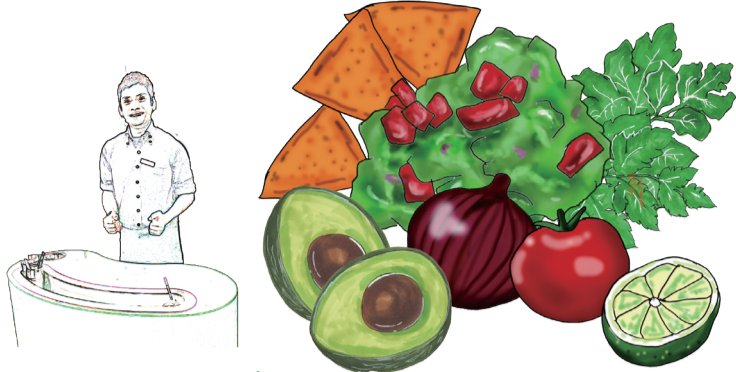


GUACAMOLE



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
¥1300 [税込 1430]

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 **¥1300**
[税込 1045] [税込 1430]



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 ¥1450 [税込 1595]

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。
¥1200 [税込 1320]



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

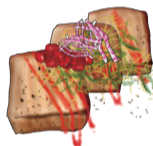
海老の激辛ソテー
カマロネス・ア・ラ・ピカンテ
殻ごと食べられる海老をハバネロを
使った激辛サルサ、テキーラでソテー。
¥2050 [税込 2250]



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* ¥650 [税込 715]



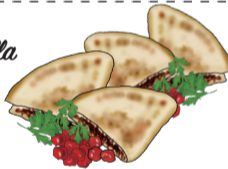
PORK BELLY CARNITAS
皮付き豚バラ肉のカルニータス
ハーブやスパイス、オレンジジュースと一緒にホロホロに
なるまで煮込んだ甘辛の皮付き豚バラ肉。



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・ポソレ
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
シパ・デ・マリスコス
エビ、メカジキを入れてピリ辛濃厚な
自家製アメリカンで作るスープ
¥1150 [税込 1265]



POZOLE VERDE Green Mexican Soup
ポソレ・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

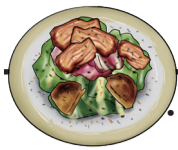
オーガニック砂糖
Organic Sugar

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

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 750 MUCHO 1150
[税込 825] [税込 1265]

1150
[税込 1265]

POQUITO 750 MUCHO 1150
[税込 825] [税込 1265]

ENSALADAS



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・チボトレマヨネーズ

▶ 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

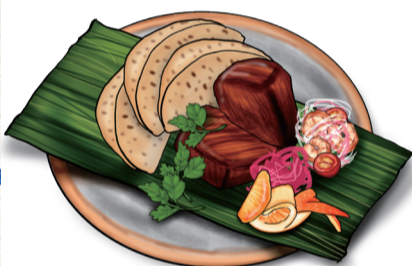


TEXAS TACOS *Chilli con Carne with Cheese*
テキサス・タコス

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。

2000 [税込 2200]

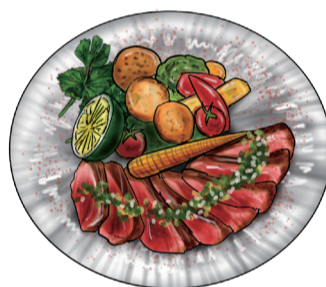


PULPO A LA PARRILLA
Grilled Octopus

タコのスパイスグリル

ブルボ・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。
チボトレサルサと、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!

4100 [税込 4510]



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 Chorizo の
ケソ・フンディード

赤海老とピリ辛 Chorizo、
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!

¥2650 [税込 2915]

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*

菜彩鶏の

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、チボトレ

2300

[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、チボトレ

2500

[税込 2750]



RES *Beef*

牛ハラミのファヒータ

Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle

サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チボトレ

2800

[税込 2800]



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、チボトレ

2350

[税込 2585]



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

2750

[税込3025]



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、チボトレ

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 950 [税込 1045] ▶ 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 チボトレ・ジャンバラヤ

1900 [税込 2090]

チボ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。