

# C I E L I T O L I N D O B A R A N D G R I L L

## CIELITO LINDO'S FAVORITOS 人気の前菜

- ①タテマダ サルサ  
TATEMADA SALSA  
ローストトマトをたっぷりと  
使用したメキシコの伝統的  
サルサディップ  
¥1,200 (1,320)
- ②フレッシュワカモレ  
FRESH GUACAMOLE  
ご注文後に一からお作りする  
フレッシュなアボカドディップ  
S ¥800 (880)  
L ¥1,200 (1,320)
- ③チーズナチョス  
CHEESE NACHOS  
チーズたっぷりのナチョス  
¥1,100 (1,210)  
トッピングExtra Protein 50g  
+¥450 (495)  
タコス具材からお選びください  
(ラムチョップを除く)
- ④ポテトチーズナチョス  
FRENCH FRIES NACHOS  
ナチョス風フライドポテト  
¥1,100 (1,210)  
トッピングExtra Protein 50g  
+¥450 (495)  
タコスの具材からお選びください  
(ラムチョップを除く)
- ⑤チーズチチャロンロール  
CHEESE CHICHARRON ROLL  
カリカリのチーズロール  
¥700 (770)
- ⑥チポトレ フムスの  
グリル野菜添え  
CHIPOTLE HUMMUS  
with Grilled Vegetables  
香ばしいチリソースで和えた  
フムスとグリル野菜  
¥1,300 (1,430)

## SALADS & SOUPS サラダとスープ

- ⑦シエリートサラダ  
CIELITO SALAD ¥1,300 (1,430)  
本日の食材の特選サラダ
- ⑧シーザーサラダ  
CESAR SALAD ¥1,100 (1,210)  
メキシコ発祥のロメインレタスとパルメザンチーズのサラダ
- ⑨フレッシュサボテンサラダのトラユダ  
TLAYUDA with Fresh Cactus Salad ¥1,300 (1,430)  
新鮮なサボテンサラダのクリスピートルティージャ乗せ
- ⑩フリホレスチャロス  
FRIJOLE CHARROS (Cowboy Beans) ¥850 (935)  
豆とベーコンとお肉の煮込み
- ⑪シーフードブロス  
CALDO de MARISCOS ¥1,500 (1,650)  
魚介類のダシのスープ
- ⑫アステカスープ  
AZTECA SOUP ¥850 (935)  
メキシコを代表するクリスピートルティージャのトマトスープ
- ⑬ポソレ  
POZOLE SET ¥1,500 (1,650)  
ジャイアントコーンと豚肉や野菜たっぷりのスープ

## COLD APPETIZERS 冷たい前菜

- ⑭マグロのトスターダ (1個)  
TUNA AVOCADO TOSTADA ¥550 (605)  
マグロのクリスピートルティージャ乗せ
- ⑮シエリートトスターダ (1個)  
CIELITO TOSTADA ¥550 (605)  
シエリートの贅沢トスターダ(クリスピートルティージャ)
- ⑯魚介の коктейル  
VUELVE a la VIDA (Seafood Cocktail) ¥1,500 (1,650)  
魚介の甘辛トマトソースマリネ
- ⑰今日のセビーチェ  
TODAY'S CEVICHE ¥1,500 (1,650)  
本日の魚介のライムマリネ
- ⑱アグアチレ  
AGUACHILE ¥1,500 (1,650)  
魚介の唐辛子とライムのメキシコ風セビーチェ
- ⑲今日のカルパッチョ  
TODAY'S CARPACCIO ¥1,500 (1,650)  
メキシコ風カルパッチョ
- ⑳メキシカンピクルス  
MEXICAN VEGETABLE PICKLES ¥600 (660)  
ピリ辛のピクルス
- ㉑メキシコの居酒屋風ピーナツ  
MEXICAN CANTINA PEANUTS ¥600 (660)  
ピリ辛のやみつきピーナツ

## TACOS with Hand Made Corn Tortillas 手作りトルティージャのタコス

伝統的な製法で作ったコーントルティージャのタコス

- ㉒ティンガ  
TINGA (Tomato Chicken) ¥500 (550)  
チキンのトマト煮
- ㉓パストール  
PASTOR (Spicy Pork) ¥500 (550)  
スパイシーポーク
- ㉔カンペチャノ  
CAMPECHANO ¥550 (605)  
ビーフとチリソンのミックス
- ㉕チョリソ  
CHORIZO ¥500 (550)  
チョリソソーセージ
- ㉖コチニータ  
COCHINITA (Mexican Pulled Pork) ¥500 (550)  
メキシコ風ブルドポーク
- ㉗カルニータス  
CARNITAS ¥600 (660)  
ポークコンフィ
- ㉘ノパール  
NOPAL (Cactus) ¥500 (550)  
サボテンとアボカド
- ㉙パハフィッシュ  
BAJA FISH ¥550 (605)  
白身魚のフライ
- ㉚カマロン  
CAMARON (Shrimp) ¥550 (605)  
スパイシーシュリンプ
- ㉛レングア  
LENGUA (Beef Tongue) ¥600 (660)  
牛タンとアボカド
- ㉜カルネアサーダ  
CARNE ASADA (Beef Steak) ¥600 (660)  
ビーフステーキ
- ㉝ラムチョップ  
LAMB CHOP ¥800 (880)  
ラムチョップ

