

SALSA

every salsa for every mood!

辛さも個性も色々なサルサ!
ワカモレに、前菜に、メインに
どんな料理にもプラスして、
あなた好みの一品を見つけて!



SALSA MEXICANA
サルサ・メヒカーナ
フレッシュトマトと
ハラペーニョの王道サルサ
300
[税込330]



SALSA VERDE
サルサ・ヴェルデ
柚子胡椒とシーワーカーの
さっぱりサルサ!
300
[税込330]



SALSA MANGO TROPICANA
サルサ・マンゴー
トロピカーナ
甘・辛・酸味が絶妙バランスの
トロピカルサルサ!
400
[税込440]



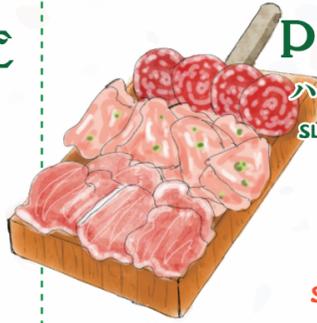
SALSA CAROLINA REAPER
サルサ・キャロライナ
リーパー
世界一辛い唐辛子を使った
超刺激系サルサ!
500
[税込550]



GUACAMOLE FRESCO

ワカモレ・フレスコ
ハラペーニョ、トマト、玉ねぎ、
コリアンダーを目の前で混ぜ合わせて
仕上げるアボカドディップ!

1600
[税込1760]



HAM PLATTER

ハム3種盛り合わせ

SLOVANIA PROSCIUTTO
IBERICO CHORIZO
MORTADELLA
10ヶ月熟成 プロシュート
イベリコ・チョリソー
モルタデッラ

S 1800 | L 2400
[税込1980] [税込2640]

QUESA DILLA



QUESADILLA DE CUATRO QUESOS

four cheese quesadilla
クアトロチーズ
ケサディージャ

850
[税込935]

QUESADILLA DE PASTOR

pork pastor quesadilla
ポーク・パストール
ケサディージャ

850
[税込935]

QUESADILLA DE POLLO

grilled chicken quesadilla
グリルチキン
ケサディージャ

850
[税込935]

BURRITO and CHIMICHANGA

CHICKEN *Burrito / Chimichanga*

チキン・ブリトー/チミチャンガ **1100** [税込1210]

PORK *Burrito / Chimichanga*

ポーク・ブリトー/チミチャンガ **1200** [税込1320]

CARNE ASADA *Burrito / Chimichanga*

カルネアサダ・ブリトー/チミチャンガ **1300** [税込1430]

CEVICHE



CEVICHE AMARILLO DE VIEIRA Y MANGO
yellow ceviche with scallop and mango
帆立とマンゴーの
セヴィーチェ・アマリージョ
1100
[税込1210]



CEVICHE VERDE DE ATÚN
green ceviche with tuna
美ら海マグロと島唐辛子の
セヴィーチェ・ヴェルデ
1300
[税込1430]



CEVICHE DE CARNE
beef tongue ceviche
牛タンのセヴィーチェ
柚子胡椒ヴェルデ
1100
[税込1210]

PLATILLO

CHICHARRÓN

チチャロン パリパリ豚皮チップス **450** [税込495]

SPICY NUTS

スパイシー・ナッツ チレ・タヒン・黒糖 **500** [税込550]

AHI POKE TOSTADAS

美ら海マグロのアヒボキ・トスターダス **2PC 850** [税込935]

ELOTE *mexican street corn*

エローテ メキシコ風・丸ごと焼きトウモロコシ **700** [税込1045]

MEXICAN HOT CHICKEN

メキシカン・ホット・チキン **6PC 650** [税込715]

CLASSIC NACHOS

クラシックナチョス **1150** [税込1265]
チップスにサルサやチーズをのせて焼いた
メキシカン定番のスナック・アベタイザー!

CHILE CON CARNE

チリコンカルネ **650** [税込715]

MENUDO *braised guts*

メヌード メキシカンモツ煮込み **650** [税込715]

JALAPEÑOS FRITOS *fried jalapenos*

ハラペーニョフリット **650** [税込715]
チーズを詰めたハラペーニョをフリットに。辛くてクセになる!

