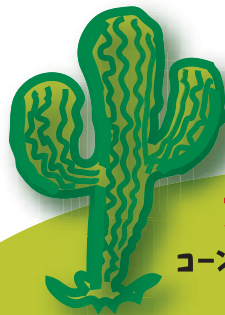




24 ハラペーニョ ケサディージャ



AMERICAN & MEXICAN DISHES

アメリカン & メキシカン ディッシュ

コーントルティーヤの中にチーズと具をはさんで焼いたメキシコ風のピザ。
ワカモレをのせて、熱いうちにお召し上がりください。

- 24 ハラペーニョ ケサディージャ…… ￥1000
Jalapeno Quesadillas
 ピリピリ辛いハラペーニョがいっぱいです。 **Smallサイズ ￥700**
- 25 チキン ケサディージャ…………… ￥1300
Chicken Quesadillas
 マイルドな味のチキンとハラペーニョがマッチ。 **Smallサイズ ￥900**
- 26 ポーク ケサディージャ…………… ￥1300
Pork Quesadillas
 じっくり煮込んだポークがたっぷりです。 **Smallサイズ ￥900**
- 27 ビーフ ケサディージャ…………… ￥1900
Beef Quesadillas
 本格ビーフがたっぷり入っ **Smallサイズ ￥1200**



SIDE DISHES

サイドオーダー

- コーン トルティーヤ…………… 1枚@¥150
Corn Tortilla
- フラワートルティーヤ…………… 1枚@¥150
Flower Tortilla
- フライド コーントルティーヤ 1枚@¥200
Fried Corn Tortilla
- ワカモレ…………… @¥600
Guacamole
- サワークリーム…………… @¥600
Sour Cream
- リフライド ビーンズ…………… @¥550
Refried Beans
- ハラペーニョ チレ…………… @¥500
Jalapeno
- サルサ…………… @¥550
Salsa
- チーズ…………… @¥600
Cheese

メキシコの食材

アボカド *Avocado*

アボカドは森のバターと呼ばれる栄養たっぷりの果物です。
良く熟したアボカド・サルサ・他多くのスパイスなどをミックスしたものがワカモレ (guacamele) です。

トルティーヤ *Tortilla*

小麦粉から作ったものをフラワートルティーヤ、
トウモロコシだとコーントルティーヤ。
メキシコの主食で料理によって使い分け、なんでもこれに包んで食べます。

シラントロー *Cilantro*

世界中の料理に使われている香草、別名コリアンダー。
独特の香りはメキシコ料理には欠かせません。

リフライドビーンズ *Refried Beans*

うずら豆をじっくりと煮込んでマッシュ、色々なスパイスを入れ、
今度はサラダ油と煮込んで出来上がり。
アステカ時代から食べられていたそうです。

※野菜・フルーツなど季節によって替わることがあります。ご了承ください。