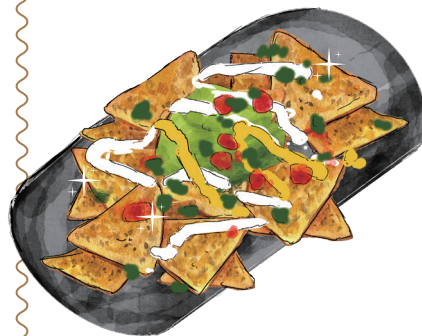


GUACAMOLE and chips

ワカモレ&チップス

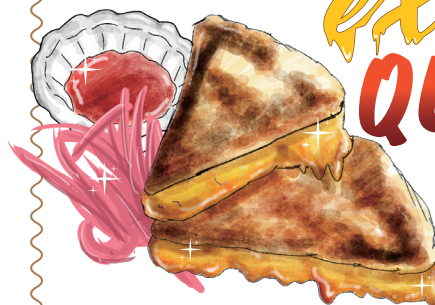
750 [税込825]



Classic NACHOS

クラシック・ナチョス

850 [税込935]



extra cheese QUESADILLA

エクストラ・チーズ
ケサディーヤ

750 [税込825]

TACOS



1

The King of
Street Tacos

ORIGINAL CARNITAS

オリジナル
カルニータス

pork carnitas
salsa aka-miso **600**
[税込660]

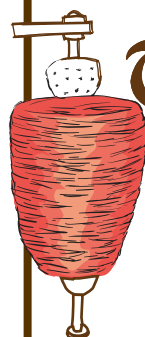
2

SPICY CHORIZO Crispy Queso

スパイシー・チョリソー
クリスピー・ケソ

chorizo pate, mixed cheese
onion, salsa mexicana
coriander, mole roja **500**
[税込605]

3



TACOS al pastor

アル・パストール
豚のスパイスマリネ

pork pastor, pineapple
red onion pickles
mole poblano **500**
[税込550]

4



Korean BBQ Beef

コリアンBBQビーフ

kalbi beef, seaweed,
mixed namlu, salsa macha
roasted peanuts, mole roja **500**
[税込550]

5

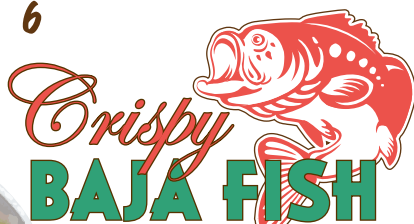


YODARE-DORI
CHINESE SPICY CHICKEN

激辛よだれ鶏

chicken
habanero macha
salsa mexicana
coriander **550**
[税込605]

6



Crispy BAJA FISH

クリスピー・バハ
フィッシュ

deep fried fish, jalapeno tartar
purple cabbage, coriander
mole verde **500**
[税込550]

7



Hawaiian Style AHIPOKE

ハワイアン・アヒポキ

kochujan marinated tuna,
red onion pickles,
coriander, seaweed
mole verde **500**
[税込550]

8



海老天

SHRIMP TEMPURA

shrimp tempura
cabbage, salsa mexicana
mole verde, coriander **600**
[税込660]

9

PORK STOMACH TACOS BOUCHE



ブーチェ
赤味噌モツ煮込み

pork stomach,
onion, coriander
leek **550**
[税込605]

10

TACOS DE BISTEC

SIRLOIN STEAK

タコス・デ・ビステッカ
牛サーロインの薄切りステーキ

sliced beef steak
onion, salsa mexicana
coriander, mole poblano **700**
[税込770]

TOPPINGS

MOLE POBLANO 300
モーレ・ポブラノ [税込110]

TORTILLAS 50
トルティーヤ [税込110]

SALSA MEXICANA 300
サルサメヒカーナ [税込330]

SLICED JALAPENO 300
ハラペーニョスライス [税込330]

MIXED CHEESE 300
ミックスチーズ [税込330]

SOUR CREAM 300
サワークリーム [税込330]

GUACAMOLE 300
ワカモレ [税込330]

PLATILLO



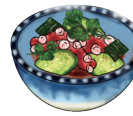
CHIPOTLE SHOYU BOILED EGG 4.00
チポトレ煮卵とハラペーニョタルタル [税込440]



CHICHARRON 5.00
チチャロン カリカリ豚皮チップス [税込550]



MARINATED SALMON 6.50
エリザベスサーモンのマリネ [税込715]
ハーブを効かせたモーレ・ヴェルデ



AJI PANCA MARINATED OCTOPUS 7.00
タコと胡瓜のアヒパンカ・マリネ [税込770]
タコときゅうりを梅干しのような香りの唐辛子でマリネ



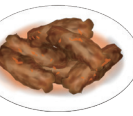
TIRADITO DE ATÚN 7.00
PERUVIAN TUNA SASHIMI [税込770]
南マグロのペルー風刺身"ティラディート"



JALAPEÑO FRITTER 2PC 6.50
ハラペーニョ・フリット [税込715]
チーズをつめた丸ごとハラペーニョをフリットに



MUSHROOMS PLANCHA 8.50
厳選キノコの鉄板焼き"ブランチャ" [税込935]



BUFFALO CHICKEN WING 6PC 5.50 [税込 605]
バッファローチキン・ウイング 10PC 8.50 [税込 935]



FRIED POTATO 7.00
インカのめざめのフライドポテト [税込770]
マヨネーズ・モーレ・ヴェルデ

ENSALADA



MEXICAN COBB SALAD 13.00
メキシカン・コブ・サラダ [税込 1430]

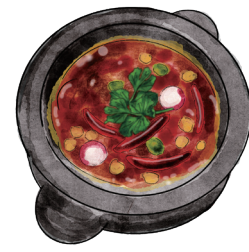
PASTOR CAESAR SALAD

パストール・シーザーサラダ 12.50 [税込 1375]
スパイスマリネした豚肉「パストール」を乗せたシーザーサラダ

SOPA

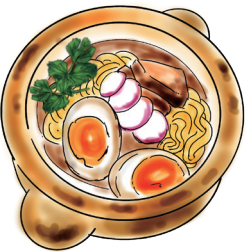


POZOLE 12.00
PORK STOMACH & WHITE CORN MEXICAN SOUP [税込 1320]
豚ホルモンと大粒トウモロコシの
具たくさんスープ ポソレ



FLAMIN' HOT!
SOPA PICANTE DE POLLO 11.00 [税込 1210]
激辛! チキンスープ
ソパ・ピカンテ・デ・ポヨ
More Hot!
激辛オイル追加
+¥220

RAMEN

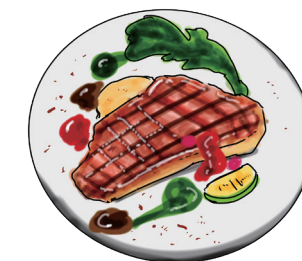


MENUDO RAMEN 13.00
メヌード・ラーメン [税込 1430]
モツとスパイスたっぷりスープにはしづめ製麺の
中華麺とチポトレ煮卵、カルニタスを入れた
メキシカンラーメン!

MAIN



COCINITA PIBIL 17.50
YUCATAN-STYLE BRAISED PORK [税込 1386]
コチニータ・ピビル
トルティーヤ付き
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。



TAMPIQUEÑA 150G 28.00
KUROGE-WAGYU BEEF STEAK [税込 3080]
黒毛和牛のステーキ
"タンピケーニャ"



ALL NATURAL

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。



CASHLESS PAYMENT

WE TAKE CREDIT CARDS, E-MONEY AND QR CODE PAYMENTS.
お会計はクレジットカード、電子マネー、QR決済にて承ります。

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。