APPETIZER & SALAD

AVOCADO-Style Mixed Appetizer Plate

AVOCADO 前菜盛り合わせ

1,900yen

自慢のアボカドをたっぷりと使った、AVOCADO おすすめの前菜プレート。まずはこちらから！

Fresh Guacamole

つくりたてワカモレ

980yen

メキシカンならではのアボカドディップ。高品質なアボカドのおいしさが活きる一品です。

Herbed French Fries

3 種のハーブのフライドポテト

650yen

ハーブがほんのり香る、揚げたてサクサク、ちょっと大人のフライドポテト。

Pickled Veggies and Cactus

季節野菜とサボテンのピクルス

680yen

さっぱり系おつまみの代表格。カラフルな季節野菜と一緒にサボテンも入っています。

Today's Cheese Board

本日のチーズ 2 種盛り

760yen

おすすめチーズ 2 種類の盛り合わせ。チーズはワインだけでなくテキーラのお供にもおススメです。

Potato Salad with Gorgonzola

ゴルゴンゾーラのポテトサラダ

680yen

濃厚なゴルゴンゾーラチーズの味と香りが効いた大人のポテトサラダ。箸安めにもぴったり。

Herb-Marinated Olives

ハーブマリネオリーブ

650yen

お酒のお供に欠かせない、数種のオリーブの盛り合わせ。味わいの違いをお楽しみ下さい。

Spicy Nachos

スパイシーナチョス

1,100yen

自慢の自家製チリコンカルネがたっぷり！カラフルなルックスもテーブルに欠かせない一皿です。

Quesadilla

Cheese + Chicken&Cheese + Shrimp&Cheese

ケサディージャ

1,370yen

トルティーヤでたっぷりチーズを挟み焼き！チーズ、チキン＆チーズ、シュリンプ＆チーズの３種セット。

Chicken Enchiladas Rojas 🔥

エンチラーダス ロハ

1,100yen 15min

刺激的な辛さがクセになる !? チキンを包んだフラワートルティーヤに辛口サルサをかけて焼き上げました。

Chorizo and Jalapeño Taquitos

チョリソのタキートス

900yen

スパイシーなチョリソとハラペーニョを包んで揚げた、メキシカン春巻き。

Salmon and Avocado Ceviche

サーモンとアボカドのセビーチェ

880yen

セビーチェとは中南米のマリネ料理。アンチエイジングの味方サーモンとアボカドを組み合わせました。

Cold Beef with Guacamole

ワカモレのローストビーフ巻き

980yen

丁寧にやわらかく仕上げたローストビーフを、まろやかなワカモレと一緒に召し上がれ。

Avocado Caesar Salad

アボカドシーザーサラダ

980yen

実はメキシコ生まれのこのサラダ。パリパリのロメインレタスにチーズがたっぷり！

Premium Avocado Salad

まるごとプレミアムアボカドサラダ

1,100yen

アボカドをまるまる 1 個使った、アボカドたっぷりのサラダ。アボカドのおいしさを召し上がれ。

Baked Avocado and Veggies Bagna Càuda

アボカドと彩り野菜のオーブン焼き バーニャカウダ

1,370yen 20~30min

オーブンで丁寧に焼き上げたアボカドと野菜をアンチョビが効いたバーニャカウダソースで。

商品価格は税抜価格です。 Tax is not included in the price.

TACOS

Al Pastor(Pork) Tacos (2pieces)

アルパストル (ポーク) のタコス

1,100yen

甘辛スパイスに漬け込んだ豚肉と、サルサメヒカーナがベストバランス！ (2ピースセット)

Shrimp and Guacamole Tacos (2pieces)

エビとワカモレのタコス

1,100yen

ぷりぷりのエビとアボカドディップの間違いない組み合わせです！ (2ピースセット)

Avocado Tacos (2pieces)

アボカドのタコス

1,070yen

濃厚なアボカドとさっぱりしたサルサが好相性。アボカド好きならはずせない一品！ (2ピースセット)

トルティーヤが選べます

Flour Tortilla
フラワートルティーヤ

OR

Corn Tortilla
コーントルティーヤ

- トルティーヤは、フラワーかコーンをお選びいただけます。
- 単品トルティーヤ(1枚100yen)で、お好きな料理を巻けばタコスとしてもお楽しみいただけます。

SALSA

300yen each

メキシカンを楽しむ必須アイテム!!

