



GUACAMOLE and chips

ワカモレ&チップス

950

[税込1045]

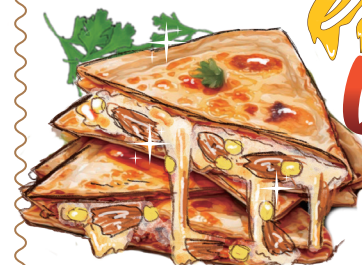


Classic NACHOS

クラシック・ナチョス

850

[税込935]



CARNITAS extra cheese QUESADILLA

カルニータス&
エクストラチーズ
ケサディーヤ

850

[税込935]

TACOS



1

The King of Street Tacos ORIGINAL CARNITAS

オリジナル
カルニータス

pork carnitas
salsa aka-miso 1PC 600

[税込660]

2

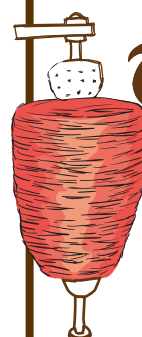
SPICY CHORIZO Crispy Queso

スパイシー・チョリソー
クリスピー・ケソ

chorizo pate, onion,
mixed cheese, salsa-
-mexicana, coriander,
mole roja 1PC 500

[税込550]

3



TACOS al pastor

アル・パストール
豚のスパイスマリネ

pork pastor, pineapple
red onion pickles 1PC 500

[税込550]

4



Korean BBQ Beef

コリアンBBQビーフ

kalbi beef, seaweed,
mixed namul, salsa macha
roasted peanuts, mole roja 1PC 500

[税込550]

5



YODARE-DORI
CHINESE SPICY CHICKEN

激辛よだれ鶏

steamed chicken
habanero macha 1PC 550

[税込605]

6



Crispy BAJA FISH

クリスピー・バハ
フィッシュ

deep fried fish, jalapeno tartar
purple cabbage, coriander
mole verde 1PC 500

[税込550]

7



Hawaiian Style AHIPOKE

ハワイアン・アヒポキ

kochujan marinated tuna,
red onion pickles,
coriander, seaweed 1PC 500

[税込550]

8



海老天

SHRIMP TEMPURA

shrimp tempura
cabbage, salsa mexicana
mole verde, coriander 1PC 600

[税込660]

9



PORK STOMACH TACOS BOUCHE

ブーチェ
赤味噌モツ煮込み

pork stomach,
onion, coriander
leek 1PC 550

[税込605]

10



TACOS DE BISTEC

SIRLOIN STEAK

タコス・デ・ビステッカ
牛サーロインの薄切りステーキ

sliced beef steak
onion, salsa mexicana
coriander, mole poblano 1PC 700

[税込770]

TOPPINGS

MOLE POBLANO
モーレ・ポブラノ

300

[税込330]

TORTILLAS
トルティーヤ

50

[税込55]

SALSA MEXICANA
サルサメヒカーナ

300

[税込330]

SLICED JALAPENO
ハラペーニョスライス

300

[税込330]

MIXED CHEESE
ミックスチーズ

300

[税込330]

SOUR CREAM
サワークリーム

300

[税込330]

GUACAMOLE
ワカモレ

300

[税込330]

PLATILLO



CHIPOTLE SHOYU BOILED EGG 4.00
チポトレ煮卵とハラペーニョタルタル [税込440]



CHICHARRON 5.00
チチャロン カリカリ豚皮チップス [税込550]



MARINATED SALMON 6.50
エリザベスサーモンのマリネ [税込715]
ハーブを効かせたモーレ・ヴェルデ



AJI PANCA MARINATED OCTOPUS 7.00
タコと胡瓜のアヒパンカ・マリネ [税込770]
タコときゅうりを梅干しのような香りの唐辛子でマリネ



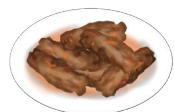
TIRADITO DE ATÚN 7.00
PERUVIAN TUNA SASHIMI [税込770]
南マグロのペルー風刺身"ティラディート"



