

COLD APPETIZERS

冷たい前菜



本日のセビーチェ
TODAY'S CEVICHE
本日の魚介のライムマリネ

¥1,200 (1,320)

アグアチレ
AGUACHILE ¥1,500 (1,650)
魚介の唐辛子とライムのマリネ

魚介の cocktails
VUELVE a la VIDA (Seafood Cocktail)
¥1,200 (1,320)
魚介の甘辛トマトソースマリネ

マグロのトスターダ
TUNA AVOCADO TOSTADA
¥550 (605)
バリバリトルティージャのマグロのセ

シエリートトスターダ
CIELITO TOSTADA ¥550 (605)
シエリートのオリジナル実沢トスターダ

本日のカルパッチョ
TODAY'S CARPACCIO ¥1,500 (1,650)
メキシコ風カルパッチョ

HOT APPETIZERS

温かい前菜



ホワイトコーンのチリマヨネーズ
ESQUITES (Giant Corn Mayonnaise)
香ばしく炒めたジャイアントコーンとチリマヨネーズ

¥800 (880)

メキシコ風チキンウイング
MEXICAN CHICKEN WINGS
¥850 (935)
スパイスソースのチキンウイング

カラマルフリット
CALAMAR FRITO ¥700 (770)
イカのフリット

甘エビのフライ
DEEP FRIED AMAEBI SHRIMPS
¥600 (660)
甘エビの素揚げ

チーズフラウタス
CHEESE FLAUTAS ¥600 (660)
チーズのトルティージャ揚げ

"タヒン" フレンチフライ
FRENCH FRIES ¥600 (660)
"フレンチフライ"の"タヒン" シーズニングがけ

APPETIZERS "CIELITO'S Recommendation" シエリートのオススメ

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>テーブルで作る "タテマド"ディップ TATEMADA SALSA made at your Table お客さまのテーブルでお作り するメキシコの伝統的サルサ ディップ ¥1,200 (1,320)</p> | <p>フレッシュワカモレ FRESH GUACAMOLE ご注文後に1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)</p> | <p>チーズナチョス CHEESE NACHOS チーズたっぷりナチョス ¥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)</p> | <p>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)</p> | <p>チーズチチャロンロール CHEESE CHICHARRON ROLL カリカリにしたチーズロール ¥700 (770)</p> |
|--|--|--|--|---|

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

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|
| <p>ティンガ TINGA (Tomato Chicken) チキンのトマト煮 ¥450 (495)</p> | <p>バスタール PASTOR (Spicy Pork) スパイスソーセージ ¥450 (495)</p> | <p>カンペチャノ CAMPECHANO (Beef & Chorizo) ビーフとチョリソのミックス ¥500 (550)</p> | <p>チョリソ CHORIZO チョリソ ¥450 (495)</p> | <p>コチニータ COCHINITA (Mexican Pulled Pork) メキシコ風ブルドボーク ¥450 (495)</p> | <p>カルニータス CARNITAS (Pork Confit) ポークコンフィ ¥450 (495)</p> |
| <p>ノパール NOPAL (Cactus) サボテンとアボカド ¥450 (495)</p> | <p>バハフィッシュ BAJA FISH 白身魚のフライ ¥500 (550)</p> | <p>カマロン CAMARON (Shrimp) スパイスシーシュリンプ ¥500 (550)</p> | <p>牛タンとアボカド LENGUA (Beef Tongue) 牛タンとアボカド ¥550 (605)</p> | <p>ビーフ CARNE ASADA (Beef Steak) ビーフステーキ ¥550 (605)</p> | <p>ラム LAMB CHOP ラムチョップ ¥750 (825)</p> |

ボルカネス
VOLCANES (1pc)
(Hard Shell Tacos with Cheese)
チーズをかけたバリバリトルティージャのせ



バスタール
PASTOR (Spicy Pork) ¥550 (605)
スパイスソーセージ

コチニータ
COCHINITA (Mexican Pulled Pork) ¥550 (605)
メキシコ風ブルドボーク

カンペチャノ
CAMPECHANO (Beef & Chorizo) ¥600 (660)
ビーフとチョリソのミックス

カルネアサーダ
CARNE ASADA (Beef Steak) ¥650 (715)
ビーフステーキ

カマロン
CAMARON (shrimp) ¥650 (715)
スパイスシーシュリンプ

ケサディーヤス
QUESADILLAS (1pc)
チーズと具材のトルティージャはさみ焼き



ティンガ
TINGA (Tomato Chicken) ¥700 (770)
チキンのトマト煮

チャンピニオン
CHAMPINON (Mushroom) ¥700 (770)
マッシュルーム

ノパール
NOPAL (Cactus) ¥700 (770)
サボテン

カルネアサーダ
CARNE ASADA (Beef Steak) ¥800 (880)
ビーフステーキ

ドブレクソ
DOBLE QUESO (Double Cheese) ¥800 (880)
ダブルチーズ

グリンガス
GRINGAS (1pc)
(Flour Tortilla Tacos with Cheese)
フラウトルティージャにチーズをのせたアメリカンスタイルのタコス



バスタール
PASTOR (Spicy Pork) ¥750 (825)
スパイスソーセージ

コチニータ
COCHINITA (Mexican Pulled Pork) ¥750 (825)
メキシコ風ブルドボーク

カンペチャノ
CAMPECHANO (Beef & Chorizo) ¥800 (880)
ビーフとチョリソのミックス

カルネアサーダ
CARNE ASADA (Beef Steak) ¥850 (935)
ビーフステーキ

カマロン
CAMARON (Shrimp) ¥850 (935)
スパイスシーシュリンプ

SALAD and SOUP

サラダとスープ

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 (お尋ねください)

シーザーサラダ
CESAR SALAD ¥1,100 (1,210)
メキシコ産羊肉ロメインレタスとバルメサンチーズのサラダ

フレッシュサボテンサラダ
FRESH CACTUS SALAD ¥1,200 (1,320)
フレッシュのウチワサボテンのサラダ

アステカスープ (2人前)
AZTECA SOUP ¥850 (935)
メキシコを代表するバリバリトルティージャのトマトスープ

フリホレスチャロス (2人前)
FRIJOLAS CHARROS (Cowboy Beans) ¥850 (935)
うずら豆の煮込み

今日のスープ (2人前)
TODAY'S SOUP ¥700 (770)
本日のスープ (お尋ねください)

ENCHILADAS 3pcs エンチラーダス

エンカカワターダス
ENCACAHUATADAS (Chili Peanut Sauce) ¥1,800 (1,980)
チレとピーナッツのピリ辛ソース

ビビアンベルデ
PIPIAN VERDE (Green Mole Sauce) ¥1,800 (1,980)
カボチャの種とグリーンシートのモレソース

モレ
ENMOLADAS (Mole Sauce) ¥2,500 (2,750)
チョコレートと数種類のスパイスを使ったメキシコ伝統的ソース

MEXICAN GRILL

メキシカングリル



ロティサリーチキン
ROTISSERIE CHICKEN
チキンの丸焼き
¥3,200 (3,520)

アラチェラ
ARRACHERA 300g (Hanger Steak) ¥3,500 (3,850)
ハラミステーキ

リブアイ
RIBEYE 300g ¥4,000 (4,400)
リブアイステーキ

ポーク
PORK ¥2,800 (3,080)
ポークロースのステーキ

ラムチョップ
LAMB CHOP 400g ¥4,500 (4,950)
ラムチョップ