

FOOD Menu

Inspired by the food markets and cantinas of Mexico, we also use local Japanese ingredients to make food we love to eat, share, and hope you enjoy.

メキシコの市場やカンティーナの雰囲気から生まれた料理たち。日本の食材も取り入れながら、自分たちが食べたくて作った料理を、ぜひあなたにも楽しんでもらえたら嬉しいです。

SALSAS DE LA CASA サルサ3種と揚げチップス 1,350

house-made tortilla chips | 3 salsas 自家製コーンチップスと、3種類のサルサ

↓ ↓ ↓ CHOOSE 3 SALSAS サルサ3つ選んでください ↓ ↓ ↓

SALSA TATEMADA

fire-roasted tomato & cilantro

炙り野菜のサルサ

メキシコ定番の親しみやすい味わい

SHISHITO SALSA VERDE

shishito pepper & green chile

ししとうのサルサベルデ

ししとうと青唐辛子

MISO MACHA

ancho chile, sesame, and peanuts

味噌サルサ・マチャ

アンチョリ、ごま、ピーナッツ

MORITA PIÑA

smoky morita & pineapple

モリタチリとパイナップルのサルサ

甘みとスモーキーな香りが調和した味わい

HABANERO SALSA

fresh habanero chile & agave

ハバネロサルサ

フレッシュハバネロとアガベ

SALSAS CHIPS
サルサ 300 チップス 450

TORTILLAS (1P) GUACAMOLE
トルティーヤx1 180 ワカモレ 750

FRIJOLIOS SOFRITOS (BEANS)
ソフリット・フリホーレス(ビーンディップ) 550

Extra

Para Empezar / はじめの前菜

PAPAS TOREADAS スパイシーローストポテト 900

crispy baby potatoes | morita chile salsa | cilantro stems

カリッと揚げたポテトを、チリソースとパクチーの茎で

ENSALADA CÉSAR シーザーサラダ 1,350

romaine lettuce | house-made chipotle caesar dressing |

Parmigiano Reggiano | corn tortilla crumble

ロメインレタス、自家製チポトレシーザードレッシング、

パルミジャーノ・レッジャーノ、コーントルティーヤクランブル

BIRRIA GYOZA ビリア餃子 1,650

Mexican-Japanese fusion | smoky birria chile sauce | lime |

red chile consommé | árbol chile sauce | red onion | cilantro

牛肉とチーズの餃子を、旨みたっぷりのチリ風味ビーフスープとフレッシュライムで

ALITAS DE MANGO Y HABANERO (4P) 1,750

マンゴーハバネロチキンウィング(4つ)

Mexican-style chicken wings | sweet & spicy mango habanero sauce |

house Kuma ranch | fresh carrots

ジューシーな手羽先に、甘辛いマンゴーチリソースとKUMAクリームディップ

CHICHARRÓN DE PANCETA CON GUACAMOLE

クリスピー豚バラとワカモレ 1,900

crispy pork belly (120g) | chile powder | fresh guacamole

カリカリの豚バラ (120g) に、チリスパイスとフレッシュなアボカドディップ

CEVICHE DE CAMARÓN 海老のセビーチェ 2,400

lightly cured shrimp | cucumber | radish | red onion |

salsa made with ginger, lime, cilantro, and sesame |

served with corn tostadas and chipotle mayonnaise

軽くマリネした海老に、きゅうり、ラディッシュ、ライム、生姜、

ごま、カリカリのコーン生地

Para Picar / お酒と楽しむ小皿料理

CACAHUATES ENCHILADOS 450

チリスパイスピーナッツ

fried peanuts | Mexican chili powder | lime

ローストピーナッツに、乾燥メキシカンチリとライムの爽やかさ

ESCABECHE メキシカンピクルス 550

seasonal vegetables | vinegar | herbs

季節野菜をハーブとスパイスで漬けたメキシカンピクルス

Tacos y Más / タコスとスターダ

"CARNITAS" DE MAITAKE (2P) 1,500

舞茸のカルニータス風タコス(2つ)

maitate mushrooms cooked carnitas-style | chili oil |

ancho chili mayonaise | onion | cilantro | lime

じっくり火を入れた舞茸をカルニータス風に仕上げた、旨味あふれるタコス

TACO DE ASADA (2P) チーズ牛ステーキのタコス(2つ) 1,880

grilled beef | cheese crust | avocado salsa |

pickled red onions | cilantro

グリルした牛肉を焼いたチーズで包み、アボカドソースと赤玉ねぎのピクルスで

TACO DE JAIBA (2P) ソフトシェルクラブのタコス(2つ) 2,080

crispy fried soft-shell crab | salsa macha mayonnaise |

pineapple purée | red onions | cilantro

カリッと揚げたソフトシェルクラブに、ピリ辛マヨネーズとパイナップルピューレ

TOSTADA DE ATÚN (1P) マグロのトスターダ(1つ) 1,650

tuna sashimi | savory chipotle dressing | roasted nori |

cherry tomatoes | fried corn tostada

まぐろの刺身をのせたカリカリのコーントルティーヤ、チポトレドレッシングと

チェリートマト添え

Al Centro / メイン

ENCHILADAS DE MARISCOS 2,500

シーフードエンチラーダ

house-special seafood enchiladas | shrimp | surimi |

crema fresca | tobiko | dill

海老と魚介を包んだやわらかなトルティーヤに、クリーム、とびこ、ディルを添えて

COSTILLAS EN ADOBO アドボボークリブ 3,200

slow-roasted spare ribs (350g) | pasilla & ancho chile adobo |

camote purée | mustard slaw | flour tortillas (2p)