JALAPEÑO FRITTER 2PC 6.50
ハラペーニョ・フリット [税込715]
チーズをつめた丸ごとハラペーニョをフリットに



MUSHROOMS PLANCHA 8.50
厳選キノコの鉄板焼き"ブランチャ" [税込935]



BUFFALO CHICKEN WING 6PC 5.50 [税込 605]
バッファローチキン・ウイング 10PC 8.50 [税込 935]



FRIED POTATO 7.00
インカのめざめのフライドポテト [税込770]
マヨネーズ・モレ・ヴェルデ



ENSALADA

MEXICAN COBB SALAD 13.00
メキシカン・コブ・サラダ [税込 1430]

PASTOL CAESAR SALAD

パストール・シーザーサラダ 12.50 [税込 1375]
スパイスマリネした豚肉「パストール」を乗せたシーザーサラダ

SOPA

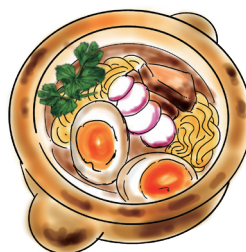


POZOLE 12.00
PORK STOMACH & WHITE CORN MEXICAN SOUP [税込 1320]
豚ホルモンと大粒トウモロコシの
具たくさんスープ ポソレ



FLAMIN' HOT!
SOPA PICANTE DE POLLO More Hot!
激辛! チキンスープ
ソパ・ピカンテ・デ・ポヨ
11.00 [税込 1210]
激辛オイル追加
+¥220

RAMEN

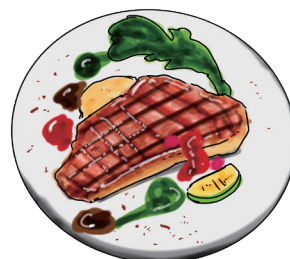


MENUDO RAMEN 13.00
メヌード・ラーメン [税込 1430]
モツとスパイスたっぷりスープにはしづめ製麺の
中華麺とチポトレ煮卵、カルニタスを入れた
メキシカンラーメン!

MAIN



COCINITA PIBIL 17.50
YUCATAN-STYLE BRAISED PORK [税込 1925]
コチニータ・ピビル
トルティーヤ付き
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。



TAMPIQUEÑA 150G 28.00
KUROGE-WAGYU BEEF STEAK [税込 3080]
黒毛和牛のステーキ
"タンビケーニャ"



ALL NATURAL

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。

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



WE TAKE CREDIT CARDS, E-MONEY AND QR CODE PAYMENTS.
お会計はクレジットカード、電子マネー、QR決済にて承ります。

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。



GUACAMOLE and chips

ワカモレ&チップス

950

[税込1045]



Classic NACHOS

クラシック・ナチョス

850

[税込935]



CARNITAS extra cheese QUESADILLA

カルニータス&
エクストラチーズ
ケサディーヤ

850

[税込935]

 TACOS	1 The King of Street Tacos ORIGINAL CARNITAS オリジナル カルニータス pork carnitas salsa aka-miso 1PC 600 [税込660]	2 SPICY CHORIZO Crispy Queso スパイシー・チョリソー クリスピー・ケソ chorizo pate, onion, mixed cheese, salsa- -mexicana, coriander, mole roja 1PC 500 [税込550]	3 TACOS al pastor アル・パストール 豚のスパイスマリネ pork pastor, pineapple red onion pickles mole poblano 1PC 500 [税込550]	4 Korean BBQ Beef コリアンBBQビーフ kalbi beef, seaweed, mixed namlu, salsa macha roasted peanuts, mole roja 1PC 500 [税込550]	5 YODARE-DORI CHINESE SPICY CHICKEN 激辛よだれ鶏 steamed chicken habanero macha salsa mexicana coriander 1PC 550 [税込605]
	6 Crispy BAJA FISH クリスピー・バハ フィッシュ deep fried fish, jalapeno tartar purple cabbage, coriander mole verde 1PC 500 [税込550]	7 Hawaiian Style AHIPOKE ハワイアン・アヒポキ kochujan marinated tuna, red onion pickles, coriander, seaweed mole verde 1PC 500 [税込550]	8 海老天 SHRIMP TEMPURA shrimp tempura cabbage, salsa mexicana mole verde, coriander 1PC 600 [税込660]	9 PORK STOMACH TACOS BOUCHE ブーチェ 赤味噌モツ煮込み pork stomach, onion, coriander leek 1PC 550 [税込605]	10 TACOS DE BISTEC SIRLOIN STEAK タコス・デ・ビステッカ 牛サーロインの薄切りステーキ sliced beef steak onion, salsa mexicana coriander, mole poblano 1PC 700 [税込770]

