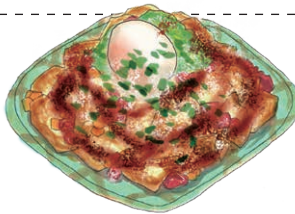


BBQ NACHOS

ナチョス・BBQスタイル

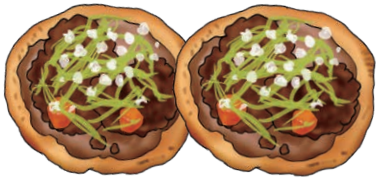
BBQソースと温泉卵をのせたナチョス。

M 850 [税込 935] / **L 1300** [税込 1430]



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 800 [税込 880]



MORRILLAS 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 850 [税込 935]



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 850 [税込 935]



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 850 [税込 935]

PLATILLO *all* ¥650

[税込 715]

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 1000 [税込 1100]



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

ビネガー、アガベ、ライムでマリネした
様々な食感の3種類のこに
チポトレバルサミコ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ジェ

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 BRÓCOLI Y ANCHOAS

BROCCOLI AND ANCHOVY OF PLANCHA

ブロッコリーと

アンチョビのブランチャ

ブロッコリーの熱々の鉄板焼き！



'BUÑUELOS DE JALAPEÑO

JALAPENO 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！

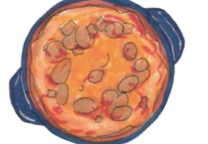
2種のサルサでどうぞ



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、しっとりと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

ブリブ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



BROCHETA DE PESCADO A LA VERACRUZANA

800

[税込 880]

SWORDFISH BROCHETTE

気仙沼産 メカジキの

ベラクルス風プロチェッタ

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ブナードと

サルサ・ロハでさっぱりと召し上がれ！



CAUSA DE MARISCO

SEAFOOD & MASHED POTATOES WITH GUACAMOLE

950

[税込 1045]

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



QUESADILLA DE RES

BEEF QUESADILLA

950

[税込 1045]

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

1000

[税込 1100]

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



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

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いません。

▶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時以降コベルト[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。

ENSALADA



COBB SALAD M 900 [税込 990]
具沢山! コブサラダ L 1500 [税込 1650]

PASTOR Y ENSALADA CESAR M 750 [税込 825]
"PASTOR" CAESAR SALAD L 1300 [税込 1430]
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 3800 [税込 4180]

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
トマティージョ、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
チボトレマヨネーズ

FILLINGS

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 2800 [税込 3080]
牛ハラミステーキの
ビーフ・ファヒータ



CERDO PORK 2500 [税込 2750]
山形県産 大澤牧場豚の
ポーク・ファヒータ



PEZ ESPADA SWORDFISH 2750 [税込 3025]
気仙沼産
メカジキのファヒータ



POLLO CHICKEN 2300 [税込 2530]
国産鶏もも肉の
チキン・ファヒータ



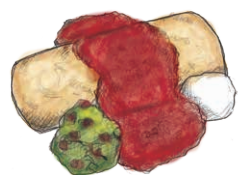
CORDERO LAMB 2350 [税込 2585]
メキシカンマリネ
ラム・ファヒータ



MIXED FAJITA 3800 [税込 4180]
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



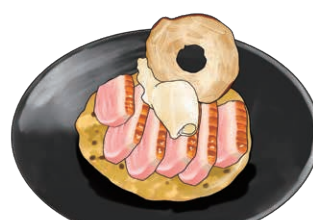
CHIPOTLE CHICKEN BURRITO
チポトレ・チキン・ブリトー
チキンとチーズ、豆など
トルティーヤで
巻いたもちもちブリトー
1300 [税込 1430]



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!
1500 [税込 1650]



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!
2800 [税込 3080]



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
しつとりとローストした鴨肉を
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。
250G 4200 [税込 4620]

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 |
550 [税込 605]



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
750 [税込 825]



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
750 [税込 825]



APPLE PIE

アップルパイ
バニラアイス添え
温かいアップルパイに
バニラアイスを添えて。
チレ・アンチョとベリーの
ソースで召し上がれ
850 [税込 935]

Cafe



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
バニラアイスのフロート!
750 [税込 825]



Hot Drink 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
750 [税込 825]



Hot Drink CAFE DE OLLA

カフェ・デ・オジャ
シナモンやクローブが香る
メキシコ伝統の、
優しい甘さのコーヒー
650 [税込 715]