

GUAC 'N' NACHO

GUACAMOLE FRESCO

ワカモレ・フレスコ
まずはこれ！トマトや
コリアンダー、
ハラペーニョと混ぜて作る
アボカドディップ！
1600 [税込 1760]

CLASSIC NACHOS

クラシック・ナチョス
自家製チリコンカルネ、サルサ、
ハラペーニョ、チーズソースに、
サワークリーム！
1150 [税込 1265]

CHIPOTLE BBQ BEEF NACHOS

チボトレBBQビーフナチョス
甘辛バーベキューソースと
柔かく仕上げたスパイスビーフに
チーズソースと温泉卵
1350 [税込 1485]

THE Mariscos STARTER

豊洲直送の魚介を使ったシーフードの前菜！

数量限定

TODAY'S SEAFOOD TOSTADAS

日替わり・旬の魚介のトスターダス

バリバリのトルティーヤに旬の魚介を
乗せたひとくち前菜！詳しくはスタッフまで。

2pc 1100 [税込 1210] + 1pc 550

TUNA PICANTE CEVICHE poke style

天然 キハダマグロの
セヴィーチェ
ペルーの唐辛子アヒパンカにコチュジャン、
本ワサビなどを加えてボキスタイルに仕
上げて辛味を効かせたセヴィーチェ。
1150 [税込 1265]

CITRUS AGUACHILE “ABURI MADAI”

炙り真鯛の
シトラス・アグアチレ
炙った香ばしい真鯛をライムと
ハラペーニョで仕上げたセヴィーチェ。
1100 [税込 1210]

PLATILLO

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エリザベス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どうぞ！

650 [税込 715]

BUÑUELOS DE JALAPEÑO jalapeño fritter

ハラペーニョ・フリット

辛くてクセになる！チーズを詰めたハラペーニョを特製シーズニングをまぶしてフリットに。

650 [税込 715]

QUESADILLA DE POLLO

chipotle chicken quesadilla

チボトレ・チキン・ケサディージャ

香ばしいチボトレサルサと煮込んだピリ辛チキンのケサディーヤ

650 [税込 715]

QUESADILLA DE QUESO cheese quesadilla

クアトロ・チーズ・ケサディージャ 蜂蜜添え

4種類のチーズをトルティーヤで挟み焼きに！

650 [税込 715]

MEXICAN HOT CHICKEN 8PC

メキシカン・ホット・チキン

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バックリブ。

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。

650 [税込 715]

TAQUITOS DE RES Y QUESO cheesy beef taquitos

モッツアレラチーズとビーフのタキーツ BBQチーズソース

モッツアレラチーズとビーフをコーントルティーヤで巻いてカリッと
揚げました！BBQチーズソースをかけてチーズたっぷりの一皿に！

650 [税込 715]

CHORIZO MEXICANO

with jalapeño mashed potatoes

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

650 [税込 715]

CHAMPIÑONES, TOCINO Y QUESO GRUYÈRE

mushrooms, bacon & grilled gruyère cheese melt

黒アワビ茸と無添加ベーコン 焼きグリュイエールチーズ

チレパシージャとトリュフが香る、とろけるチーズメルト

650 [税込 715]

CHILE 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、しっとりと味わい深く仕上げた豆の煮込み。

650 [税込 715]

MENUDO braised guts

メヌード メキシカンモツ煮込み

トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと一緒に
6時間しっかり煮込んだモツ煮込み。

650 [税込 715]

MEXICAN FRENCH FRIES

メキシカン・フレンチフライ

コモデルオリジナルシーズニングでピリ辛に仕上げたフライドポテト！

650 [税込 715]

SMALL PLATILLO all ¥350

[税込 385]

MEXICAN PICKLES

メキシカンピクルス

FRIJOLES REFrito

うずら豆のメキシカンディップ

SLICED JALAPEÑO

スライスハラペーニョ

CHICHARRON

チチャロン 豚皮チップス

BREAD

渋いちペーカリーのパン

ENSALADA

ENSALADA TOSTADA DE CAMARONES Y AGUACATE

shrimp and avocado tostada salad with poached egg

エビ・アボカド・温泉卵のトスターダスサラダ

1350

[税込 1485]

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA classic caesar salad

クラシック・シーザーサラダ

950

[税込 1045]

ENSALADA DE NOPAL Y AGUACATE cactus and avocado salad

うちわサボテンとアボカドのサラダ

1150

[税込 1265]

MOLCAJETE

溶岩石から作られた石臼“モルカヘテ”のアツアツ料理！

QUESO FUNDIDO

Mexican cheese fondue

ケソ・フンディード

[メキシカン・チーズ・フォンデュ]

チョリソーと野菜を入れて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！

2400 [税込 2640]

CAMARONES A LA DIABLA Y TRES QUESO

Habanero stewed shrimp & mixed cheese

ソフトシェルシュリンプと

3種チーズの激辛！ハバネロ煮込み

辛くてクセになる！旨味たっぷりのソフトシェル
シュリンプにたっぷりチーズと自家製ハバネロサルサ！

2500 [税込 2750]



TACOS

Emperador

タコス・エンペラドール

Make Your Own Tacos!

