

TACOS タコス

TACOS = 詰め物 (TACO) の複数形
メキシコの国民食で主食のコーントルティーヤでいろんな具を包んだもの。
無形文化遺産にも登録されているメキシカン料理。現在メキシコの高級レストランで、最も
贅沢で美味しさの決め手となるのは、つくりたてのハンドメイドトルティーヤを提供すること。
O' tacosではメキシコ産100%ナチュラルコーンを使い、店内で1枚1枚つくり上げる
本格的なハンドメイドトルティーヤをご提供します！

オススメ!

TACOS SET ¥900

タコスセット

看板メニューのポーク・チョリソー2種類のタコスに、ヘルシーでおいしいメキシコの食材・サボテン、豚皮スナック、サルサメヒカーナなどを盛り合わせたお得なスペシャルセット



選べる6種類!

TACO 1pc ¥400

タコス単品 (1個)

PORK (PASTOR) ポーク

最高品質のメキシカンポークをオリジナルスパイスに漬込み、じっくりと炙り焼いたO' tacos看板メニュー
オススメトッピング チーズ、ハラペーニョ

BEEF (BISTEK) ビーフ

塩とライムが効いたジューシーなメキシカンビーフ炒め
オススメトッピング チーズ、豆ペースト

CHICKEN (POLLO) チキン

香草でじっくりと煮込んだシンプル味のポイルドチキン
オススメトッピング ハラペーニョ、アボカドペースト

SPICY CHICKEN (TINGA DE POLLO) スパイシーチキン

スモーキーな辛口スパイスで煮込んだジューシーなホットチキン
オススメトッピング チーズ

SAUSAGE (CHORIZO) チョリソー

スパイスの染み込んだ味わい深いメキシカンソーセージとポテト
オススメトッピング チーズ、豆ペースト

SHRIMP & AVOCADO (CAMARON Y GUACAMOLE) エビアボカド

テキーラ漬けたガーリック風味のプリプリエビとアボカドペースト
オススメトッピング サボテン

PASTOR ポーク

ヘルシーな地中海料理のレバノンがルーツのPASTOR(パストール)は、ポークスライスを大型の串に積み上げ縦回転式のグリルで炙り大型包丁でジューシーでスパイシーなポークを削りだします。メキシコ屋台で絶大の人気を誇るメニューです!



JALAPEÑO ハラペーニョ
メキシコを代表する青トウガラシ

CACTUS サボテン
ヘルシー食材のメキシコ日常食サボテン

CHEESE チーズ
リッチなタコスに! トロ〜りとろけるチーズ

BEANS 豆ペースト
メキシコ定番の塩味の煮豆ペースト

GUACAMOLE アボカドペースト
ライム風味のさっぱり味アボカドペースト

Mushroom マッシュルーム
タコスに合います!

TORTILLA 追加トルティーヤ
EXTRA MEET 具大盛

TOPPING トッピング ¥100



HOW to EAT タコスの食べ方

“ライムを絞る”

デトックスや疲労回復に効果抜群!

味がスッキリとしておいしくなるだけでなくココロもカラダもスッキリ!

“キーライム”

中南米で親しまれている小さなライム “キーライム”を使用。普通のライムと比べて苦みがなく、酸味と香りが強いのが特徴です。

1

“サルサをかける”

そのまま食べてもおいしいけれど、もうひと工夫!

カラダに必要な栄養素がバランスよく含まれたチレ = トウガラシでできたサルサ=ソースを自家製でご提供!

“サルサ・ロハ” = 赤いサルサ
トマトとメキシコ産トウガラシベースのサルサ。濃厚な辛みが味わえます。激辛タイプもご用意。

“サルサ・ヴェルデ” = 緑のサルサ
メキシコのグリーントマトと青トウガラシベースのサルサ。さっぱりとした軽い辛みが味わえます。

2



“指でつまんで食べる”

タコスを上手に持ち上げて、顔を斜め横から近づけて食べるのがコツ!

具があふれておちてもアタリ前! 気にせずどんどん味わおう!

“ハンドメイドトルティーヤ” ならではのやわらかさ・コーンの匂いと、丁寧に味付けした具、キーライムと自家製サルサの味わいが奏でる絶妙なハーモニーをお楽しみください!

3



HOW to ORDER ご注文方法

カウンターにある用紙に

- ニックネーム
- お好みのタコス数
- お好みのトッピング数
- コリアンダー・オニオンの “ありなし” チェック
- その他希望があれば空欄に記入

ご記入がおわりましたら、お近くの店員にお渡しください。



お持ち帰りもOK!

TAKE OUT OK!!