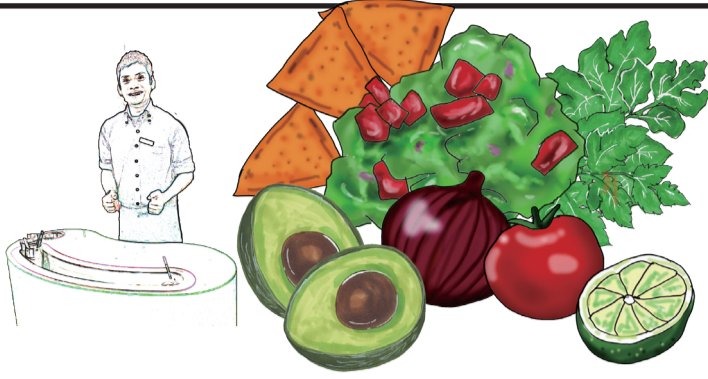


# GUACAMOLE



## 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!  
MUCHO SIZE ONLY ¥1450 [税込 1595]

# RECOMMENDADOS



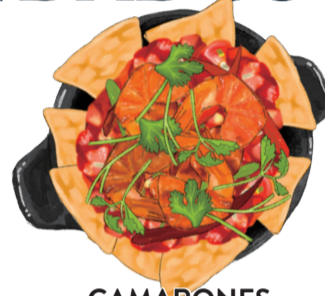
## CEVICHE DE PULPO

*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]



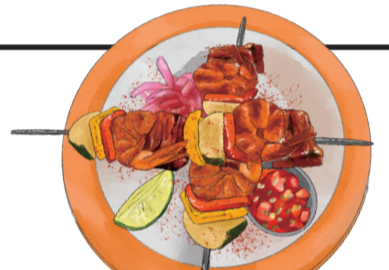
## SALMÓN MARINADO

*Marinated Salmon*  
エリザベスサーモンのマリネ  
スコットランド産のサーモンをマリネに。  
ミントを効かせたサルサチミチュリとどうぞ!  
¥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]

+1PC 1075 [税込 1182]

# PLATILLO all ¥650 [税込 715]



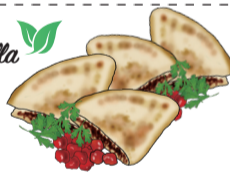
**PORK BELLY CARNITAS**  
皮付き豚バラ肉のカルニータス  
ハーブやスパイス、オレンジジュースと一緒にホロホロに  
なるまで煮込んだ甘辛の皮付き豚バラ肉。



**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。

## 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 POLLO Chicken 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

## 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!  
+1PC 325 [税込 357]

## 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  
ブレーン [塩] もご用意出来ます

# ENSALADAS



## CLASSIC CAESAR SALAD

クラシック・シーザーサラダ

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

## 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

1150  
[税込 1265]

## MANGO & NOPAL CACTUS SALAD

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]

## SOPAS

Mexican Soups



**SOPA DE MARISCOS**  
*Mexican Seafood Soup*  
 ソパ・デ・マリスコス  
 エビ、メカジキを入れてピリ辛濃厚な  
 自家製アメリカヌで作るスープ  
 ¥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]



## TACOS 1PC ¥550

MINIMUM ORDER 2PC.ご注文は2PCから



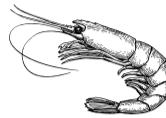
**TINGA DE POLLO** *Chicken Tomato & Chipotle Stew*  
 ティンガ・デ・ポヨ  
 チキンとガーリック・トマティーヨのサルサ  
 ▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



**BAJA FISH TACO** *Crispy Fish Tacos*  
 パハ・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 [税込 165]  
 バルバコア・デ・レス  
 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



**VERDURAS** *Vegetable tacos*  
 ベジタブル・タコス avocado, bell peppers, zucchini, onion, salsa mexicana  
 ▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



## 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し上がり下さい！



**POLLO** *Chicken* 2300 [税込 2530]  
 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、チポトレ



**CERDO** *Pork* 2500 [税込 2750]  
 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



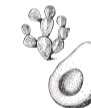
**RES** *Beef* 2800 [税込 3080]  
 ビーフ・ファヒータ  
*Salsa Mexicana, Salsa Verde, Chipotle*  
 サルサメヒカーナ、サルサベルデ、チポトレ



**CORDERO** *Lamb* 2350 [税込 2585]  
 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



**PESCADO** *Swordfish* 2750 [税込 3025]  
 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



**VERDURAS** *Vegetable* 2100 [税込 2310]  
 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

## BURRITO and JAMBALAYA

**BURRITO or CHIMICHANGA** プ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、豆などを入れてトルティーヤで巻いた定番料理。プリトーは焼いてももちもちに、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 1900 [税込 2090]  
 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。

## MAIN



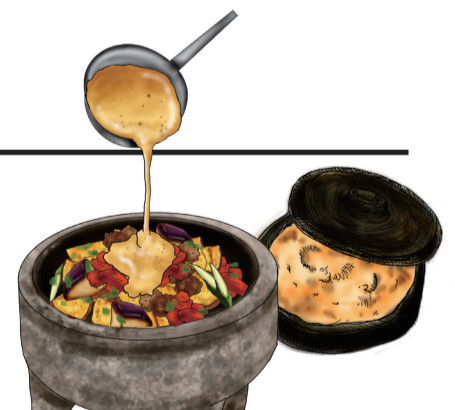
**COCINITA PIBIL**  
*Yucatan-style Braised Pork*  
 コチニータ・ピビル  
 豚肉をスパイスとフルーツでマリネ、  
 バナナの葉っぱで包んでホロホロに  
 蒸し焼きにしたユカタン半島伝統料理。  
 2000 [税込 2200]



**PULPO A LA PARRILLA**  
*Grilled Octopus*  
 タコのスパイスグリル  
 プルポ・アラ・パリージャ  
 スパイシ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！  
 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  
 赤海老とチョリソーの  
 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！  
 ¥2650 [税込 2915]

**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

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おりません。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。