ENSALADA

TIJUANA CAESAR SALAD

ティファナ・シーザー・サラダ **1100** [税込1210]

COBB SALAD

具沢山コブサラダ **1300** [税込1430]



TACOS

MINIMUM ORDER 2PC.
ご注文は2PCから



BAJA FISH TACOS
Crispy fish taco
バハ・フィッシュ
タコス
島唐辛子のタルタル
500
[税込550]



POLLO ADOBADO
Chinaman mango
pico de gallo
ポヨアドバド
沖縄マンゴーの
ピコ・デ・ガヨ
500
[税込550]



PASTOR
with Tshigaki island
peach pineapple
ポーク・パストール
石垣島産ピーチパイ
550
[税込605]



CARNE ASADA
with Island pepper
カルネ・アサダ
島胡椒「ビパーチ」
600
[税込660]



BARBACOA DE CORDERO
with Awamori braaccha
ラムのバルバコア
泡盛ポラーチョサルサ
600
[税込660]

Make Your Own Tacos!

TACOS EMPERADOR

タコス・エンペラドール **¥2,800**
[税込3080]

6 TORTILLAS トルティーヤ6枚

CORN / FLOUR コーンorフラワー

+TORTILLA 1P +トルティーヤ1枚 ¥110

+ **2 FILLINGS**
メイン具材2種

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!

▼CHOOSE 2 FILLINGS メイン具材を2種お選びください▼



BAJA FISH
バハ・フィッシュ



CARNE ASADA
カルネ・アサダ



POLLO ADOBADO
ポヨ・アドバド



PORK PASTOR
ポーク・パストール



BARBACOA DE CORDERO
ラムのバルバコア



Please note that ¥330 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.
17時以降はテーブルチャージ[席料]としてお一人様330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。



FAJITAS

ハースやスパイスでマリネしたお肉を炭火で香ばしく仕上げたメインディッシュ!
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 fajitas*
桜島鶏のチキン・ファヒータ

2300
[税込2530]



RES *beef pepper steak fajitas*
ビーフ・ペッパーステーキ・ファヒータ

2800
[税込3080]



CERDO *pork fajitas*
琉香豚のポーク・ファヒータ
アチョテマリネ

2500
[税込2750]



CAMARONES *spicy shrimp fajitas*
海老の激辛ソテー・ファヒータ

2800
[税込3080]

GRILL

¡Recomendadas!



ENTRECOT DE RES ANGUS CERTIFICADO

350G 6900[税込7590]

Certified Angus Beef Ribeye Steak

+100G 2300[税込2530]

USプライム 認定アンガスビーフ リブローズステーキ

厳選されたアンガス牛の中でも、わずか3割しか認定されない希少な「認定アンガスビーフ®」。そのリブローズは、細やかなマーブリング(霜降り)と豊かな旨味が特徴。一口ごとに広がるジューシーで柔らかい肉質、強い旨味をお楽しみください。

Also available as Pepper Steak! ペッパーステーキにもできます!

ARRACHERA DE RES ANGUS CERTIFICADO

200G 4500
[税込4950]

Certified Angus Beef Skirt Steak

USプライム 認定アンガスビーフハラミステーキ

Also available as Pepper Steak! ペッパーステーキにもできます!



CHULETA DE CERDO ESTILO **3200**

[税込3520]

Gilled Hakkinton Pork Chop

骨付き「白金豚」ロースの炭火焼き

Also available as Pepper Steak! ペッパーステーキにもできます!

Our Hakkinton Pork is cooked to medium rare to keep its juiciness. 豚肉は1番美味しく召し上がれるミディアムレア(中がピンク色)の状態です。中心温度75℃で1分以上加熱しております。



PEZ ESPADA A LA PARRILLA

200G 2200
[税込2420]

Chacoal Gilled Swordfish

県産メカジキの炭焼きグリル

COSTILLA DE CERDO CON CHIPO BBQ **2200**

[税込2420]

Chipotle BBQ Gilled Spare Ribs

スペアリブのチポトレBBQグリル

¡Recomendadas!
RAMEN



MENUDO RAMEN **1200**

[税込1320]

メヌード・ラーメン

牛モツ3種を使ったメキシカンモツ煮「メヌード」を中華麺でアレンジ。スパイス香るスープに、赤玉ねぎとたっぷりコリアンダーで爽やかに仕上げます!

DESSERT



SEASONAL FRUIT MASA TART

季節のフルーツの
マサタルト

850[税込935]



CHURROS

with Vanilla Ice Cream

チュロス
バニラアイス添え

750[税込825]



MACEDONIA DE FRUTAS CON COCO

Coconut Blancmange & Tropical Fruits

マCHEDニア
デ・フルータス
コン・ココ

950[税込1045]

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪ゼロ
LOW 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

100% WATER

100% WATER 使用
100% 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.