PLATILLO



CHIPOTLE SHOYU BOILED EGG
チボトレ煮卵とハラペーニョタルタル

400

[税込440]



CHICHARRON
チチャロン カリカリ豚皮チップス

500

[税込550]



MARINATED SALMON
エリザベスサーモンのマリネ
ハーブを効かせたモーレ・ヴェルデ

650

[税込715]



AJI PANCA MARINATED OCTOPUS
タコと胡瓜のアヒパンカ・マリネ
タコときゅうりを梅干しのような香りの唐辛子でマリネ

700

[税込770]



TIRADITO DE ATÚN
PERUVIAN TUNA SASHIMI
南マグロのペルー風刺身"ティラディート"

700

[税込770]



JALAPEÑO FRITTER
ハラペーニョ・フリット
チーズをつめた丸ごとハラペーニョをフリットに

2PC 650

[税込715]



MUSHROOMS PLANCHA
厳選キノコの鉄板焼き"ブランチャ"

850

[税込935]



BUFFALO CHICKEN WING 6PC 550
バッファローチキン・ウィング 10PC 850

[税込605]

[税込935]



FRIED POTATO
インカのめざめのフライドポテト
マヨネーズ・モレ・ヴェルデ

700

[税込770]

ENSALADA



MEXICAN COBB SALAD
メキシカン・コブ・サラダ

1300

[税込1430]



PASTOR CAESAR SALAD
パストール・シーザーサラダ
スパイスマリネした豚肉「パストール」を乗せたシーザーサラダ

1250

[税込1375]

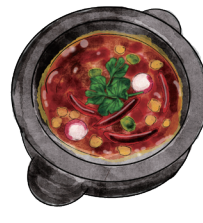
SOPA



POZOLE
PORK STOMACH & WHITE CORN MEXICAN SOUP
豚ホルモンと大粒トウモロコシの
具たくさんスープ ポソレ

1200

[税込1320]



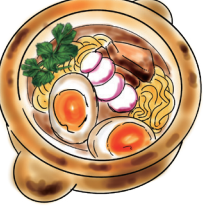
FLAMIN' HOT!
SOPA PICANTE DE POLLO
激辛! チキンスープ
ソパ・ピカンテ・デ・ポヨ

1100

[税込1210]

激辛オイル追加
+¥220

RAMEN



MENUDO RAMEN
メヌード・ラーメン
モツとスパイスたっぷりスープにはしづめ製麺の
中華麺とチボトレ煮卵、カルニータスを入れた
メキシカンラーメン!

1300

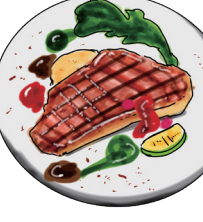
[税込1430]



COCINITA PIBIL
YUCATAN-STYLE BRAISED PORK
コチニータ・ピビル
トルティーヤ付き
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。

1750

[税込1925]



TAMPIQUEÑA
KUROGE-WAGYU BEEF STEAK
黒毛和牛のステーキ
"タンビケーニャ"

150G 2800

[税込3080]

Molé



TAQUERIA Y BAR

ALL NATURAL

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。

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

LOW TRANSFAT
低温圧搾抽出油
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



PAY
¥
〇

CASHLESS PAYMENT

WE TAKE CREDIT CARDS, E-MONEY AND QR CODE PAYMENTS.
お会計はクレジットカード、電子マネー、QR決済にて承ります。

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。