

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。



〒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/>

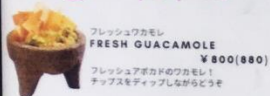
お店の外観



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

集合のアップル
MIX AGUACHILE
¥ 1200(1320)
魚の手巾着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



Entradas Calientes

ホワイトコーンとチリマヨネーズ
ESQUITES
¥ 600(660)
暖かくておいしいジャイトアントコとチリマヨネーズがベストマッチ



自家製チリソースのどろどろチーズフォンデュ
CHORIZO CHEESE FONDU
¥ 1200(1320)

パストールナチュロス
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

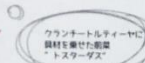


イエローチーズのフレンチフライ
YELLOW CHEE FRENCH FRIES
¥ 900(990)
カリッと揚げたフレンチフライに濃厚イエローチーズ



マンゴハバネロチキン
MANGO HABANERO CHICKEN
¥ 800(880)
フラ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



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、ハリスコ州のトスターダ

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



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を野菜がたっぷり入った優しいスープ

トルティージャースープ
TORTILLA SOUP
¥ 600(660)
バリバリトルティージャのメキシコを代表するトマペースのスープ



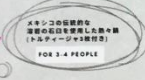
ビーフブイヨン
BEEF JUICE SOUP
¥ 1200(1320)
ビーフの旨味がぎゅっと詰まったブイヨンを熱々のモルカヘーデ

TACOS

All ¥350 (385)



Molcajete



ミックス モルカヘーデ
MIX MOLCAJETE
¥ 3000(3300)
ビーフとチキンのトウモロコシモルカヘーデ。
サルサを絡めて熱々で召し上げ



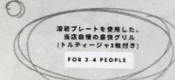
スパイスチーポーク
SPICY PORK
¥ 2500(2750)
スパイスでグリルした豚肉のこんがりウグリ



チキングリル
CHICKEN GRILL
¥ 1800(1980)
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



Parilla



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



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。

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！

