

ワカモレワゴンカーで登場! 目の前で仕上げるフレッシュ・ワカモレ



GUACAMOLE

GUACAMOLE FRESCO
名物! フレッシュ・ワカモレ

まずはこれ! 当店人気のワカモレ
アボカドとハラペーニョ、トマト、玉ねぎ
コリアンダーを目の前で混ぜ合わせます!

1200 [税込1320]

SALSA FRESCA

SALSA FRESCA
モルカヘーテ・サルサ・フレスカ

焼いて旨みを凝縮したチェリートマトや
グリーンマトを使い、
メキシコ直輸入の石臼[モルカヘーテ]で、
目の前で仕上げるフレッシュなサルサ

1200 [税込1320]



ADD MANGO CHUNKS
マンゴートッピング ¥300 [税込330]

NACHOS

CLASSIC NACHOS
クラシック・ナチョス

自家製チリコンカルネ、サルサ、
ワカモレやハラペーニョチーズソースに
サワークリーム!

¥700 L 1100
[税込770] [税込1210]



BBQ BEEF NACHOS
BBQビーフ・ナチョス

柔らかい肉質の希少な
ビーフスケットのBBQナチョス!
チーズ、サルサ、温泉卵を落とした
一度食べたら病みつき!

¥800 L 1300
[税込880] [税込1430]



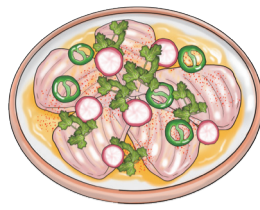
VEGAN NACHOS
ヴィーガン・ナチョス

大豆ミートたっぷりの
野菜を使ったナチョス!
アボカドとハラペーニョの
ソースで召し上がれ!

¥800 L 1300
[税込880] [税込1430]



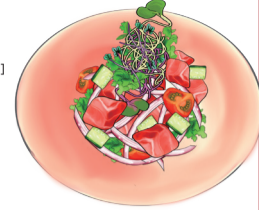
CHEF'S RECOMMENDED!



CEVICHE DE ATÚN
tuna ceviche

950 [税込1045]

キハダマグロのセビーチェ -サルサ・ロコト
唐辛子とオレンジを入れた、辛くてフルーティーなサルサで
食べるマグロのセビーチェ!



TIRADITO

豊洲市場直送!
日替わり魚介の
ティラディード
素材の旨味たっぷりの
一品に仕上げました。

1200 [税込1320]



TEQUILA SAUTEED SCAMPI 2100 [税込2310]

鬼手長海老のテキーラソテー
大振りでもたっぷりの鬼手長海老を
チリアルボルとテキーラを効かせて香ばしくソテーしました!



HERRADURA
homemade sausage
エラドゥーラ

200g 1500 [税込1650]

テキーラでマリネした旨味たっぷりの
自家製ソーセージ! サルサ・レッドチミチュリでどうぞ



MEXICAN PORK RIBS

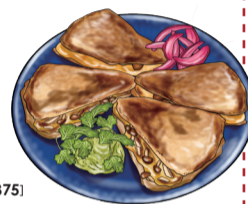
メキシカン・ポークリブ
おすすめ!
特製スパイスに漬けた
骨付きスペアリブ

900 [税込990]

SINCRONIZADITA DE PORCINI & POLLO

chicken & porcini quesadilla
チキンとポルチーニのケサディーヤ
香り高いポルチーニ茸をチキンを
チーズと一緒にトルティーヤで挟み焼きに!

1250 [税込1375]



BROCHETA DE RES

beef brochette
ブロチェッタ・デ・レス

1000 [税込1100]

肉厚でジューシーなアンガス牛とマッシュルームを串焼きに! ピリッと辛味の効いた
サルサ・レッドチミチュリと一緒に召し上がれ!

PLATILLO ALL ¥600



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!

CARNE ASADA TOSTADA beef & avocado tostada

カルネ・アサダトスターダ 2PC~
マリネしたビーフステーキにさっぱりとした味わいのアボカドサルサ

600 [税込660]

ATÚN TOSTADA

tuna tostada
キハダマグロのトスターダ 2PC~
身質のしっかりしたマグロをアボカドサルサとたっぷりの薬味と一緒に!

600 [税込660]

CAUSA DE CAMARONE

mashed potatoes with shrimp
ペルー風ポテトサラダ
黄色唐辛子を使ったピリ辛ペルー風ポテトサラダ。ぷりぷり小海老と一緒にどうぞ!

600 [税込660]

CAMALONES PINCHO

shrimp pintxos
海老のピンチョス
厚切りでジューシーな歯応えのズッキーニに海老を乗せ、ドライチレでさっぱりと

600 [税込660]



ESQUITE DE MAÍZ MIXTO

mixed snack corn
3種コーンのエスキーテ
スイートコーン、ヤングコーン、ホワイトコーンと厚切りのベーコンを
炒めた、ビールによく合うアツアツ鉄板料理!