Salsa Mexicana
サルサメヒカーナ

メキシコ国旗と同じ「赤・白・緑」のサルサ。さっぱりしているので、何にでも合います。

Salsa Verde
サルサヴェルデ

グリーントマトベースの、その名の通りヴェルデ=緑色のサルサ。さわやかな塩気。

Salsa Chile Rojo
サルサチレロッホ 🔥

赤トウガラシ、トマト、ニンニク、タマネギのサルサ。辛さの中にニンニクが効いています。

Salsa Roja
サルサロハ

メキシコでポピュラーな、ベーシックピリ辛トマトソース。シンプルで爽やかな辛味です。

Sour Cream
サワークリーム

メキシコ料理には欠かせないさっぱり&まろやかなクリーム。何にでも合います。

SIDE ORDERS

Corn Tortilla
コーントルティーヤ (1枚)

100yen

Flour Tortilla
フラワートルティーヤ (1枚)

100yen

Totopos
トトポス

300yen

Baguettes
バゲット (4枚)

200yen

MAIN DISH

Roasted Duck with Pipian Verde Sauce

鴨肉のピピアンヴェルデ

1,680yen 30min

やわらかな鴨肉を、パクチー・オレガノ・シェリービネガーがベースの複雑味あるピピアンヴェルデソースで。

Mexican Herb Steak

メキシカンハーブステーキ

1,980yen 15min

シンプルに塩とハーブで丁寧に焼き上げた厚切り豚肉に、濃厚なフレッシュワカモレを添えて。

Chicken with Mole Poblano

若鶏のモレソース

1,850yen

カカオと野菜を煮込んでつくるメキシコ伝統のソース「モレ」。世界無形文化遺産の奥深さが味わえます。

Oven-Roasted Chicken and Colorful Veggies

ひな鶏と彩り野菜のオーブン焼き

2,400yen 30min

柔らかなひな鶏の半身をストウブで蒸し焼きに。チレ・ワヒージョの旨みが詰まっています。

Beef Steak 300g

厚切りビーフステーキ 300g

2,980yen 15min

ガッツリ300gのビーフステーキ！厚切りビーフを豪快に焼き上げるイチオシメインディッシュ。

Carne Asada

カルネ アサーダ

1,980yen

軽くマリネして味付けした牛肉にサルサを添えて。タコス風にトルティーヤで巻いて食べるのがおススメです！(※トルティーヤ1枚100yen)

Cheese Risotto with Avocado

アボカドのせチーズリゾット

1,300yen

チーズとアボカドの最強コンビ。クリーミーでやさしい味わいが広がります。

DESSERT

Avocado Pound Cake

アボカドパウンドケーキ

700yen

Cactus Icecream

サボテンアイス

600yen

Vanilla Icecream with Patron XO Cafe (Coffee Tequila)

大人のコーヒーテキーラがけバニラアイス

700yen

商品価格は税抜価格です。 Tax is not included in the price.

