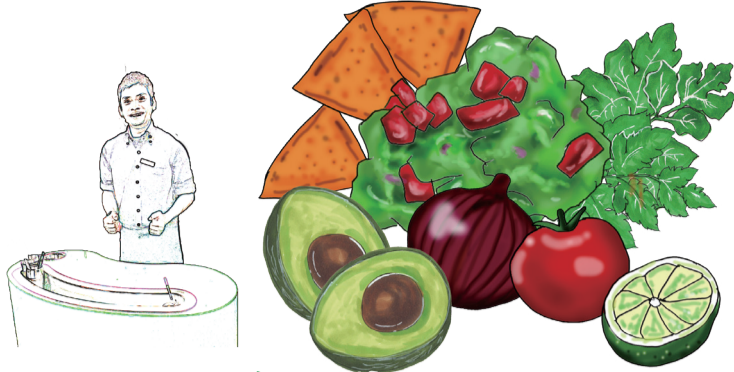


# GUACAMOLE



## 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お作り出来ない場合がございます  
¥1260 [税込 1386]

# 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 ¥1260  
[税込 1045] [税込 1389]



**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らかく仕上げた  
スパイスビーフにチーズソースとサワークリーム!  
REGULAR SIZE ONLY ¥1410 [税込 1551]

# 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。  
¥1150 [税込 1265]



## 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チュリとどうぞ!  
¥1100 [税込 1210]



## CAMARONES A LA PICANTE

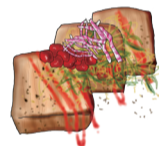
海老の激辛ソテー  
カマロネス・ア・ラ・ピカンテ  
殻ごと食べられる海老をハバナペロを  
使った激辛サルサ、テキーラでソテー。  
¥2050 [税込 2250]



## 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]

# PLATILLO all ¥630 [税込 693]



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。

## 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!

## 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、  
しっとりとした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・ポゾレ  
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 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  
プレーン [塩] もご用意出来ます

## SOPAS Mexican Soups



SOPA DE MARISCOS  
Mexican Seafood Soup  
ソパ・デ・マリスコス  
紅椒、メカジキを入れてピリ辛濃厚な  
自家製アメリカーナで作るスープ  
¥1150 [税込 1265]



POZOLE VERDE Green Mexican Soup  
ポゾレ・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]

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

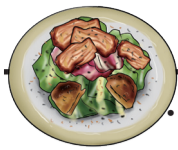
オーガニック砂糖  
Organic Sugar

7 WATER

エウォーター使用  
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。



...CLASSIC CAESAR SALAD

SHRIMP AND AVOCADO TOSTADA SALAD *with Poached Egg*

MANGO & NOPAL CACTUS SALAD

# ENSALADAS

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 730 MUCHO 1150  
[税込 803] [税込 1265]

1150  
[税込 1265]

POQUITO 730 MUCHO 1150  
[税込 803] [税込 1265]



## 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・トマトのサルサ

▶ 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



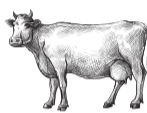
**COCHINITA PIBIL** *Spice Marinade Pork*  
コチニータ・ピビル  
ユカタン地方の伝統料理、アチョテスパイスで  
マリネしたポークとパイナップル

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



**CAMARÓN CAJUN** *Cajun Grilled Shrimp* +200  
赤海老のケイジャン・マリネ [税込 220]  
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 [税込 165]  
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

## MAIN



**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。

1990 [税込 2189]



**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!

4090 [税込 4499]



**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ドの  
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!

¥2620 [税込 2882]

## Recomendados! 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上がり下さい!



**POLLO** *Chicken*

森林鶏の

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

2150

[税込 2365]



**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

2250

[税込 2475]



**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

2520

[税込 2772]



**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

2310

[税込 2541]



**PESCADO** *Swordfish*

気仙沼産

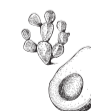
メカジキのファヒータ

*Salsa Mexicana, Salsa Verde, Tartar*

サルサメヒカーナ、サルサベルデ、タルタル

2780

[税込 3058]



**VEGETAL** *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** ブリトーまたはチミチャンガ

▶ Pollo チキン 940 [税込 1034] ▶ Res ビーフ 1050 [税込 1155]

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。ブリトーは焼いてももちに、チミチャンガは揚げてパリパリに!

**CHIPOTLE JAMBALAYA** チポトレ・ジャンバラヤ

1890 [税込 2079]

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。