

# GUAC 'N' NACHO



**GUACAMOLE FRESCO**  
ワカモレ・フレスコ  
まずはこれ! トマトやコリアンダー、ハラペーニョと混ぜて作るアボカドディップ!  
1260 [税込 1386]



**CLASSIC NACHOS**  
クラシック・ナチョス  
自家製チリコンカルネ、サルサ、ハラペーニョ、チーズソースに、サワークリーム!  
1050 [税込 1155]



**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らかく仕上げたスライスビーフに、チーズソースと温泉卵  
1310 [税込 1441]

## 豊洲直送の魚介を使ったシーフードの前菜! The Mariscos STARTER

数量限定



**TODAY'S SEAFOOD TOSTADAS**  
日替わり・旬の魚介のトスターダス  
バリバリのトルティーヤに旬の魚介を乗せたひとくち前菜! 詳しくはスタッフまで。  
2pc 1100 [税込 1210]  
+ 1pc 550



**TUNA PICANTE CEVICHE** poke style  
天然 キハダマグロのセヴィーチェ  
ペルーの唐辛子アヒバシカにコチュジャン、本ワサビなどを加えてボキスタイルに仕上げた辛味を効かせたセヴィーチェ。  
1050 [税込 1155]



**CITRUS AGUACHILE "ABURI MADAI"**  
炙り真鯛のシトラス・アグアチレ  
炙った香ばしい真鯛をフレッシュのライムとハラペーニョで仕上げたセヴィーチェ。  
1020 [税込 1122]

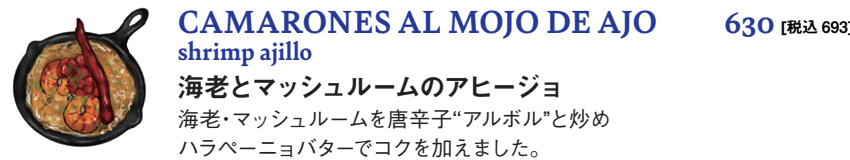
# PLATILLO

**SALMÓN MARINADO** marinated salmon 630 [税込 693]  
エリザベスサーモンのマリネ  
スコットランド名産のエリザベスサーモンをマリネに。ミントを効かせたサルサチムチュリどうぞ!

**BUÑUELOS DE JALAPEÑO** jalapeño fritter 630 [税込 693]  
ハラペーニョ・フリット  
辛くてクセになる! チーズを詰めたハラペーニョを特製シーズニングをまぶしてフリットに。



**QUESADILLA DE POLLO** 630 [税込 693]  
chipotle chicken quesadilla  
チポトレ・チキン・ケサディーヤ  
香ばしいチポトレサルサと煮込んだピリ辛チキンのケサディーヤ

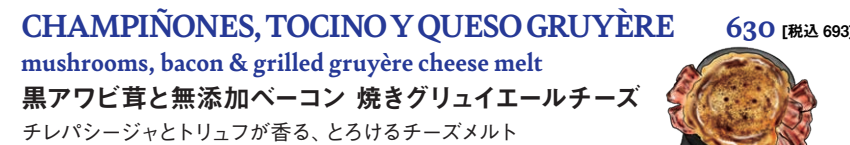


**CAMARONES AL MOJO DE AJO** 630 [税込 693]  
shrimp ajillo  
海老とマッシュルームのアヒージョ  
海老・マッシュルームを唐辛子"アルボル"と炒めハラペーニョバターでコクを加えました。

**QUESADILLA DE QUESO** cheese quesadilla 630 [税込 693]  
クアトロ・チーズ・ケサディーヤ 蜂蜜添え  
4種類のチーズをトルティーヤで挟み焼きに!

**AJILLO DE RES, JALAPEÑO** beef & jalapeño ajillo 630 [税込 693]  
牛ハラミとハラペーニョのアヒージョ  
牛ハラミと辛味がクセになるハラペーニョのアヒージョ。

**MEXICAN HOT CHICKEN** 8PC 630 [税込 693]  
メキシカン・ホット・チキン  
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バックリブ。

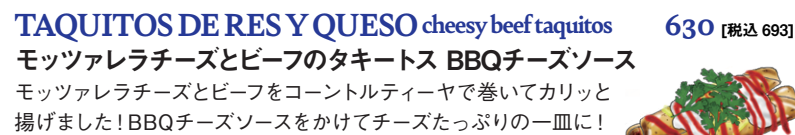


**CHAMPIÑONES, TOCINO Y QUESO GRUYÈRE** 630 [税込 693]  
mushrooms, bacon & grilled gruyère cheese melt  
黒アワビ茸と無添加ベーコン 焼きグリュイエールチーズ  
チレパシーヤとトリュフが香る、とろけるチーズメルト

