



## GUACAMOLE FRESCO

ワカモレ・フレスコ

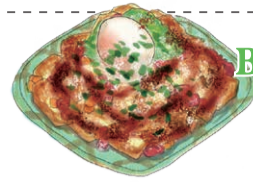
ハラペーニョ、トマト、玉ねぎ、コリアンダーを混ぜ合わせて仕上げるアボカドディップ！メインダイニングでは目の前でお作りします！

1600 [税込 1760]

## CLASSIC NACHOS クラシック・ナチョス

チリコンカルネ、チーズソースのスタンダードスタイル

M 650 [税込 715] / L 1050 [税込 1155]



## BBQ NACHOS ナチョス・BBQスタイル

BBQソースと温泉卵をのせたナチョス。

M 850 [税込 935] / L 1300 [税込 1430]

# ¡ESPECIAL DEL CHEF!



## TIRADITO de CAMARONES

BOILED SHRIMP TIRADITO

海老のティラディート

プリプリのボイル海老とチレで作るペルー風カルパッチョ！ライムや旬のフルーツと一緒にさっぱりと召し上がれます

1200

[税込 1320]

## TIRADITO de PEZ LIMÓN

YELLOWTAIL TIRADITO

鱈ハムのティラディート

燻製ハム仕立ての鱈で作るティラディート。スパイスの効いたハーブソルトやチレオイル、サルサ・ヴェルデのさっぱりとした味わい。

1200

[税込 1320]



## CAMARONES a la DIABLA

SPICY GARLIC SHRIMP

カマロネス・アラ・ディボラ

大ぶりの海老のピリ辛ガーリック・ソテー！

1300

[税込 1430]



## PULPO a la PARRILL CON SALSA NARANJA

GRILLED OCTOPUS WITH ORANGE SALSA

タコのグリル オレンジのサルサ

赤ワインやチポトレで柔らかく煮込んだタコのグリル。オレンジ・サルサでさっぱりと召し上がれ

950

[税込 1045]



## BROCHETA de PESCADO

a la VERACRUZANA SWORDFISH BROCHETTE

気仙沼産 メカジキのペラクルス風プロchette メカジキを豪快な串焼きスタイルで！ハラペーニョ入りのタブナードとサルサ・ロハでさっぱりと召し上がれ！

800

[税込 880]



## AGUACHILE de LENGUA

BEEF TONGUE AGUACHILE

牛タンのアグアチレ

甘みの強い深谷ねぎと一緒に温かいスープ仕立てにした牛タンのアグアチレ。

1000

[税込 1100]



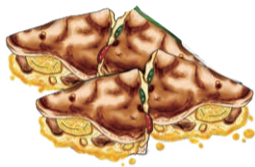
## QUESADILLA de RES BEEF QUESADILLA

牛肉のケサディージャ

2種のサルサで柔らかく煮込んだ牛肉とモzzarella、コーンなどをトルティーヤで挟み焼きに！

950

[税込 1045]



## MENUDO BRAISED PORK VARIETY MEAT

メヌード

豚のタンやマルチョウ、ハチノスなどをチレ・ワヒージョ、チポトレ、味噌と一緒に煮込んだメキシカン・辛味もつ煮込みスープ

1000

[税込 1100]



# PLATILLO



## CEVICHE de VIEIRAS SCALLOPS CEVICHE

ホタテときゅうりのセビーチェ

3種のシトラスでさっぱりと仕上げたセビーチェ

M 650

[税込 715]

L 1000

[税込 1100]



## MILANESA de CERDO STEWED WITH SPICES PORK CUTLETS

ミラネサ ポーク・カツレツ

タマリンドの甘酸っぱいサルサと、スパイスで柔らかく煮込んだ豚バラのカツレツ。

850

[税込 935]



## TOSTADAS de ATÚN TUNA & AVOCADO WITH CHIPITLE SHOYU

マグロとアボカドのトスターダ

チポトレ醤油でマリネした具材とパリパリ揚げトルティーヤの前菜

2PC 850

[税込 935]



## MOROTES CON CHORIZO

POTATO & CHORIZO MEXICAN CROQUETTE

自家製チョリソーのモローテス

メキシコで定番のとうもろこし粉を使ったメキシカンコロケ。トマトのサルサとチポトレクリームで召し上がれ！

750

[税込 825]



## TOSTADAS de PICADILLO BEEF TOMATO STEW TOSTADAS

ピカディージョ・トスターダ

牛ひき肉と野菜のスパイストマト煮込みのトスターダ

2PC 850

[税込 935]



