

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作りします！

M950/L1400

[税込 1045] [税込 1540]



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。

M600/L1000

[税込 660] [税込 1100]

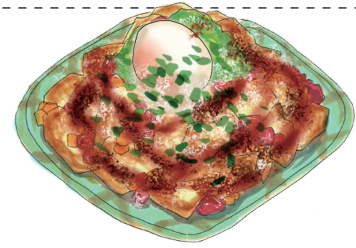
BBQ NACHOS

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。

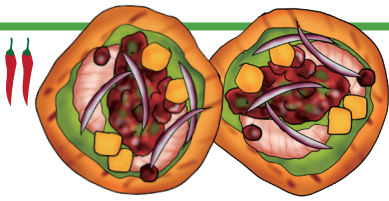
M800/L1200

[税込 880] [税込 1320]



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 CAMARON

AKAEBI SHRIMP TOSTADAS

赤海老のトスターダ

赤海老・ワカモレ・マンゴーメヒカーナ

2PC 780 [税込 858]



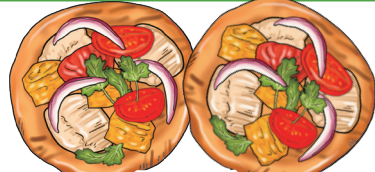
PICADILLO

BEEF TOMATO STEW

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 760 [税込 836]



VIEIRA

SCALLOP & CITRUS WITH SALSA MACHA

帆立とシトラスのトスターダ

軽く炙った帆立に柑橘のアクセント

2PC 780 [税込 858]



SALMÓN

SALMON & SALMON ROE WITH SALSA MACHA

サーモンのトスターダ

サーモンとイクラをたっぷり乗せ

サルサ・マチャで仕上げました

2PC 780 [税込 858]

PLATILLO *all* ¥600 [税込 660]



CEVICHE DE PULPO Y PEPINO OCTOPUS CEVICHE

水タコときゅうりのセビーチェ

ライムをしっかり効かせて、さっぱりと仕上げたセビーチェ



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



QUESADILLA DE QUESO CHEESE QUESADILLA

チーズ・ケサディージャ チポトレ・バイン・ジャム添え

4種チーズのトルティーヤ挟み焼き



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！



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

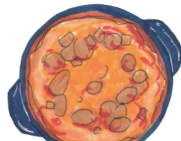


CAMARONES AL AJILLO SHRIMP AJILLO

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



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。



SALMÓN TIRADITO MARINATED SALMON

サーモン・ティラディード

新鮮なサーモンのさっぱりマリネ！

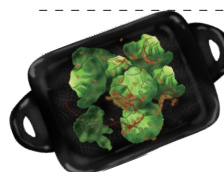
2種のチレとドライトマトのピリ辛サルサで召し上がれ



CECINA SEMI-DRIED BEEF JERKY

セシーナ

おすすめ！自家製のセミドライ・メキシカンビーフジャーキー



PLANCHA DE BROCCOLI Y ANCHOAS

BROCCOLI AND ANCHOVY OF PLANCHA

ブロッコリーとアンチョビのプランチャ

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。

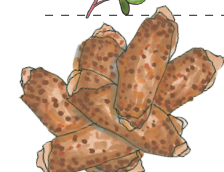


TAQUITOS DE RES BEEF TAQUITOS

牛すじとマッシュポテトのタキートス・デ・レス

煮込んだ牛すじとマッシュポテトをトルティーヤで

巻いてサクサクに揚げました



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

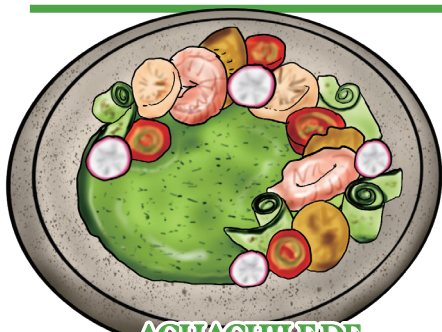


PAPAS FRITAS CHEESE & BLACK PEPPER or HABANERO CONSOMME

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!



AGUACHILE DE VIEIRA Y CAMARON

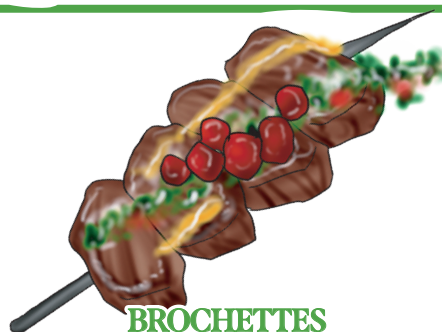
SCALLOP & AKARBI SHRIMP AGUACHILE

帆立と赤海老のアグアチレ

トマトディージョ、ハラペーニョで酸味と

辛味の効いた魚介のマリネ

1200 [税込 1320]



BROCHETTES DE CORAZÓN

BEEF HEARTS SKEWERS

牛ハツのプロチェッタ

ジューシーに焼き上げた

牛ハツをさっぱりチミチュリで

仕上げた串焼き！

800 [税込 880]



QUESADILLA DE POLLO

CHICKEN QUESADILLA

チキン・ケサディージャ

モッツアレラ、チキン、コーンなど

トルティーヤで挟み焼きに！

M/900 [税込 990]

L/1800 [税込 1980]