MEXICAN BEER

Corona
コロナ

750yen

日本ではライムを瓶に差し込みラッパ飲みするスタイルがすっかり定着。ライトでスムースな飲み心地が人気のラガービールです。(ライム付き)

Modelo Especial
モデロ エスペシャル

900yen

モルトの甘味をよく感じられマッタリした口当たり。苦味は弱めで後味に少し酸味が残ります。非常に飲みやすいので女性の方におすすめ！

Negra Modelo
ネグラ モデロ

900yen

ダークな色とは裏腹に、フルーティな香りと麦芽風味がしっかりとあり、苦味もあるが全体的なバランスが良く、フレッシュな後口です。

Tecate
テカテ

800yen

メキシコで 1 番人気のある国民的ビールです。ライムを絞って塩をふり、豪快に飲むのが、メキシコ流テカテの飲み方。(ライム・ソルト付き)

Day of the Dead I.P.A.
デイ オブ ザ デッド I.P.A.

950yen

ホップを豊富に使用したフローラルな香りと、インパクトのある強い苦味の対比が特徴の、メキシコのクラフトビールです。

Day of the Dead Hefeweizen
デイ オブ ザ デッド ヘーフェヴァイツェン

950yen

ビールが苦手なひとにもお薦めな、バナナやクローブの香りを持つフルーティでまろやかな味。

JAPANESE DRAFT BEER

The Premium Molt's <Ale Beer> **650yen**
ザ・プレミアムモルツ <香るエール>

WINE

GLASS

Today's Wine [Red / White] **650yen ~**
本日のワイン [赤 / 白]

Sparkling Wine **800yen**
スパークリングワイン

BOTTLE

＊ワインリストをお持ちします。
＊We have wine list. Please ask our staff.

SANGRIA

Sangria [Glass] **800yen**
サングリア ［グラス］

Sangria [Decanter] **3,000yen**
サングリア ［デキャンタ］

Sangria Sparkling (Sangria + Ginger Ale) **850yen**
サングリア スパークリング

PUREMIUM TEQUILA

Premium Tequila 1 shot **700yen ~**
プレミアムテキーラ

＊テキーラリストをお持ちします。
＊We have tequila list. Please ask our staff.

TEQUILA COCKTAIL

Perfect Margarita **1,800yen**
パーフェクトマルガリータ

Margarita **1,000yen**
マルガリータ

Frozen Margarita **1,000yen**
フローズンマルガリータ

Tequila Mojito **1,000yen**
テキーラモヒート

Tequila Highball **900yen**
テキーラハイボール

El Diablo **750yen**
エルディアブロ

Mexicoke **750yen**
メキシコーク

Tequonic **750yen**
テコニック

Tequila Buck **750yen**
テキーラバック

Tequila Sunrise **750yen**
テキーラサンライズ

Paloma **750yen**
パローマ

Tequila Fruit Sour **850yen**
[Lemon / Lime / Grapefruit]
テキーラフルーツサワー [レモン / ライム / グレープフルーツ]

商品価格は税抜価格です。 Tax is not included in the price.

STANDARD COCKTAIL

Mojito 1,000yen
モヒート

Cuba Libre 750yen
キューバリブレ

Sol Cubano 750yen
ソルクバーノ

Sherry Lemonade 750yen
シェリーレモネード

Rebujito 750yen
レブヒート

Moscow Mule 750yen
モスコミュール

Gin and Tonic 750yen
ジントニック

Spumoni 750yen
スプモーニ

Amaretto Ginger 750yen
アマレットジンジャー

Fuzzy Navel 750yen
ファジーネーブル

Cassis and Grapefruit 750yen
カシスグレープフルーツ

WHISKEY

Yamazaki 1,000yen
山崎

Hakushu 900yen
白州

SOFT DRINK

Roter Traubenmost 750yen
ロータートラウベンモスト
ワイン用のブドウを使った濃厚なブドウジュース

Perrier 600yen
ペリエ

Orange Juice 600yen
オレンジジュース

Grapefruit Juice 600yen
グレープフルーツジュース

Coke 600yen
コーラ

Ginger Ale 600yen
ジンジャーエール

Espresso (Single) 350yen
エスプレッソ（シングル）

Espresso (Double) 500yen
エスプレッソ（ダブル）

商品価格は税抜価格です。 Tax is not included in the price.