じっくり火入れしたスペアリブ(350g)

アドボソース、自家製フラワートルティーヤ(2枚)添え

Lo Dulce / 甘いひととき

CARLOTTA カルロッタ 1,000

lime cream | mezcal | Galleta Maria | lime meringue

なめらかなライムクリームに、メスカル、クッキー、メレンゲ

PASTEL DE TRES LECHES 1,150

トレスレチエケーキ

sponge cake | 3 types of Hokkaido milk | toasted coconut |

seasonal fruit

3種の北海道ミルクを染み込ませたしっとりスポンジケーキに、

ココナッツと季節のフルーツ

Brunch Menu

11:00~16:00 (15:00 L.O.)

Antojados / 前菜

Aguachile de Camarón アグアチレ・デ・カマロン

Shrimp with fresh vegetables in chile morita aguachile salsa エビと新鮮野菜のアグアチレ (チレ・モリータのサルサ)

1200

(税込1320)

Tacos (x2) / タコス系 (2コ)

Tacos de Chorizo con Queso タコス・デ・チョリソ・コン・ケソ

House-made chorizo tacos with cheese | flour tortillas 豚肉チョリソとチーズ | フラワートルティーヤ

1500

(税込1650)

Tacos de Pescado Baja タコス・デ・ペスカド・バハ

Baja-style tacos with beer-battered fried fish | flour tortillas バハスタイルのタコス (ビール衣で揚げた白身魚) | フラワートルティーヤ

1600

(税込1760)

Tacos de Carnitas タコス・デ・カルニータス

Traditional-style slow-cooked pork | corn tortillas じっくり煮込んだポーク | コーントルティーヤ

1800

(税込1980)

Toppings

Egg (2) Scrambled or Fried 400
卵 (2個) スクランブル or フライド (税込440)

Avocado 400
アボカド (税込440)

Sirloin Beef Steak (50g) 800
サーロインステーキ (50g) (税込880)

Sides

Tortilla Chips 550
トルティーヤチップス (税込770)

Flour Tortilla 350
フラワートルティーヤ (税込380)

Corn Tortilla 350
コーントルティーヤ (税込380)

Frijoles sofritos 400
フリホーレス・ソフリト (税込440)

Frijoles sofritos con chorizo 500
フリホーレス・ソフリト (チョリソ入り) (税込550)

House Roasted Salsa 500
自家製ローストサルサ (税込550)

Side Greek Yogurt with fruit 600
フルーツ入りギリシャヨーグルト (税込660)

Dessert

Tres Leches Cake 1000
トレス・レチェス・ケーキ (税込1100)

Main

/ メイン

SET DRINK

+200円

Coffee (H/I) / Tea (H/I) / Juice (grapefruit / orange) /
Craft Soda (lime / strawberry / blueberry)
コーヒー (H/I) / 紅茶 (H/I) / ジュース (グレープフルーツ・オレンジ) /
クラフトソーダ (ライム・ストロベリー・ブルーベリー)

Chorizo con Huevo チョリソ・コン・ウエボ

House-made choizo with eggs, cheese and crispy potatoes

自家製チョリソと卵、チーズ、カリカリポテト

1800

(税込1980)

Huevos Rancheros con Mole

ウエボス・ランチェロス・コン・モーレ

Two eggs over tortillas with house mole sauce and side of frijoles sofritos.

(Our mole is made with over 30 ingredients including, pineapple, sweet potato, and Mexican Chocolate)

トルティーヤの上に目玉焼きをのせ、自家製モーレソースをかけた伝統的朝食。

フリホーレス・ソフリト添え。(モーレソースはカカオと唐辛子など30種類以上の素材から作ったソース)

2400

(税込2640)

Burrito de Sirloin Steak ブリトー・デ・サーロインステーキ

Sirloin steak breakfast burrito with egg, cheese, house salsa and guacamole | side of frijoles sofritos

サーロインステーキと卵、チーズ、サルサ、ワカモレを包んだ朝食ブリトー。

フリホーレス・ソフリト添え。

2500

(税込2750)

Chilaquiles Rojos チラキレス・ロホス

オススメ!

+ beef steak ビーフステーキ ¥800

A Mexican breakfast favorite! Chilaquiles with red chili salsa, topped with egg, avocado, house-made queso fresco

トルティーヤチップスを赤唐辛子サルサで煮込んだ一品。

卵、アボカド、自家製チーズをトッピング。

2500

(税込2750)

Enchiladas Verdes エンチラーダス・ヴェルデス

オススメ!

+ avocado アボカド ¥400

Two chicken enchiladas with salsa verde, egg, house-made chorizo, and cheese

鶏肉を包んだトルティーヤをグリーンマトのサルサをかけて焼き上げた定番料理。

卵、自家製チョリソ、チーズ入り。

2800

(税込3080)

DIGITAL PAYMENT ONLY

デジタル決済のみ対応しております