

GUACAMOLE FRESCO 1300 [税込1430]

名物!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お作りします!



GUACAMOLE TASTING PLATE

ワカモレ・テイスティング・プレート 2100 [税込2310]

キャラクターの違う3種のワカモレが楽しめるワカモレ・テイスティングプレート!

tuna & mango マグロとマンゴー

chipotle roasted beef [wasabi flavor] チポトレローストビーフ ワサビ風味

praline cottage cheese キャラメリゼナッツとカッテージチーズ



NACHOS



CLASSICOS NACHOS クラシックナチョス

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・アペタイザー!

SMALL 800 REGULAR 1150
[税込880] [税込1265]



MEZCLA QUESO Y TOCINO NACHOS mixed cheese & bacon nachos 4種のチーズとベーコンのナチョス たっぷりチーズとベーコン、 ハラペーニョがクセになる!

SMALL 800 REGULAR 1150
[税込880] [税込1265]

PLATILLOS



TOSTADA DE FRIJOLIOS CON QUESO frijoles & mozzarella tostada

フリホーレスとモッツァレラのトスターダ
カリッと揚げたコーントルティーヤの上に
黒インゲン豆のディップとモッツァレラチーズ。
野菜たっぷりのサルサ・ピコデガヨをかけて。

650 [税込715]



FRITO DE BRÓCOLI Y COLIFLOR broccoli & cauliflower fritto

カリフラワーとブロッコリーのフリット
キヌアを加えた衣でさくっと揚げました。
チポトレアイオリソースとどうぞ!

650 [税込715]



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、
しっかりと味わい深く仕上げた豆の煮込み。

650 [税込715]



CHORIZO MEXICANO メキシカン・チョリソー

おすすめ!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

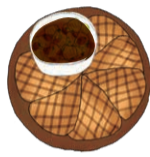
650 [税込715]



TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE shrimp & avocado tostada

海老とアボカドのトスターダ
クリスピーで香ばしいコーントルティーヤに
具材を乗せたひとくち前菜!

650 [税込715]



QUESADILLA DE QUESO チーズ・ケサディーヤ

チポトレ・バインジャム添え
3種のチーズとくるみを
トルティーヤで挟み焼き上げました。

650 [税込715]



QUESADILLA DE CAMARÓN shrimp quesadilla

シュリンプ・ケサディーヤ
海老とチーズを挟みアツアツに焼き上げました!

650 [税込715]



POLLO A LA DE BUFFALO buffalo chicken back ribs

バッファロー・チキンバックリブ

SMALL 650 REGULAR 950
[税込715] [税込1045]

ブルーチーズソース追加 blue cheese sauce +¥110



CAMARONES AL AJILLO shrimp ajillo

海老とマッシュルームのアヒージョ
海老とマッシュルームをチレアルボルと
一緒にピリ辛のオイル煮に。

650 [税込715]



CEVICHE DE PULPO Y NARANJA octopus & orange cevich

タコのオレンジセビーチェ
フレッシュなオレンジの果肉とタコを
合わせた甘酸っぱいセビーチェ

SMALL 650 REGULAR 950
[税込715] [税込1045]



TAQUITOS DE CHORIZO 自家製チョリソーのタキートス

スパイスたっぷりのチョリソーパテを
トルティーヤで巻き、カリッと揚げました。

650 [税込715]



BUÑUELO JALAPEÑO fried jalapeño ハラペーニョフリット

辛いけど美味しい!チーズを詰めた
ハラペーニョを丸ごとフリットに。

650 [税込715]



PAPAS FRITAS french fries w/ chipotle dip

十勝産ポテトフライ
オリジナル・チポトレディップ添え
ケイジャンスパイスをかけたポテトフライ
ピリ辛チポトレディップを添えて。

650 [税込715]



PULPO A LA MARINERA braised octopus

タコの漁師風
たこを辛味のあるトマトソースで
じっくりと煮込みました。

650 [税込715]

SMALL PLATILLOS ¥350 [税込385]

MEXICAN PICKLES
メキシカンピクルス

CHIPS Y SALSA salsa and chips
サルサ&チップス

CHICHARRON チチャロン
豚の皮を揚げたメキシカンスナック!

