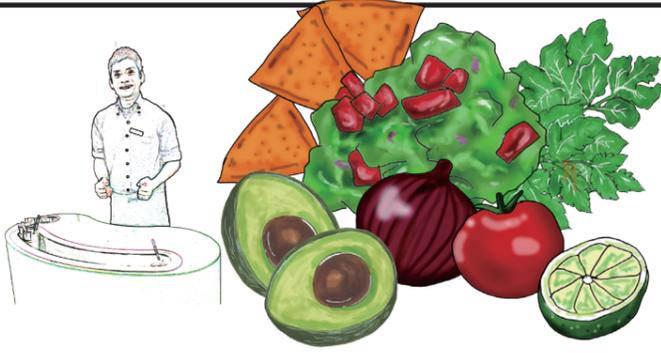


GUACAMOLE



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]

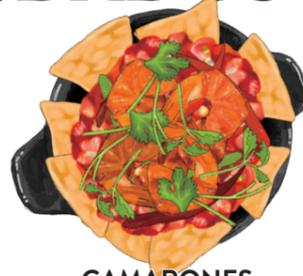


SALMÓN MARINADO

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”

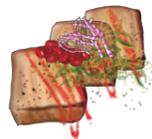
オリジナルケイジャンスパイスで

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 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

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]

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



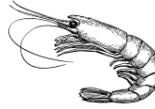
BAJA FISH TACO *Crispy Fish Tacos*
 パハ・フィッシュ・タコ
 白身魚のフリットにワカモレ、タルタルソース

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN



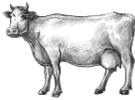
COCHINITA PIBIL *Spice Marinade Pork*
 コチニータ・ピビル
 ユカタン地方の伝統料理、アチョテスパイスで
 マリネしたポークとパイナップル

▶ FLOUR TORTILLA ▶ YELLOW CORN ▶ HARD CORN



CAMARÓN CAJUN *Cajun Grilled Shrimp +200*
 赤海老のケイジャン・マリネ
 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
 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*
 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

2300
 [税込 2530]



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

2500
 [税込 2750]



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

2800
 [税込 3080]



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

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]



VERDURAS *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 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。