

## CANAPÉS

### カナッペ

- ①:●● Setas Xcaret salteadas con queso de cabra./ Xcaret sauteed mushrooms with goat cheese.  
ソテーしたマッシュルームと山羊のチーズ。
- ②:●● Camarón enchicharronado con Xnipec de manzana./ Shrimp with pork rind crust, served with apple and red onion salsa.  
エビにチチャロン（豚の皮）を添えて、リンゴとレッドオニオンのサルサ付き。
- ③:●● Tomate cherry, queso panela y pesto de epazote y cilantro./ Cherry tomato, panela cheese (Mexican cottage cheese), epazote pesto and coriander.  
チェリートマトとカッテージチーズ、epazote pesto（ハーブ）とコリアンダー。

## ENTRADAS / STARTERS

### 前菜

#### ①:●● Carpaccio Huitzillin

Filete de res relleno de pimientos asados, chaya queso de cabra, pepita de calabaza, y mostaza dijon con miel de abeja melipona, acompañados de quelite aderezado.

Beefsteak stuffed with roasted peppers, local spinach, goat cheese, toasted pumpkin seed, Dijon mustard and Melipona honey, accompanied with seasoned quelite.

ビーフのカルパッチョ

ビーフにローストしたペッパー、ほうれん草、山羊のチーズ、かぼちゃの種、マスタードとハチミツ、quelite（ハーブ）で味付け。

#### ②:●● Ensalada Popol– Vuh / Popol– Vuh Salad

Endivias asadas con queso de pepita, semillas de calabaza, aderezado de mostaza y miel.

Grilled endive roasted with pepita seed cheese, pumpkin seeds, and seasoned with mustard and honey.

サラダ

グリルしたエンダイブ（野菜）とローストした細かいチーズ、かぼちゃの種、マスタードとハチミツの味付け。

#### ③:●● Capuccino de Queso ahumado / Smoked Cheese Capuccino

Crema de queso Oaxaca ahumado con espuma de finas hierbas y polvo de chiles.

Oaxaca cream cheese smoked with fines herbs foam and a pinch of chili powder.

スモークチーズのカプチーノ仕立て **オススメ！ オアハカのチーズは癖がなくて食べやすいです！**

オアハカのチーズをスモークして、ハーブのフォーム（泡）とチリパウダーが乗ってます。

#### ④:●● Ceviche Panaba / Panaba Ceviche

Ceviche de pescado y camarón, cebolla morada asada, cilantro, aguacate aderezado con aceite de ajo y orégano, servido con chip de plátano.

Fish and Shrimp Ceviche with roasted red onion, coriander, avocado seasoned with garlic and oregano scented oil served with a ripe banana chip.

セビーチェ **オススメ！ さっぱりして美味しいです。定番！**

魚とエビのセビーチェ（マリネ）、ローストしたレッドオニオン、コリアンダー、アボカド、ガーリックとオレガノの香りのオイルで味付け、バナナチップですくって食べてください。

## PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

### メイン

#### ①:● Filete de Res con Molito de chichilo negro / Beef steak with Black Chichilo Mole

Acompañado de papa al gratín a los tres quesos con ejotes y chayotes salteados con mantequilla chapulín.  
Accompanied with three cheese types' scalloped potatoes served with green beans, sautéed chayotes with butter and lemon.

ビーフ **オススメ！ モーレソースはメキシコの伝統的なソースです！**

ビーフステーキ Black Chichilo (チレの一種) のモーレ (Black Chichilo を使った黒いソース)、三種類のチーズを合わせたポテトのグラタン、グリーンビーンズ、ソテーしたウリ、バターとレモン付き。

#### ②:● Riel de Camarón con salsa de tamarindo / Shrimp Rail in tamarind sauce

Servido con pico de gallo de jicama y pepino. Acompañado de arroz al cilantro.  
Shrimp Rail in tamarind pod sauce. Served with jicama and cucumber salsa.  
acompanied with coriander flavored rice.

エビ

エビのタマリンド (甘酸っぱい豆科の実) ソース、jicama (イモっぽいもの) ときゅうりのサルサ、コリアンダーの香りのライス付き。

#### ③:● Pollo en Nogada / Nogada Style Chicken.

Pechuga de pollo rellena de queso de cabra, miel y nuez, bañado con salsa cremosa de chile poblano, puré de camote y calabacines asados, champiñones salteados y granada.

Chicken Breast stuffed with goat cheese, honey and walnuts, topped with poblano chili sauce, sweet potato and roasted zucchini, sautéed mushrooms and pomegranate.

チキン **オススメ！ 独立記念日のお祝いのお料理です！**

Nogada 風チキン、胸肉に山羊のチーズ、ハチミツとくるみ、チリソースをトッピング、サツマイモとズッキーニ、ソテーしたマッシュルームとザクロも。(Nogada 風は、白いソースにザクロをちらしてあります)

## POSTRES / DESSERTS

### デザート

#### ①:● Pastelito tibio de calabaza / Pumpkin cake

Calabaza de castilla y chocolate blanco con semifreddo de canela.

Pumpkin shortcake with white chocolate warm center, served with cinnamon mousse.

あったかいホワイトチョコレートが入ったパンプキンショートケーキ (日本のショートケーキとはちがいます)、シナモンムース添え。

#### ②:● Semifreddo de Arroz con Leche / Rice pudding semifreddo

Sobre canasta de Tulipa con salsa de cajeta y frutos rojos.

Served in a tulip basket, with candied milk sauce and red fruits.

アロス コン レチェ **オススメ！ ミルクで甘く炊いた伝統的なライस्पディング！**

**(甘いお米に違和感を感じる方もいます。メキシコっぽいものの方がいい方にはオススメです。)**

チューリップバスケット (器) に入って、甘いミルクソースと赤いフルーツと一緒に。

#### ③:● Gaznate con crema de mamey / Gaznate with mamey cream

Canoli de chocolate y semillas variadas, relleno de crema de mamey.

Chocolate cannoli and varied seeds stuffed with mamey cream.

チョコレートカンノーロ (クリームコロネみたいなもの)

チョコレート味のカンノーロ (筒状に焼いた生地) に mamey (柿っぽい果物) クリームが入って、varied seeds (食用の種がいろいろ混ざってるもの) をまぶしてあります。