JALAPEÑO
ハラペーニョ・スライス

TORTILLAS
トルティーヤ[6P]

SPICY NUTS
スパイシーナッツ

SALSA HABANERO
激辛!サルサ・ハバネロ

SHIBUICHI BAKERY BREAD
渋いちベーカリーのパン

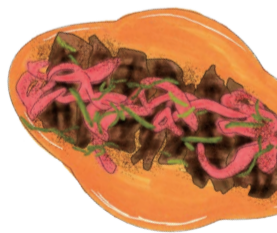
AMIGOS



TODAY'S CEVICHE

豊洲直送!
本日の鮮魚のセビーチェ
詳しくはスタッフまで!

ASK

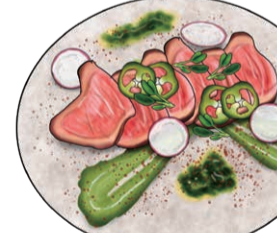


CECINA

semi-dried beef jerky
セシーナ

必キシカン・セミドライ・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

800 [税込880]



ROASTED BEEF

中山牧場高原黒牛の
ローストビーフ

うまみたっぷりの高原黒牛を冷製の
ローストビーフに仕上げました。

1200 [税込1320]



QUESADILLA DE CARNE Y HONGOS beef & mushrooms quesadilla

牛肉と4種のキノコのケサディーヤ

メキシコ唐辛子と煮込んだ牛バラ肉、
4種のキノコ、チーズをトルティーヤで挟み焼きに!

1100 [税込1210]



CHICKEN POZOLE ROJO chicken mexican spicy soup

チキン・ポソレ・ロホ 鶏肉のスパイシーメキシカンスープ

旨味たっぷりの鶏出汁ベースに2種類の唐辛子を加えた
スパイシーなスープ

SMALL 750 [税込825]

REGULAR 1100 [税込1155]

ENSALADA

ENSALADA NOPAL Y COL RIZADA cactus & kale salad

ENSALADA CESAR smoked chicken & avocado caesar salad

ENSALADA COBB cobb salad

ウチワサボテンとケールのサラダ

スモークチキンとアボカドのシーザーサラダ

具沢山!コブサラダ

SMALL 700 [税込770] REGULAR 950 [税込1045]

SMALL 850 [税込935] REGULAR 1200 [税込1320]

SMALL 1000 [税込1100] REGULAR 1400 [税込1496]

TOSTADAS CUP
+¥150



レギュラーサイズのサラダはプラス150円で、サクサクトルティーヤカップのトスターダスタイルに変更できます!

TACOS

1PC ¥500

[税込550]



ホワイトマサ、イエローマサ、米粉を入れたレシピの自家製トルティーヤで作るもちもち生地のタコス!

MINIMUM ORDER 2 PIECES
ご注文は2PCから



POLLO ADOBADO *adobo-marinated chicken*

ポヨ・アドバード
チポトレでマリネしたチキンにフレッシュ赤玉ねぎとコリアンダー



CARNITAS *mint pico de gallo*

ポークカルニータス ミント・ピコ・デ・ガヨ
柔らかく煮込んだ豚バラ肉とミントの効いたピコ・デ・ガヨ



LAMB BARBACOA+¥110

lamb marinated with chile pasilla
ラム肉のバルバコア
チレ・パシージャでマリネしてコクを付けジューシーに焼き上げた柔らかいラム肉



CARRILLADA DE RES +¥110

salsa guajillo
牛ホホ肉のタコス サルサ・ワヒージョ
牛ホホの赤ワイン煮にフレッシュチーズとピリ辛サルサのアクセント



PESCADO FRITO *chipotle tartar*

ペスカド・フリット チポトレ・タルタル
サクッと揚げたメカジキにピリッとチポトレを効かせたタルタル



CAMARONES CAJÚN *salsa mango mexicana*

カマロネス・ケイジャン サルサ・マンゴー・メヒカーナ
ケイジャンスパイスでマリネした海老のソテー。



CANGREJO PICANTE *spicy avocado aioli* +¥110

スパイシークラブ スパイシー・アボカド・アイオリ
皮ごと食べられるソフトシェルクラブのフリットにスパイシーアボカドアイオリ



Chef's Recommended!