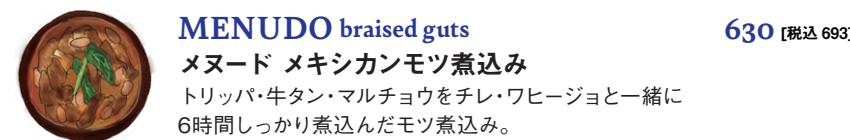


**PORK BELLY CARNITAS** 630 [税込 693]  
皮付き豚バラ肉のカルニータス  
ハーブやスパイス、オレンジジュースと一緒にホロホロになるまで煮込んだ甘辛の皮付き豚バラ肉。

**CHILE CON CARNE** チリコンカルネ 630 [税込 693]  
メキシカンの定番! じっくりと時間をかけて、しっかりと味わい深く仕上げた豆の煮込み。



**TAQUITOS DE RES Y QUESO** cheesy beef taquitos 630 [税込 693]  
モッツアレラチーズとビーフのタキーツ BBQチーズソース  
モッツアレラチーズとビーフをコーントルティーヤで巻いてカリッと揚げました! BBQチーズソースをかけてチーズたっぷりの一皿に!



**MENUDO** braised guts 630 [税込 693]  
メヌード メキシカンモツ煮込み  
トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと一緒に6時間じっくり煮込んだモツ煮込み。

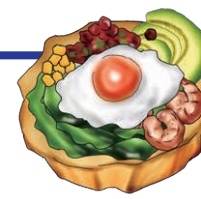
**CHORIZO MEXICANO** 630 [税込 693]  
with jalapeño mashed potatoes  
メキシカンチョリソ  
シナモンとスパイスの香りたっぷりのメキシカンチョリソ

**MEXICAN FRENCH FRIES** 630 [税込 693]  
メキシカン・フレンチフライ  
コメドルオリジナルシーズニングでピリ辛に仕上げたフライドポテト!

## SMALL PLATILLO all ¥350 [税込 385]

- MEXICAN PICKLES メキシカンピクルス
- FRIJOLETS REFRITO うずら豆のメキシカンディップ
- SLICED JALAPEÑO スライスハラペーニョ
- CHICHARRON チチャロン 豚皮チップス
- BREAD 渋いちペーカリーのパン

# ENSALADA



**ENSALADA TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE** 1310 [税込 1441]  
shrimp and avocado tostada salad with poached egg  
エビ・アボカド・温泉卵のトスターダサラダ

**ENSALADA CÉSAR CLÁSICA** classic caesar salad 840 [税込 924]  
クラシック・シーザーサラダ

**ENSALADA DE NOPAL Y AGUACATE** cactus and avocado salad 1050 [税込 1155]  
うちわサボテンとアボカドのサラダ

# MOLCAJETE



溶岩石から作られた石臼"モルカヘテ"のアツアツ料理!

**QUESO FUNDIDO** 2360 [税込 2596]  
Mexican cheese fondue  
ケソ・フンディード  
[メキシカン・チーズ・フォンデュ]  
チョリソと野菜を入れてアツアツのチーズソースを目前で流し入れて仕上げます!

**CAMARONES A LA DIABLA Y TRES QUESO** 2470 [税込 2717]  
Habanero stewed shrimp & mixed cheese  
ソフトシェルシュリンプと3種チーズの激辛! ハバネロ煮込み  
辛くてクセになる! 旨味たっぷりのソフトシェルシュリンプにたっぷりチーズと自家製ハバネロサルサ!  
! Our Fire!



# TACOS Emperador

Make Your Own Tacos!  
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!