600 [税込660]

SINCRONIZADITA DE QUESO

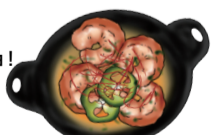
cheese quesadilla
チーズ・ケサディーヤ チポトレパインジャム添え
もちもちのトルティーヤにチーズをサンドしました!

600 [税込660]

CAMARONES AL AJILLO

shrimp ajillo
海老のアヒージョ チリアルボルやハラペーニョ使いピリ辛に仕上げたアヒージョ!

600 [税込660]



FRITA DE JALAPEÑO

jalapeño fritter
ハラペーニョ・フリット 2PC~
チーズを詰め込んだハラペーニョのフリット!

600 [税込660]

jalapeño fritter "russian roulette" 4PCS
一つだけ激辛ハバネロの"大当たり"入り!
ロシアンハラペーニョフリット! ¥1200 [税込1320]

CHORIZO MEXICANO

mexican chorizo sausage
メキシカン Chorizo ソー
シナモンとスパイスの香りたっぷりのメキシカン Chorizo ソー

600 [税込660]



CHIPIRONES

Squid boiled in ink
ヤリイカの墨煮
豊洲市場から仕入れたヤリイカをハバネロとイカ墨で煮込み、
サルサ・メヒカーナをのせさっぱりと仕上げました!

600 [税込660]

CHILI CON CARNE

チリコンカルネ
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

600 [税込660]

MEXICAN HOT WING

メキシカン・ホットウィング
料理長がミックスをした辛味ソースを絡めたチキンウィング!

600 [税込660]

TAQUITOS DE POLLO

chicken taquitos
チキンタキートス
チキンの煮込みをコーントルティーヤで巻いてピリッと揚げました!

600 [税込660]



PATATAS BRAVAS

fried potato with bravas sauce
パタタス・ブラバス
ホクホクのフライドポテトにピリ辛のブラバスソースをかけました!

600 [税込660]

ENSALADAS & SOUP



VEGAN TOSTADA organic vegetables & soy meat vegan salad 1000 [税込1100]

有機野菜と大豆ミートのヴィーガン・トスターダサラダ
器に見立てたパリパリのトルティーヤカップに新鮮な有機野菜と
大豆ミートなどを詰め込みました!

MENUDO

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 900 [税込880] L 1300 [税込1320]



SOPA DE LIMA mexican lime soup M 800 [税込880] L 1200 [税込1320]

グリルチキンとほうれん草のソパ・デ・リマ
チキンとライムをベースにした酸味の効いたメキシカンスープ!
グリルチキンやほうれん草をたっぷりと使いました!

COBB SALAD

コブサラダ M 750 L 1100 [税込825] [税込1210]

具沢山! アボカドやトマトなど野菜をたっぷりと使ったメキシカン・コブサラダ

ADD TOSTADAS CUP 器をトスターダカップに変更できます。¥150 [税込165]



TAQUERIA

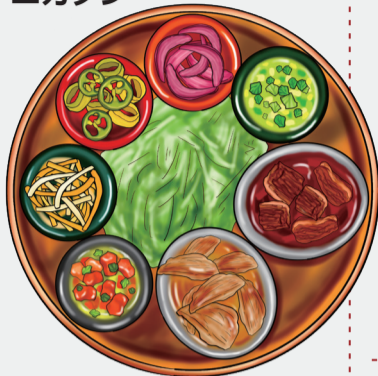
具材を選んで自分好みに作る!手巻きカスタムタコス **TACOS EMPERADOR**
シェフおすすめの具材とトルティーヤの組み合わせ! **LAS DOS CARAS CLASSIC**

TACOS EMPERADOR

自分好みに作る!トルティーヤと具材のセットプレート

Yucatan

ユカタン



2名様分 (税込2640) **2400**

main filling 1

chipotle beef
チポトレ・ビーフ

main filling 2

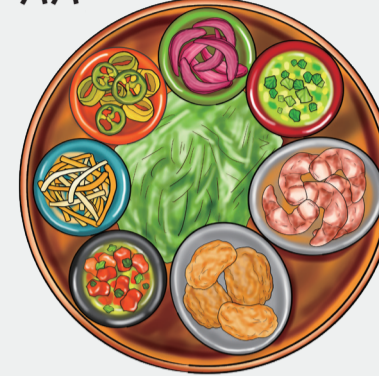
cochinita pibil
コチニータ・ピピル
豚肉をマリネし
じっくりと煮込みました