BIRRIA DE RES TACOS

beef birria tacos
ビーフ・ビリャ・タコス

香ばしいコーントルティーヤに煮込んだビーフとチーズを挟み両面をカリッと焼き上げました! 牛肉の旨味たっぷりスープに浸して召し上がれ!

2PC
¥1000
[税込1100]

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!目の前でテキーラフランベして仕上げます!

FAJITA COMES WITH TORTILLA & SALSA
ファヒータには、トルティーヤとサルサがつきます



POLLO CHICKEN

菜彩鶏のチキン・ファヒータ
オレガノハラペーニョパウダーでマリネした香ばしいチキン・ファヒータ

2300
[税込2530]



CERDO PORK

山形県産 大沢牧場 豚肩ロース
ユカタン半島でよく使われる旨さを引き出すスパイス、アチョーテで仕上げるポーク・ファヒータ

2500
[税込2750]



RES BEEF

牛ハラミステーキのビーフ・ファヒータ
薫製ハラペーニョ、チポトレのパウダーで仕上げたビーフ・ファヒータ

2800
[税込3080]



Chef's Recommended!

PEZ ESPADA SWORD FISH

気仙沼産 メカジキのファヒータ
スパイスと香ばしいナッツを加えたグリルしたメカジキのファヒータ

2750
[税込3025]



CAMARONES SHRIMP

ソフトシェルシュリンプのファヒータ
殻ごと食べれる旨味たっぷりの海老をチポトレバターソテーで

2350
[税込2585]



MEZCLA MIXED FAJITA

ミックス・ファヒータ

3900
[税込4290]

▶CHOOSE TWO FAJITAS FROM THE LIST ABOVE

▶お好きなファヒータを2種類お選びください。

[ビーフ、メカジキは+¥330]

FAJITA TOPPING

SOUR CREAM

HABANERO HOT SAUCE

サワークリーム

激辛ハバネロソース

350

350

MAIN DISH



COCHINITA POLLO PICANTE

激辛!コチニータ・ポヨ・ピカンテ

鶏肉と野菜をたっぷりのハバネロと一緒にグツグツ煮込んだまさに辛くて口から火が出る激辛煮込み料理!

1800

[税込1980]

DANGER HOT! 辛さ控えめでのご用意はできません!
辛い食べ物に苦手な方はご遠慮ください

ASADO BURRITOS TAZÓN *roasted burritos bowl*

ロースト・ブリトボウル

トマトで炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンやチーズなど具材たっぷり!熱々のボウルで混ぜてお召し上がりください!

1700

[税込1870]

BURRITO DE POLLO AL CHIPOTLE

chipotle chicken burrito

チポトレ・チキン・ブリト

大判のトルティーヤにピリ辛チキンと15種の具材を巻いてもちもちに焼き上げました

1200

[税込1320]



BROCHETTE DE CORDERO

grilled lamb skewers

NZ産ラムランプのプロチェッタ

香ばしいラム肉の串焼き
ハーブたっぷりで肉と相性抜群のサルサ・チミチュリ、ピリ辛でさっぱりとしたピコ・デ・ガヨを合わせて召し上がれ!

2PC 2700

[税込2970]



QUESO FUNDIDO *mexican cheese fondue*

ケソ・フンディード メキシカン・チーズフォンデュ

メキシコのチーズフォンデュ、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!

トルティーヤで巻いてお召し上がりください!

2200 [税込2420]

FILETE DE TERNERA

beef steak "ichibo" with jalapeño lime butter

中山牧場 高原黒牛“イチボ”のグリル

季節の野菜とハラペーニョライムバター

広島県中山牧場から届いた国産牛の希少部位“イチボ”を低温調理で柔らかくジューシーに仕上げました。

3500

[税込3850]



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

π WATER

πウォーター使用
π 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 following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:30-17:00

¥440 a person on all days after 17:00. and 10% late night charge after 10:00 p.m.

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様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。