QUESO FUNDIDO

MEXICAN CHEESE FONDUE

メキシカンチーズフォンデュ

ケソ・フンディード

チョリソーと野菜を入れてアツアツの

チーズソースを目の前で流し入れて

仕上げます！

2000 [税込 2200]

ENSALADA y SOPA

PASTOR Y ENSALADA CESAR "PASTOR" CAESAR SALAD

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

M700 / L1200

[税込 770] [税込 1320]

CHICKEN HAM & AVOCADO SALAD

自家製トリハムとアボカドのサラダ

M700 / L1200

[税込 770] [税込 1320]

COBB SALAD

具沢山! コブサラダ

M850 / L1400

[税込 935] [税込 1540]



SOPA DE LIMA TURKEY SOUP WITH LIME

七面鳥のソパ・デ・リマ
こだわりの生産者から届く七面鳥を使い、
ミックスビーンズや溶かしチーズを
入れたさっぱりライムスープ

M 800 [税込 880] L 1400 [税込 1540]



MENUDO

BRAISED GUTS

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 800 [税込 880] L 1400 [税込 1540]

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 2000 [税込 2200]

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 3600 [税込 3960]

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です

FILLINGS

BEEF PICADILLO

ビーフ・ピカディージョ
スパイスな牛トマト煮込み

PASTOR - SPICE MARINATED PORK

パストール
豚肉のスパイスマリネ

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
チポトレマヨネーズ

CHIPOTLE SAUTED SHRIMP

海老のチポトレソテー
チポトレとハラペーニョバターで
香ばしくソテーしました

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!

トルティーヤを
お選びください

▶ FLOUR フラワー
▶ YELLOW CORN イエローコーン
トルティーヤ2P追加 ¥100 [税込 110]



POLLO CHICKEN

国産鶏もも肉の
チキン・ファヒータ

1800

[税込 1980]



RES BEEF

牛ハラミステーキの
ビーフ・ファヒータ

2000

[税込 2200]



PEZ ESPADA SWORDFISH

カジキマグロのファヒータ
サルサ・タルタル

1700

[税込 1870]



CERDO PORK

メキシコ産ハーブ三元豚の
ポーク・ファヒータ

1700

[税込 1870]



CORDERO LAMB

メキシカンマリネ
ラム・ファヒータ

2000

[税込 2200]



Chef's Recommendation!

BEEF STEAK "ICHIBO" & 3500

PRAW SURF & TURF [税込 3850]

黒毛和牛イチボと大海老のサーフ&ターフ
こだわりの食材を使ったスペシャルファヒータ!

MAIN



TERIYAKI CHICKEN BURRITO

照り焼きチキン・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

1000

[税込 1100]

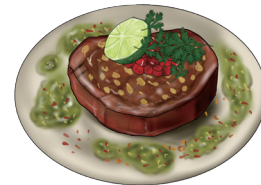
TUNA TAIL STEAK WITH MIXED SALSA

マグロのテールステーキ 2種のサルサ

肉厚ジューシーなマグロテールの豪快ステーキ。
チポトレ、ベルデの2種のサルサで仕上げました。

1650

[税込 1815]



CHIPOTLE JAMBALAYA

チポトレジャンバラヤ

チポトレとケイジャンスパイスで炊き上げたライスに
チョリソー、温玉、サルサ・メヒカーナで仕上げました。

1200

[税込 1320]



"SHIHORO" BEEF SPENCER ROLL STEAK 100g 2500

北海道・土幌黒牛リブロースステーキ

北海道産交雑牛の土幌黒牛。
キメ細やかなさしと甘み、柔らかな肉質です。

[税込 2750]

[ORDER:200G-]

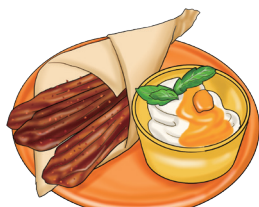
POSTRES



ICE CREAM

VANILLA, PISTACHIO, HYUGANATSU,
DRAGON FRUIT
アイスクリーム
[3種お選びいただけます]
| バニラ | ビスタチオ | 日向夏 |
| ドラゴンフルーツ |

500 [税込 550]



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

650 [税込 715]

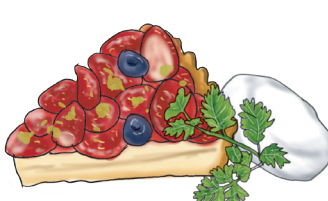


TERRINA DE CHOCO MOLE

テリーナ・デ・チョコ・モーレ

チレやカカオが入った
メキシコの"モレポブラーノ"を
イメージしたチョコレートテリーヌ

750 [税込 825]



CAKE OF THE DAY

日替わり 自家製ケーキ

マサ[とうもろこしの粉]を
入れた香ばしいケーキ。
詳しくはスタッフまで!

ASK



Recommended
Cocktail!

MEX COFFEE MARTINI

メクス・コーヒー・マティーニ

BACARDI 8, TIA MARIA, ESPRESSO
CAFE DE OLLA SYRUP, CACAO NIBS,
CINNAMON POWDER

800 [税込 880]



FLAN フラン

CAPTAIN MORGAN,
ADVOCAT, MILK,
VANILLA SYRUP,
CARAMEL SAUCE

850 [税込 935]

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

NATURAL SALT

天然由来の塩
Natural Salt

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 店内調理では天然由来の食材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

▶ We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. ▶ 17時以降コベルト[席料]をお一人様385円。22時以降深夜料金を10%頂戴しております。