タコス・エンペラドール

**R** ¥2,780 [税込 3058]

4 Tortillas & 2 Fillings  
トルティーヤ4枚とフィリングを下記から2種お選び頂けます

**L** ¥3,990 [税込 4389]

8 Tortillas & 4 Fillings  
トルティーヤ8枚と下記フィリングが全種類付きます

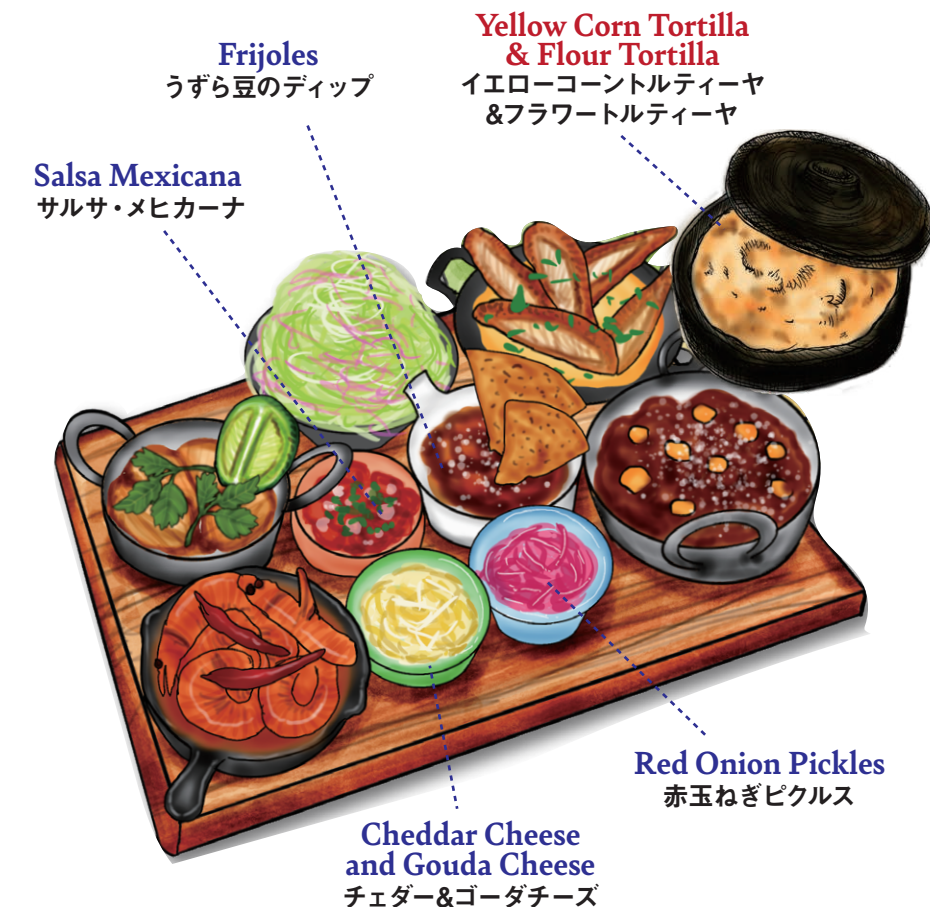
## Main Filling 肉や魚介などのメインの具材

**Cilantro Lime Chicken** シラントロ・ライム・チキン  
フレッシュライムとコリアンダー・クミンなどで柔らかく煮込んだチキン。さっぱりとした味わいです。

**Beef Picadillo** ビーフ・ピカディーヨ  
燻製ハラペーニョやコリアンダーなどを使い、牛挽肉やじゃがいもなどと煮込むスパイシーな牛トマト煮込み。

**Crispy Baja Fish** クリスピー・バハ・フィッシュ  
オリジナルスパイスやクラッカーなどを使いクリスピーに仕上げた白身魚のフリット。ハラペーニョを効かせたタルタルソースを添えて。

**Camarones Picante** カマロネス・ピカンテ  
メキシコ唐辛子"アルボル"のサルサでソテーしてピリ辛に仕上げた海老。



Frijoles うずら豆のディップ  
Salsa Mexicana サルサ・メヒカーナ  
Yellow Corn Tortilla & Flour Tortilla イエローコーントルティーヤ & フラワートルティーヤ  
Red Onion Pickles 赤玉ねぎピクルス  
Cheddar Cheese and Gouda Cheese チェダー&ゴーダチーズ





## Original Marinade! FAJITA

鉄板で焼き上げる人気メインディッシュのファヒータ!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上がり下さい!



