



TACOS

タコス

CARNITAS カルニータス _____ **580 YEN**

自家製のラードで豚肉の塊を3時間弱火で煮込んだホロホロのカルニータス。



FRIED FISH フィッシュフライ _____ **580 YEN**

三河湾で釣れた新鮮な白身魚をフライに。コーントルティーヤとの相性も抜群です。



SPICE GAPAO スパイスガパオ _____ **500 YEN**

鶏肉ミンチとスパイスとハーブでガパオを作りました。



VEGETABLE ベジタブル _____ **500 YEN**

季節野菜の素揚げ・きのこ・芋のペーストが入ったヘルシーなタコス。



SAUSAGE ソーセージ _____ **680 YEN**

2枚のトルティーヤにチェダーチーズをサンド。ソーセージの肉汁が口いっぱい広がります。



CHEDER CHEESE チェダーチーズ _____ **100 YEN**

チェダーチーズをトッピングできます。



SIDE MENU

サイドメニュー

FRENCH FRIES フライドポテト _____ **550 YEN**

TORTILLA CHIPS チップス _____ **550 YEN**

NUTS ミックスナッツ or ピスタチオ _____ **350 YEN**



CHEESE QUESADILLA

チーズケセディーヤ

CARNITAS カルニータス _____ **600 YEN**

ホロホロの自家製カルニータス(豚肉)をトルティーヤでサンド。



SPICE GAPAO スパイスガパオ _____ **580 YEN**

鶏肉ミンチとハーブとスパイスを使ったガパオをコーントルティーヤでサンド。



VEGETABLE ベジタブル _____ **580 YEN**

季節野菜の素揚げ・きのこ・芋のペーストの入ったヘルシーなケセディーヤ。



NORMAL ノーマル _____ **480 YEN**

サルサソース・チーズ・フレッシュオニオンを使ったシンプルなケセディーヤ。





JALAPENO ハラペーニョ _____ **100 YEN**


ハラペーニョをトッピングして、ホットな味わいに。



 小麦粉のトルティーヤ

 チェダーチーズ

 トウモロコシのトルティーヤ

 ハラペーニョ

NACHOS ナチョス _____ **600 YEN**

EDAMAME 枝豆 _____ **400 YEN**