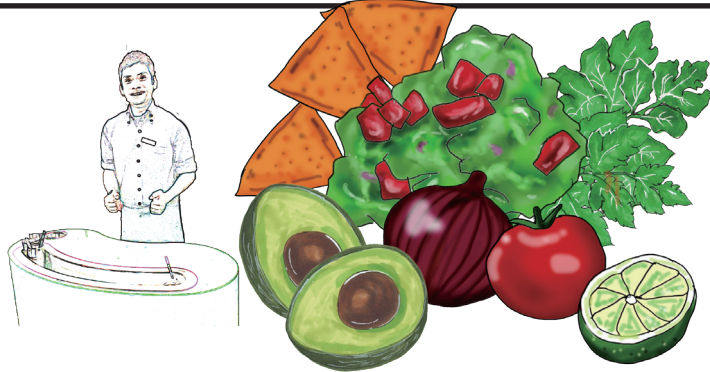




We also have a vegetarian option. ベジタリアン食材でもご用意できます。

GUACAMOLE



MUCHO名物!フレッシュ・ワカモレ

ハラペーニョ、トマト、玉ねぎ、コリアンダーを
目の前で混ぜ合わせて仕上げるアボカドディップ!
※エリアによって目の前で作り出来ない場合がございます
¥1600 [税込 1760]

NACHOS

MUCHO CLASSIC NACHOS

MUCHO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!

POQUITO **¥950** MUCHO **¥1300**
[税込 1045] [税込 1430]



DOUBLE CHEESE SAUCE +¥200 [税込 220]

ナチョスにとろとろ熱々のケソ[チーズ]を通常の2倍トッピング!



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サワークリーム!

MUCHO SIZE ONLY ¥1450 [税込 1595]

RECOMMENDADOS



CEVICHE DE PULPO

Peruvian Marinated Octopus

タコのセビーチェ

ペルー唐辛子、醤油などを使った
アヒ・パンカドレッシングに、柑橘や
野菜を合わせたさっぱりタコのマリネ。

¥1200 [税込 1320]



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サーモンをマリネに。
ミントを効かせたサルサチミチュリどうぞ!

¥1100 [税込 1210]



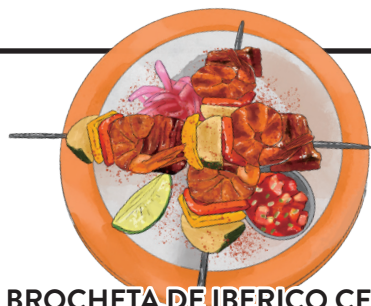
CAMARONES

A LA PICANTE

海老の激辛ソテー

カマロネス・ア・ラ・ピカンテ
殻ごと食べられる海老をハバネロを
使った激辛サルサ、テキーラでソテー。

¥2050 [税込 2250]



BROCHETA DE IBERICO CERDO Y CAMARONES

Iberian Pork & Shrimp Skewers

海老とイベリコ豚の串焼き
“プロチェッタ”

オリジナルケイジャンスパイスで

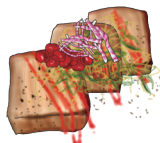
マリネしグリルしました。

2PC ¥2150 [税込 2365]

+1PC 1075[税込1182]

PLATILLO *all* ¥650

[税込 715]



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。



ELOTE *Mexican Street Corn*

3種とうもろこしのエローテ

3種のとうもろこしにベーコン、バターと塩コショウでさっと炒め、
たっぷりのタヒンとサワークリームとマヨネーズのエローテソース。

QUESADILLA DE QUESO *Cheese Quesadilla*

チーズ・ケサディージャ

4種類のチーズとトルティーヤと一緒に挟み焼き!
チポトレバインジャムを添えて。



QUESADILLA DE POLLO *Chicken Quesadilla*

チキン・ケサディージャ

チキンとチーズをトルティーヤで包み焼きに!フレッシュワカモレ添え



CECINA *Mexican Beef Jerky*

セシーナ メキシカン・ビーフ・ジャーキー

ライムとスパイスでマリネした
自家製のセミドライ・ビーフジャーキー

CARNE DE RES AL AJILLO *Beef Skirt Ajillo*

牛ハラミのチポトレ・アヒージョ

牛ハラミと旬野菜、燻製ハラペーニョ、アルボル唐辛子を加えた
ピリ辛スモーキーアヒージョ



CAMARONES AL MOJO DE AJO *Shrimp Ajillo*

海老のアヒージョ

海老・マッシュルームをメキシコ唐辛子"アルボル"と
ガーリックオイルで炒めハラペーニョバターでコクを加えました。

CHORIZO MEXICANO *Mexican Chorizo Sausage*

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メキシカンチョリソー

ALITAS DE POLLO *Mexican Hot Wing*

メキシカン・ホット・ウィング

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ウィング。

CHILLI 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牛肉と豆の煮込み。



MENUDO CON POZOLE *Mexican Guts Stew with White Corn*

メヌード・コン・ポソレ

豚のホルモンと牛タン、ホミニーと呼ばれる白いコーンを
唐辛子と煮込んだモツ煮込み

ENCHILADA POLLO *Chicken Enchilada*

チキン・エンチラーダ

コーントルティーヤで巻いたチキンにたっぷりのサルサと
チーズをかけて焼き上げたメキシコ風グラタン

RED HOT FRENCH FRIES *with Chipotle Ketchup*

レッドホット フレンチフライ チポトレ・ケチャップ付き **ブレン** [塩] もご用意出来ます

CHICHARON チチャロン

パリパリ豚皮チップス。メキシカンビールと相性抜群のスナック!

BUNUELOS DE JALAPENO *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。辛くてクセになる味!