**JAPANESE BBQ CHICKEN**  
ジャパニーズBBQチキン  
アクセントに醤油を使った  
オリジナルBBQマリネのチキン

2150  
【税込 2365】



**MEXICAN MARINADE STYLE BEEF** 2570  
メキシカン・マリナード・ビーフ  
ライム、ハラペーニョ、コリアンダーなど、メキシコを  
代表する食材でマリネした牛ハラミのファヒータ  
【税込 2827】



**CAJUN MARINAD PORK** 2250  
山形県産 大澤牧場 豚肩ロースのケイジャンマリネ  
メキシコのシーズニング"アチョテ"を使ったオリジナルケイジャン  
スパイスでマリネしたポークファヒータ  
【税込 2475】



**BISTEC DE RES SAL Y PIMIENTA** 3750  
和牛のサーロインステーキ  
マルドゥン・シーソルトと黒胡椒でシンプルに仕上げる  
旨味たっぷりの牛サーロインステーキ  
【税込 4125】



**A LA MENTA ARGENTINA** 2450  
アラ・ミント・アルゼンティーナ  
アルゼンチンを代表するミントたっぷりのさっぱりとした  
"サルサ・チミチュリ"でマリネしたラムファヒータ  
【税込 2695】



*Recommended!*  
**CAMARONES FAJITA CON QUESO** 2570  
with Spicy Américaine  
ガーリックシュリンプと4種チーズのファヒータ  
海老の旨味たっぷりで唐辛子アルボルも効かせた  
スパイシー・アメリカーナソースを目の前にかけて  
仕上げる海老と4種チーズのファヒータ!  
【税込 2827】

## BURRITO & ARROZ



**BURRITO-CHICKEN "TERIYAKI" STEAK** 1360  
照り焼きチキンブリトー  
フラワートルティーヤで照り焼きチキンとチーズ、豆などと巻いて焼き上げたもちもちのブリトー  
【税込 1496】



**MIXED CHEESE CHILAQUILES WITH PICADILLO** 1470  
4種チーズとビーフピカディージョのチラキレス  
メキシカンライス、牛ひき肉のピカディージョ、バリバリのコントロールティーヤを乗せてサルサロハと4種のチーズをたっぷりかけました!  
【税込 1617】



**CHIPOTLE SAUSAGE JAMBALAYA** 2040  
チボトレ・ソーセージ・ジャンバラヤ  
トマトと炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンとソーセージを乗せました!  
【税込 2244】

温泉卵トッピング  
+¥150【税込 165】

## MAIN DISH

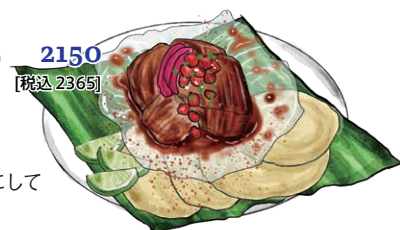


**SALMÓN ENNEGRECIDO** 2040  
Blackened Salmon with Veracruz Style Salsa  
タスマニア・サーモンの焦がしチレグリラ  
唐辛子に乗せ香ばしく表面を焦がしたふっくらとした  
サーモングリラ。トマトにアンチョビ、オリーブを  
入れた漁師風サルサで。  
【税込 2244】



**MEXICAN BBQ SPARERIBS** 2470  
メキシカンBBQボックスベアリブ  
燻製ハラペーニョ"チボトレ"のマリネ  
シェフこだわりの逸品!あとを引く旨さの  
特製バーベキューソースのボックスベアリブ!  
【税込 2717】

**CARTA FATA COCHINITA PIBIL** 2150  
Yucatan-style Braised Pork  
カルタ・ファタ コチニータ・ピビル  
ユカタン風 豚肩ロース肉のスパイス蒸し焼き  
スパイスとフルーツで一晩マリネ、包んで蒸し焼きにして  
お肉ホロホロに柔らかく仕上げました!  
【税込 2365】



**CARNE ASADA**  
Grilled Wagyu Ribeye Steak  
黒毛和牛リブロースのステーキ  
カルネ・アサダ  
がっつり200gの和牛ステーキ!2種の  
唐辛子とバルサミコ酢の酸味と  
甘味のサルサが肉と相性抜群!  
4140【税込 4554】



**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

NATURAL SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

7 WATER

7 WATER 使用  
7 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.

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。

