

COURSE コース

※下記料理はコースの一例となります。
仕入れ・季節により内容が変更になる場合がございます

フィエスタコース

Fiesta Course

お一人様 ¥3,500(税込)

A course to enjoy our proud Tacos.
当店自慢のタコスを中心にコース
*Tacos can be made at your table by yourself if you wish.
*タコスは、お客様ご自身でお作り頂く事もできます

フレッシュ ワカモレ
Fresh Guacamole

メキシコ発祥シーザーサラダ
Cesar Salad

本日のフリット
Today's Frito

メキシカン ピクルス
Mexican Pickles

タコス プレート*
Shareable Tacos Plate*

マンゴー チャモイ シャーベット
Mango Chamoy Sherbet

メヒココース

México Course

お一人様 ¥5,000(税込)

A course with typical Mexican dishes.
代表的なメキシコ料理のコース
The most popular dishes at Cielito Lindo are gathered.
Cielito Lindoの人気メニューを集めました

フレッシュ ワカモレ
Fresh Guacamole

メキシコ発祥シーザーサラダ
Cesar Salad

マグロのトスターダ
Tuna Avocado Tostada

魚介類の cocktails
Vuelve a la Vida

ケサディージャ
Quesadilla

ミニ タコス (2個)
2 Mini Tacos

エスキータス (ジャインアント コーン)
Esquites

アラチュエラ (ハラミ) のグリル
Marinated Arrachera Grill

チュロスのバニラアイス添え
Churros with Vanilla Ice Cream

プレミールコース

Premier Course

お一人様 ¥7,000(税込)

A premium course with a mixture of traditional dishes
and Cielito Lindo's most popular dishes.
メキシコ各地の伝統料理と当店の人気メニューを
組み合わせた特別コースです

フレッシュ タテムダ サルサ (チップス付)
Fresh Tatemada Salsa with Chips

サボテン サラダのトラユダ
Tlayuda with Cactus Salad

マグロのトスターダ
Tuna Avocado Tostada

ポーク フラウタスのエンカカワターダス
Pork Flautas in Encacahuatado Sauce

グリーン アグアチレ
Green Aguachile

アステカ スープ
Azteca Soup

ミニ タコス (1個)
Mini Taco x 1

アラチュエラ (ハラミ) のグリル
Marinated Arrachera Grill

トゥンバーダ・ライス
Arroz Tumbada

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

コースメニューには別途飲み放題を追加できます



¡Bienvenidos!

CIELITO LINDO Bar and Grill は東京都港区竹芝 (浜松町) で
在日メキシコ大使館シェフをつとめたビクトル・パスケスによる本格的なメキシコ料理と文化・伝統を楽しめるお店です。

メキシコの象徴的な曲「シエリート・リンド」のように広く老若男女に愛されるお店にしたいという想いでオープンしました。
メキシコをよく知るスタッフたちが作り出す料理や季節ごとのイベントを通して、
「日本にいながらにしてメキシコを感じられる」そんな体験をご提供しています。

和食・フランス料理などとともに世界遺産に選ばれたメキシコ料理の味と奥深さを開放感のあるモダンな空間にてお楽しみください。



VICTOR VAZQUEZ ビクトル・パスケス

メキシコシティ出身。ガストロノミーの学位を持つ。
サンベレグリンガイドの「世界ベストレストラン50」に名を連ねるレストラン MáximoBistroの料理人となり、
大統領府法制局、連邦検察庁のシェフを務めた経験を有する。2015年当時の駐日メキシコ大使に招かれ2019年
9月まで在日メキシコ大使館のシェフを務める。500-1,000名規模の大使館開催イベントにて食事を提供、様々な
国のVIPゲストや大臣、外国要人の晩餐会の調理を担当。政府高官や外交使節を招いたレセプションなどの
対応も経験している。他にも大使館でのワークショップ、講演、展示会を通じてメキシコ料理のプロモーション
活動をおこなう。

メキシコの伝統料理・食文化における技術革新に関する知識も有し、現在、都内にあるレストラン「Cielito Lindo
Bar and Grill (竹芝)」「Modern Mexican Cabos (田町)」の創業メンバーであり両店舗の料理を統括するエグゼク
ティブシェフを務めている。常にクリエイティブで新しいものを探求し、日々、日本でのメキシコ料理の普及を
目指しつつ飲食業界における新たな課題に挑み続けている。