お好みのフィリングとトッピングを自分で
巻いて楽しむ、手巻きカスタムタコス！

R ¥2,900

[税込 3190]

4 Tortillas & 2 Fillings

トルティーヤ4枚とフィリングを

下記から2種お選び頂けます

L ¥4,000

[税込 4400]

8 Tortillas & 4 Fillings

トルティーヤ8枚と

下記フィリングが全種類付きます

Main Filling 肉や魚介などのメインの具材



Cilantro Lime Chicken シラントロ・ライム・チキン

フレッシュライムとコリアンダー・クミンなどで柔らかく煮込んだチキン。
さっぱりとした味わいです。



Beef Picadillo ビーフ・ピカディージョ

燻製ハラペーニョやコリアンダーなどを使い、牛挽肉やじゃがいもなどと
煮込むスパイシーな牛トマト煮込み。



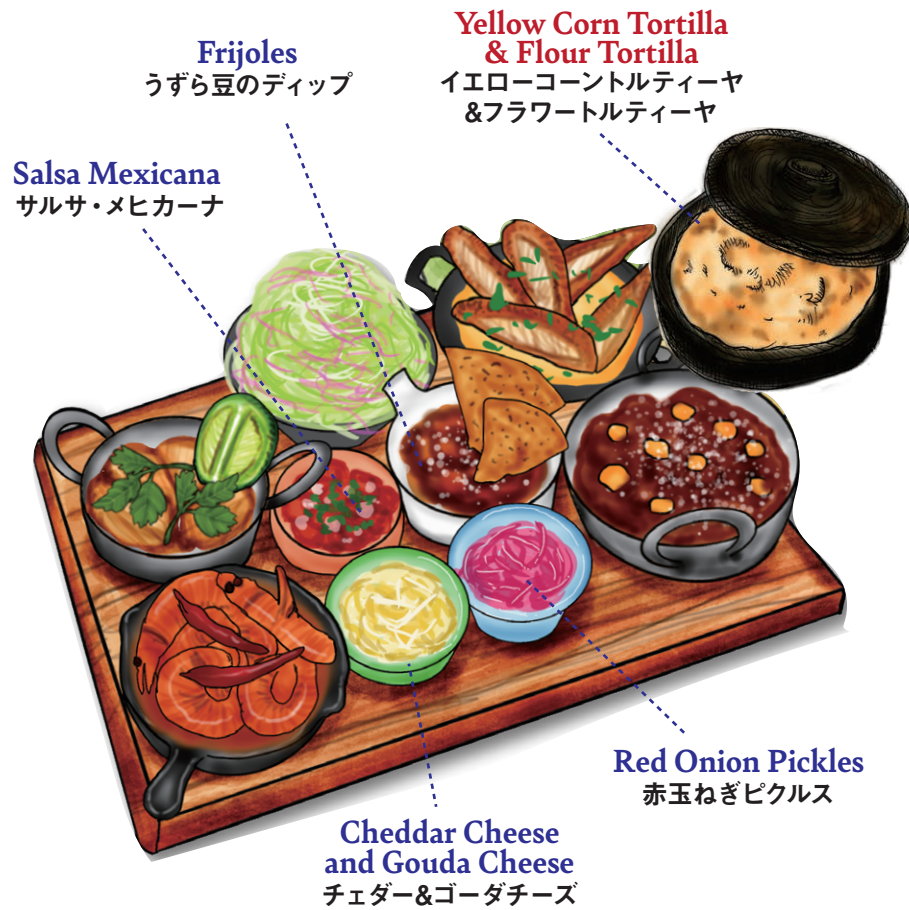
Crispy Baja Fish クリスピー・バハ・フィッシュ

オリジナルスパイスやクラッカーなどを使いクリスピーに仕上げた
白身魚のフリット。ハラペーニョを効かせたタルタルソースを添えて。



Camarones Picante カマロネス・ピカンテ

メキシコ唐辛子“アルボル”のサルサでソテーしてピリ辛に仕上げた海老。





Original Marinade!