Salsa

サルサ・チポトレ
燻製した唐辛子「チポトレ」を使用した
香ばしい味わいのサルサ

Baja

バハ



2名様分 (税込2640) **2400**

main filling 1

camarones diabola
カマロネス・ディアボラ
海老のピリ辛ソテー

main filling 2

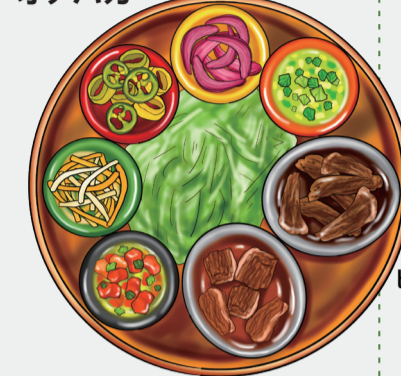
swordfish
クリスピー・バハ・フィッシュ
クリスピーに仕上げた
カジキマグロのフリット

Salsa

ロコト・マヨネーズ
唐辛子「ロコト」とハーブを
たっぷり使った
さっぱりとした味わいのサルサ

Oaxaca

オアハカ



2名様分 (税込2640) **2400**

main filling 1

chicken tinga
チキン・ティンガ
鶏肉のスパイシー
トマト煮込み

main filling 2

beef picadillo
ビーフ・ピカディージョ
スパイシーな牛トマト煮込み

Salsa

モーレ・アマリージョ
2種類のチレとナッツ、
パプリカなどをつかった
旨味たっぷりのモレ

LAS DOS CARAS CLASSIC

タコスといえばコレ!チレをふんだんに使った食べ応え抜群のスパイシーリフィル!



PICADILLO DE RES **HARD SHELL**
minced beef & vegetables mexican stew
牛挽肉と野菜のスパイス煮込み ビーフピカディージョ

450 (税込495)



FRITA DE PEZ ESPADA swordfish fritter
カジキマグロのフリット クリスピー・バハ・フィッシュ
アヒ・アマリージョマヨネーズ

450 (税込495)



TINGA DE POLLO **HARD SHELL**
chicken tinga
鶏肉のスパイス・トマト煮込み チキンティンガ
サルサ・メヒカーナ

450 (税込495)



FRITA DE CANGREJO softshell crab fritter
ソフトシェルクラブのフリット
チポトレマヨネーズ

450 (税込495)

ここでしか食べられない!シェフおすすめの具材とカラフルトルティーヤの楽しい組み合わせ!



BLUE DEMON Ink stewed squid
ブルー・デモン
コウイカのハバネロ墨煮

450 (税込495)



CANEK stewed beef
カネック ビーフ・スアデロ
牛肉の煮込み

450 (税込495)



SANTO pork & roasted pineapple
サント タコス・アル・パストール
豚肉とローストパイナップル

450 (税込495)



ULTIMO DRAGON
chipotle sauteed cauliflowers
ウルティモ・ドラゴン
カリフラワーのチポトレソテー

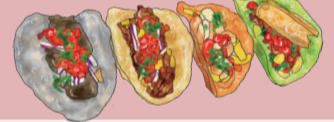
450 (税込495)

4種セット!

TACOS ALL STAR 1600 (税込1760)

タコス・オールスター

迷ったらまずはこれ!ラスドスカラスのおすすめの
メキシカンスタイル4種のタコス
全て盛り込んだオールスターセット!



FAJITA



鉄板で焼き上げるシズル感たっぷりのメインディッシュ!
ハラペーニョバターで炒めた肉と7種の野菜を熱々で!
香ばしさと旨味がたっぷり。

[salsa verde, salsa mexicana, chipotle サルサベルデ・サルサメヒカーナ・チポトレ]



POLLO chicken
森林鶏のチキン・ファヒータ

1950 (税込2145)



PEZ ESPADA swordfish
気仙沼産メカジキ・ファヒータ

2650 (税込2915)



CERDO herb sangenton pork
ハーブ三元豚・ファヒータ

1950 (税込2145)



RES prime beef
USプライムビーフ・ファヒータ

2900 (税込3190)



MIXED FAJITA ミックス・ファヒータ
上記より好きなものをお選びください

2種 3200 (税込3520)
3種 4000 (税込4400)



VEGAN VEGAN
ヴィーガン・ファヒータ

2000 (税込2200)

BURRITO & CHIMICHANGA



BURRITOS
ブリトー

1050 (税込1155)

ブリトーは、トルティーヤで
牛肉、鶏肉、豆、米などの具を巻いた北部の料理。
特製トルティーヤのモチモチ感が楽しめます

お好きなフィリングを下記からお選びください



POLLO chicken チキン・ケイジャン



RES beef ビーフ・ピカディージョ



VEGAN **VEGAN** ヴィーガン・ベジ



CHIMICHANGAS
チミチャンガ

1150 (税込1265)

トルティーヤにたっぷりのフィリングを詰め、
カラッと揚げたボリューム満点の一皿!

お好きなフィリングを下記からお選びください



POLLO chicken チキン・ケイジャン



RES beef ビーフ・ピカディージョ



VEGAN **VEGAN** ヴィーガン・ベジ

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT

低圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO 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

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。

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。