

東京のメキシコ料理店訪問(サボテン料理を堪能)

綿半トレーディング株式会社の皆さんと食べに行きました。
メキシコ大使館の元総料理長さんが働いています。
前から話は聞いていたので、ずっと行きたかった所です。



スタート

〒105-7503 東京都海岸1丁目7-1 東京ポートシティ竹芝 3階

<https://cielito.shop/>

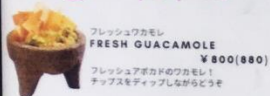
お店の外観



店内がすごくオシャレでした



Entradas Frias



フレッシュカモレ
FRESH GUACAMOLE
¥800(880)
フレッシュアボカドのワカモノと
チンプズをディップしながらどうぞ

本日のセビーチェ
TODAY'S CEVICHE
¥800(880)
フレッシュな魚をライムで酸えた、爽やかなマリネ

集約のアヴァレ
MIX A GUACHILE
¥1200(1320)
唐辛子の風味とライムの酸味がアクセになる

エビとタコの Cocktail
COCTEL
¥900(990)
エビとタコのメキシカンスタイルトソース酸

Plato Mexicano

エンチラーダ
ENCHILADAS
¥1500(1650)
2種類のソースがかかったエンチラーダ



バルバコアのアフイダトコス
TACOS DOLADOS DE BARBACOA
¥1800(1980)
ラム肉の照し焼きを巻いたトルティーヤのバリバリ揚げ

トルタ アオガダ
TORTA AHOGADA
¥600(660)
カルニータスをたっぷり詰め込んだパンに
たっぷりのトマトソースをかけたハリスコ州名産

クラッシュシーザーサラダ
CAESAR SALAD
¥1000(1100)
メキシコ独特のロメインレタスとたっぷりバルメザンチーズのサラダ



ウチワサボテンとブラータチーズのサラダ
CIELITO SALAD
¥1300(1430)
フレッシュなウチワサボテンとブラータチーズと共に



グリーンサラダ
GREEN SALAD
¥800(880)
シンプルなグリーンサラダ



Entradas Calientes

ホワイトコーンとチリマヨネーズ
ESQUITES
¥600(660)
暖かく炒めたジャイアントコーンとチリマヨネーズがベストマッチ



自家製チリソースの濃厚チーズフォンデュ
CHORIZO CHEESE FONDU
¥1200(1320)



パストールナチュロ
NACHOS AL PASTOR
¥900(990)
スパイスでマリネした豚肉とパイナップルをナチュロスにたっぷり



イエローチーズのフレンチフライ
YELLOW CHEE FRENCH FRIES
¥900(990)
カリッと揚げたフレンチフライに濃厚イエローチーズ



マンゴハバネロチキン
MANGO HABANERO CHICKEN
¥800(880)
ファイチキンをマンゴハバネロソースに酸えた
フルーティな辛さがアクセになる



Tostadas

クランキートルティーヤに
食材を乗せた唐辛
トスターダス

マグロのトスターダ
TUNA TOSTADA 2PCS
¥900(990)
赤身マグロを醤油やライムで酸えた、ハリスコスタイルのトスターダ



Ensaladas



Sopas

チキンコンソメスープ
CHICKEN CONSOME W/ VEGETABLES
¥600(660)
旨味たっぷりのチキンブイヨンに野菜がたっぷり入った優しいスープ

トルティーヤスープ
TORTILLA SOUP
¥400(460)
バリバリトルティーヤのメキシコを代表するトマペースのスープ



ビーフブイヨン
BEEF JUICE SOUP
¥1200(1320)
ビーフの旨味がぎゅっと詰まったブイヨンを熱々のモルカヘーデで



Molcajete

メキシコ産伝統的な
唐辛子の風味が特徴的な
唐辛子の唐辛子を使った唐辛子
(トルティーヤが2枚付きます)
FOR 3-4 PEOPLE

ミックス モルカヘーデ
MIX MOLCAJETE
¥3000(3300)
ビーフとチキンのトウチンショナルモルカヘーデ。
サルサを絡めて熱々で召し上がれ



スパイスチーポーク
SPICY PORK
¥2500(2750)
スパイスでグリルした豚肉のこんがりウグリル



メキシカンフィッシュグリル
A LA TALLA
¥3000(3300)
2種類の特製スパイスを使用した、本場メキシコ仕様



ラムチキョップ
LAMB CHOP SPCS
¥4500(4950)
シェフ一押し！ジュシーで柔らかからラムの旨味ぎゅっり



メキシカンビーフ
MEXICAN BEEF
2500 ¥3000(3240)
メキシコ産の牛肉を徹底的に



シエリート ミックスグリル
CIELITO MIX GRILL
¥6800(7480)
色んな種類を少しずつ、シェアしても大満足のおくわグリル。

Parilla

炭火プレートを使用した、
唐辛子の風味が特徴的な
唐辛子の唐辛子を使った唐辛子
(トルティーヤが2枚付きます)
FOR 3-4 PEOPLE

サボテンのサラダ。クリームチーズとの相性○



サボテンはやはり肉と相性が良い。肉の下にあるのがサボテン。



中央にあるのがサボテン。ちょっと焼いてありました。



伝統料理のモルカヘーテ！



サボテン果実(トウナ)を使ったパンナコッタ！上の2層に使用。
綿半トレーディングさんの果実ピューレを使用。美味しかった！