## HOT APPETIZERS 温かい前菜

- ㉞エスキテス  
ESQUITES (Giant Corn Mayonnaise) ¥800 (880)  
香ばしく炒めたジャイアントコーンのチリマヨネーズ和え
- ㉟カラマルフリット  
CALAMAR FRITO ¥700 (770)  
イカのフリット
- ㊱甘エビのフライ  
DEEP FRIED AMAEBI SHRIMPS ¥600 (660)  
甘エビの素揚げ
- ㊲チーズ フラウタス  
CHEESE FLAUTAS (Cheese Tortilla Roll) ¥600 (660)  
チーズのトルティージャ巻き揚げ
- ㊳ポーク チチャロン  
PORK CHICHARRON ¥600 (660)  
コラーゲンたっぷりの豚の皮の素揚げ
- ㊴"タヒン" フレンチフライ  
FRENCH FRIES with "Tajin" Seasoning ¥600 (660)  
フレンチフライの"タヒン"シーズニングがけ
- ㊵タコウィンナーとフレンチフライ  
SALCHIPULPOS con PAPAS ¥600 (660)  
メキシコの子供も大好きなタコさんウィンナーとフレンチフライ
- ㊶コーンチュリートス  
BOTANEROS CORN CHURRITOS ¥600 (660)  
トウモロコシ粉を揚げた定番スナック

## グリンガ GRINGAS (1pc) フラワートルティージャにチーズをたっぷりのせたアメリカンタコス



- パストール - スパイシーポーク -  
PASTOR (Spicy Pork) ¥800 (880)
- コチニータ - メキシコ風ブルドポーク -  
COCHINITA (Mexican Pulled Pork) ¥800 (880)
- カンペチャノ - ビーフとチリソンのミックス -  
CAMPECHANO (Beef & Chorizo) ¥850 (935)
- カルネアサーダ - ビーフステーキ -  
CARNE ASADA (Beef Steak) ¥900 (990)
- カマロン - スパイシーシュリンプ -  
CAMARON (Shrimp) ¥900 (990)

## ボルカン VOLCANES (1pc) チーズと具材が山盛りのまるで火山の様なクリスピータコス



- パストール - スパイシーポーク -  
PASTOR (Spicy Pork) ¥600 (660)
- コチニータ - メキシコ風ブルドポーク -  
COCHINITA (Mexican Pulled Pork) ¥600 (660)
- カンペチャノ - ビーフとチリソンのミックス -  
CAMPECHANO (Beef & Chorizo) ¥650 (715)
- カルネアサーダ - ビーフステーキ -  
CARNE ASADA (Beef Steak) ¥700 (770)
- カマロン - スパイシーシュリンプ -  
CAMARON (Shrimp) ¥700 (770)

## ケサディージャ QUESADILLAS (1pc) トルティージャにチーズと具材を入れて焼いたボビュラーな料理



- ティンガ - チキンのトマト煮 -  
TINGA (Tomato Chicken) ¥700 (770)
- シャンピニオン - マッシュルーム -  
CHAMPIÑON (Mushroom) ¥700 (770)
- ノパール - サボテン -  
NOPAL (Cactus) ¥700 (770)
- カルネアサーダ - ビーフステーキ -  
CARNE ASADA (Beef Steak) ¥800 (880)
- ドブレケン - ダブルチーズ -  
DOBLE QUESO (Double Cheese) ¥800 (880)

## MAIN DISHES メイン

- ㉞エンチラーダス  
Enchiladas Verdes y Rojas ¥1,800 (1,950)  
鶏肉のトルティージャ巻きにサルサをかけたメキシコの定番料理
- ㉟ポーク エンカカワターダス  
Filete de Cerdo con Encacahuatado (Chili Peanut Sauce) ¥2,500 (2,850)  
ポークのピーナツモレソース
- ㊱チキン ビビアンベルデ  
Pollo con Pipian Verde (Green Mole Sauce) ¥2,300 (2,530)  
チキンのカボチャの種モレソース
- ㊲カモのモレ  
Magre de Pato con Mole (Mole Sauce) ¥3,000 (3,300)  
カモ肉のブラックモレソース
- ㊳ロティサリーチキン  
Rotisserie Chicken ¥3,200 (3,520)  
チキンのグリル
- ㊴アラチェラ 300g  
Arrachera 300g (Hanger Steak) ¥3,500 (3,850)  
牛ハラミのステーキ
- ㊵タコのディアブラソース  
Pulpo a la Diabla ¥3,500 (3,850)  
タコのピリ辛ソースグリル
- ㊶ラムチョップ 400g  
Lamb Chop 400g ¥4,500 (4,950)  
ラムチョップのグリル
- ㊷アラチェラのミラネーサ 300g  
Milanese de Arrachera con salsa de Tomate y Chipotle 300g ¥3,750 (4,125)  
牛ハラミのカツレツ
- ㊸シーフードトゥンバーダリゾット  
Arroz a la Tumbada Mariscos ¥3,500 (3,850)  
イカ墨のメキシコ風リゾット

\* ( ) カッコ内は税込み価格 / カバーチャージとしてお一人様 ¥550 頂戴しております Cover charge of 550 yen per person.

各メニューにぜひライムとサルサをかけてお召し上がりください！  
\*アレルギーをお持ちの方、唐辛子及びパクチーの苦手な方はお声がけください。