## BUÑUELOS de JALAPEÑO 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のフリット

650

[税込 715]



## CHAMPIÑÓN MARINADO MEXICAN MARINATED MUSHROOMS

琥珀茸・花びら茸・ぶなクイーンのメキシカンマリネ

ピネガー、アガベでマリネした3種きのこチポトレバルサミソース

650

[税込 715]



## QUESADILLA de QUESO CHEESE QUESADILLA

チーズ・ケサディージャ チポトレ・ハニー添え

4種チーズのトルティーヤ挟み焼き

650

[税込 715]



## PAPAS CON CHORIZO AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO & CHORIZO

熟成メークインのチョリソー・コンパパス

甘みのあるメークインのフリットとスパイシーなチョリソーパテを甘辛サルサで！

800

[税込 880]



## CECINA SEMI-DRIED BEEF JERKY

国産牛のセシーナ メキシカン・セミドライ・ビーフジャーキー

トマティージョやアルボルを使った、こだわり自家製ジャーキー

800

[税込 880]



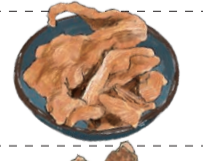
## BUÑUELOS de AGUACATE AVOCADO FRITTER

アボカドフリット

カリカリの秘訣は自家製揚げ衣！チポトレマヨネーズとライムをお好みで

650

[税込 715]



## CHICHARRON

チチャロン パリパリ豚皮チップス

600

[税込 660]



## PLANCHA de BROCOLI Y ANCHOAS

BROCCOLI AND ANCHOVY OF PLANCHA

ブロッコリーとアンチョビの鉄板焼き“プランチャ”

650

[税込 715]



## MEXICAN WINGS NORMAL or HOT

メキシカン・ウイング ▶ノーマル ▶ホット

650

[税込 715]

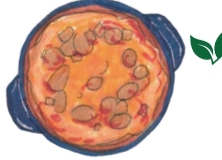


## CHORIZO MEXICANO

メキシカンチョリソー シナモンとスパイスのチョリソー

650

[税込 715]



## CHILE CON CARNE

チリコンカルネ

じっくりと火にかけ、しっかりと味わい深く仕上げた豆の煮込み。

650

[税込 715]



## PAPAS FRITAS CHILI PEPPER FRENCH FRIES

チリペッパー・フレンチフライ

600

[税込 660]



## CAMARONES al AJILLO SHRIMP AJILLO

海老のアヒージョ

辛さの効いた、たっぷり海老とチレのアヒージョ

650

[税込 715]

# ENSALADA



**COBB SALAD**  
具沢山! コブサラダ

M 900 [税込 990]  
L 1500 [税込 1650]

**PASTOR Y ENSALADA CESAR**

"PASTOR" CAESAR SALAD  
パストール・シーザーサラダ  
スパイスマリネのポークを入れたシーザーサラダ

M 750 [税込 825]  
L 1300 [税込 1430]

# TACOS EMPERADOR タコス・エンペラドール

お好みのフィリングとトッピングを自分で選んで楽しむカスタムタコス! 自家製トルティーヤで召し上がれ!



**M size** 4 TORTILLAS [CORN / FLOUR] & 2 FILLINGS 2100 [税込 2310]  
トルティーヤ4枚 [イエローコーン / フラワー]と  
お好きなフィリングを下記から2種お選びいただけます

**L size** 8 TORTILLAS [CORN / FLOUR] & 4 FILLINGS 3800 [税込 4180]  
トルティーヤ8枚 [イエローコーン / フラワー]と  
フィリングが4種類付きます

## FILLINGS



**SOFT SHELL CRAB FRITTO**  
ソフトシェルクラブのフリット  
ピリ辛に仕上げたサルサ・ディラボラと  
チポトレマヨネーズ



**PICADILLO**  
ピカディージョ  
スパイスな牛トマト煮込み



**PASTOR**  
SPICE MARINATED PORK  
パストール  
豚肉のスパイスマリネ



**CHICKEN TINGA**  
チキンティンガ  
トマティージョ、ハラペーニョなどの  
サルサと合わせたホロホロの煮込みチキン

**CHANGE SOY MEAT**  
大豆ミートに変更できます

# ファヒータ FAJITA

シズル感抜群の鉄板で焼き上げる人気メインディッシュ! ハーブやスパイスでマリネした香ばしいお肉と  
たっぷりの野菜に、トルティーヤやサルサを合わせてお召し上がりください!