FAJITA

鉄板で焼き上げる人気メインディッシュのファヒータ！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！



JAPANESE BBQ CHICKEN
ジャパニーズBBQチキン
アクセントに醤油を使ったオリジナルBBQマリネのチキン

2300
[税込 2430]



MEXICAN MARINADE STYLE BEEF **2800**
メキシカン・マリナード・ビーフ
ライム、ハラペーニョ、コリアンダーなど、メキシコを代表する食材でマリネした牛ハラミのファヒータ

[税込 3080]



CAJUN MARINAD PORK
山形県産 大澤牧場 豚肩ロースのケイジャンマリネ
メキシコのシーズニング"アチョテ"を使ったオリジナルケイジャンスパイスでマリネしたポークファヒータ

2500
[税込 2750]



BISTEC DE RES SAL Y PIMIENTA **4350**
和牛のサーロインステーキ
マルドン・シーソルトと黒胡椒でシンプルに仕上げる旨味たっぷりの牛サーロインステーキ

[税込 4785]



A LA MENTA ARGENTINA
アラ・ミント・アルゼンティーナ
アルゼンチンを代表するミントたっぷりのさっぱりとした"サルサ・チミチュリ"でマリネしたラムファヒータ

2650
[税込 2915]



Recommended!
CAMARONES FAJITA CON QUESO **2800**
with Spicy Américaine
ガーリックシュリンプと4種チーズのファヒータ
海老の旨味たっぷりで唐辛子アルボルも効かせたスパイシー・アメリカーナソースを目の前にかけて仕上げる海老と4種チーズのファヒータ！

[税込 3080]

BURRITO & ARROZ



BURRITO-CHICKEN "TERIYAKI" STEAK
照り焼きチキンブリトー
フラワートルティーヤで照り焼きチキンとチーズ、豆などと巻いて焼き上げたもちもちのブリトー

1400
[税込 1540]



MIXED CHEESE CHILAQUILES WITH PICADILLO
4種チーズとビーフピカディージョのチラキレス
メキシカンライス、牛ひき肉のピカディージョ、バリバリのコントルトギーヤを乗せてサルサロハと4種のチーズをたっぷりかけました！

1600
[税込 1760]



CHIPOTLE SAUSAGE JAMBALAYA
チボトレ・ソーセージ・ジャンバラヤ
トマトと炊き上げたメキシカンライスにグリルチキンとソーセージを乗せました！

温泉卵トッピング
+¥150 [税込 165]

2150
[税込 2365]

MAIN DISH



SALMÓN ENNEGRECIDO **2150**
Blackened Salmon with Veracruz Style Salsa
タスマニア・サーモンの焦がしチレグリル
唐辛子に乗せ香ばしく表面を焦がしたふっくらとしたサーモングリル。トマトにアンチョビ、オリーブを入れた漁師風サルサで。

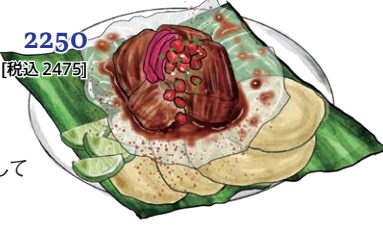
[税込 2365]



MEXICAN BBQ SPARERIBS **2550**
メキシカンBBQボックスベアリブ
燻製ハラペーニョ"チボトレ"のマリネ
シェフこだわりの逸品！あとを引く旨さの特製バーベキューソースのボックスベアリブ！

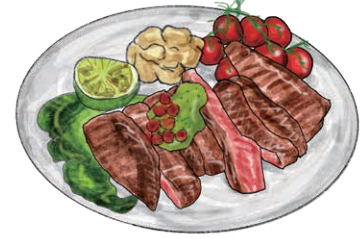
[税込 2805]

CARTA FATA COCHINITA PIBIL **2250**
Yucatan-style Braised Pork
カルタ・ファタ コチニータ・ピビル
ユカタン風 豚肩ロース肉のスパイス蒸し焼き
スパイスとフルーツで一晩マリネ、包んで蒸し焼きにして
お肉ホロホロに柔らかく仕上げました！



[税込 2475]

CARNE ASADA
Grilled Wagyu Ribeye Steak
黒毛和牛リブロースのステーキ
カルネ・アサダ
がっつり200gの和牛ステーキ！2種の唐辛子とバルサミコ酢の酸味と甘味のサルサが肉と相性抜群！



4350 [税込 4785]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural "UMAMI" dishes

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat 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。