+1PC 325
[税込357]

ENSALADAS



...CLASSIC CAESAR SALAD

SHRIMP AND AVOCADO TOSTADA SALAD *with Poached Egg*

MANGO & NOPAL CACTUS SALAD

クラシック・シーザーサラダ

エビ・アボカド・温泉卵のトスターダスサラダ

メキシコ産アップルマンゴーとウチワサボテンのサラダ

POQUITO **750** MUCHO **1150**
[税込 825] [税込 1265]

1150
[税込 1265]

POQUITO **750** MUCHO **1150**
[税込 825] [税込 1265]

SOPAS

Mexican Soups



SOPA DE MARISCOS

Mexican Seafood Soup

ソパ・デ・マリスコス

エビ、メカジキを入れてピリ辛濃厚な
自家製アメリカヌで作るスープ

¥1150 [税込 1265]



POZOLE VERDE Green Mexican Soup

ポソレ・ヴェルデ

旨味たっぷりの鶏出汁をベースに、グリーントマトや
コリアンダー、ハラペーニョなどの緑の食材を
ふんだんに使った具沢山スープ!

¥1050 [税込 1155]



TACOS 1PC ¥550

[税込 605]

MINIMUM ORDER 2PC.ご注文は2PCから



TINGA DE POLLO Chicken Tomato & Chipotle Stew

ティンガ・デ・ポヨ

チキンとガーリック・トマティーヨのサルサ

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



BAJA FISH TACO Crispy Fish Tacos

バハ・フィッシュ・タコ

白身魚のフリットにワカモレ、タルタルソース

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN

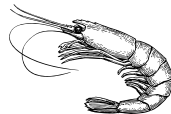


COCHINITA PIBIL Spice Marinade Pork

コチニータ・ピビル

ユカタン地方の伝統料理、アチョテスパイスで
マリネしたポークとパイナップル

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



CAMARÓN CAJUN Cajun Grilled Shrimp +200

赤海老のケイジャン・マリネ

香ばしくグリルした赤海老に
ワカモレ・チポトレマヨネーズ

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN



BARBACOA DE RES Barbecue Beef +150

バルバコア・デ・レス

チレの利いたBBQビーフに角切り野菜のピコデガヨ・サルサ

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



TEXAS TACOS Chilli con Carne with Cheese

テキサス・タコス

自家製チリコンカルネ(牛肉と豆)、たっぷりチーズ

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN



VERDURAS Vegetable tacos

ベジタブル・タコス avocado, bell peppers, zucchini, onion, salsa mexicana

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



FAJITAS

シズル感抜群! 鉄板で焼き上げる人気メインディッシュ!
香ばしくグリルした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!



POLLO Chicken

菜彩鶏の

チキン・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle

サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ

2300

[税込 2530]



CERDO Pork

山形県産 大澤牧場

豚肩ロース・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle

サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ

2500

[税込 2750]



RES Beef

ビーフ・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle

サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ

2800

[税込 3080]



CORDERO Lamb

ラム・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle

サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ

2350

[税込 2585]



PESCADO Swordfish

気仙沼産

メカジキのファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Tartar

サルサメヒカーナ、サルサベルデ、タルタル

2750

[税込 3025]



VERDULAS Vegetable

ベジタブル・ファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle

サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ

2100

[税込 2310]

BURRITO and JAMBALAYA

BURRITO or CHIMICHANGA プリトーまたはチミチャンガ

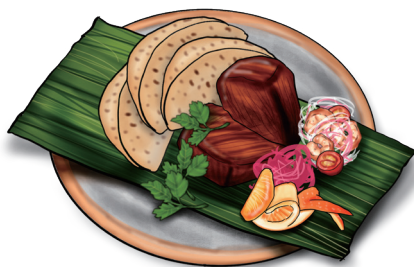
お肉、チーズ、豆など入れてトルティーヤで巻いた定番料理。プリトーは焼いてももちもちに、チミチャンガは揚げてバリバリに!

▶ Pollo チキン 950 [税込 1045] ▶ Res ビーフ 1050 [税込 1155]

CHIPOTLE JAMBALAYA チポトレ・ジャンバラヤ

チポトレとトマトで味付けした辛めのライスを生チョリソーグリルチキン玉ねぎ・セロリ・パプリカなどたっぷりの野菜と一緒に炒めたジャンバラヤ。

1900 [税込 2090]



COCINITA PIBIL

Yucatan-style Braised Pork

コチニータ・ピビル

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。

2000 [税込 2200]



PULPO A LA PARRILLA

Grilled Octopus

タコのスパイスグリル

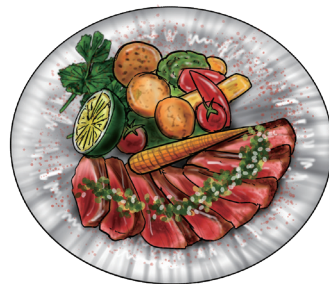
プルポ・アラ・パリージャ

スパイスでじっくりマリネした

タコの香ばしいグリル。じゃが芋と

マスタード、オリーブ、レモンを使ったソース

¥2850 [税込 3135]



WAGYU CARNE ASADA

Wagyu beef Rib Steak

国産黒毛和牛リブステーキ

和牛と旬のグリル野菜、インカの目覚め。

チポトレサルサと、さっぱり自家製の

チミチュリソースにライムを絞ってどうぞ!

4100 [税込 4510]



QUESO FUNDIDO

Mexican Cheese Fondue

with Shrimp & Chorizo

メキシカン・チーズ・フォンデュ

赤海老とチョリソーの

ケソ・フンディード

赤海老とピリ辛チョリソー、

旬野菜にアツアツのチーズソースを

目の前で流し入れて仕上げます!

¥2650 [税込 2915]

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おりません。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。