**RES BEEF** 2800 [税込 3080]  
牛ハラミステーキの  
ビーフ・ファヒータ

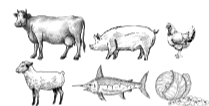
**CERDO PORK** 2500 [税込 2750]  
山形県産 大澤牧場豚の  
ポーク・ファヒータ

**PEZ ESPADA SWORDFISH** 2750 [税込 3025]  
気仙沼産  
メカジキのファヒータ

**POLLO CHICKEN** 2300 [税込 2530]  
国産鶏もも肉の  
チキン・ファヒータ

**CORDERO LAMB** 2350 [税込 2585]  
メキシカンマリネ  
ラム・ファヒータ

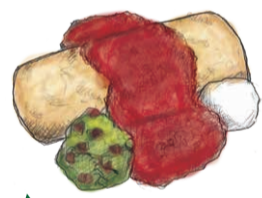
**VERDURAS** 2350 [税込 2585]  
SOY MEAT & AVOCADO  
大豆ミートとアボカドの  
ベジタリアンファヒータ



**MIXED FAJITA** ミックス・ファヒータ 3800 [税込 4180]

▶ CHOOSE TWO FAJITAS FROM THE LIST ABOVE ▶ お好きなファヒータを2種お選びください

# MAIN



**CHIPOTLE CHICKEN BURRITO**  
チポトレ・チキン・ブリトー  
チキンとチーズ、豆などを  
トルティーヤで巻いたもちもちブリトー  
1300 [税込 1430]



**ENCHILADA de POLLO**  
チキン・エンチラーダ  
ピリ辛チキンティンガ、タコス、  
ライスとさっぱりサルサのコンボ!  
たっぷりのチーズがかかった  
熱々鉄板メインディッシュ!  
1500 [税込 1650]



**EMPANADAS**  
MEXICAN MEAT-PIE WITH MUSHROOM  
牛挽肉とキノコのパイ包み  
"エンパナーダ"  
牛挽肉とキノコのソテーと  
燻製クリームチーズを  
パイで包んだメインディッシュ!  
2800 [税込 3080]



**CHULETAS de CORDERO A LA PARRILLA**  
GRILLED LAMB CHOPS  
ラムチョップのグリル  
コリアンダー・デュカを散らした  
香ばしく柔らかなラムのグリル  
2PC 2400 [税込 2640]  
+1PC 1200 [税込 1320]



**US BEEF LOIN MEXICAN PEPPER STEAK**  
US.ビーフ 肩ロース  
メキシカンペッパーステーキ  
旨みをしっかりと感じる  
赤身のステーキを粗挽きペッパーと  
サルサチポトレで仕上げました。  
250G 4200 [税込 4620]

# POSTRES



数量限定  
**MEXICAN BIG PARFAIT**  
メキシカン・ビッグパフェ  
旬のフルーツやパティシエ特製の  
アイス、マカロン、チュロスなどを  
たっぷり盛り付けた  
迫力満点パフェ  
3600 [税込 3960]



**APPLE PIE**  
アップルパイ バニラアイス添え  
温かいパイにアイスを添えて。  
チレ・アンチョとベリーソースで  
召し上がり  
850 [税込 935]



**FLAN MEXICAN PUDDING**  
フラン メキシカンプリン  
チレ・アンチョと赤ワインの  
甘酸っぱいベリーのソースをかけた  
濃厚なプリン  
750 [税込 825]



**CHURROS**  
チュロス  
メキシコのチレミックス  
"タヒン"とシナモンを効かせた  
当店オリジナルチュロス  
750 [税込 825]



**ICE CREAM**  
RICH CHOCOLATE, GRAPE  
MANGO PASSION, PINEAPPLE  
アイスクリーム  
[3種お選びいただけます]  
| カカオ65% リッチチョコレートアイス |  
| キャンベルぶどう |  
| マンゴーパッション | パイナップル |  
550 [税込 605]

Cafe



**COKE & COFFEE FLOAT VOLCANO**  
コーラ&コーヒーフロート  
ボルケーノ  
シナモンの効いたコーヒー、  
カフェ・デ・オジャとコーラ  
バニラアイスのフロート!  
750 [税込 825]



**CHOCOLATINO**  
ショコラティーノ  
カカオ65%の自社オリジナル・  
チョコレートを使った  
アイス・チョコレートミルク!  
750 [税込 825]



**Hot Drink CAFE DE OLLA**  
カフェ・デ・オジャ  
シナモンやクローブが香る  
メキシコ伝統の  
優しい甘さのコーヒー  
650 [税込 715]

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

WATER

ろウオーター使用  
Water

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おりません。

▶ Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.

▶ 15時以降コベルト [席料] をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。