

お飲み物

ソーダ(お代り自由)	2.00
アイ스티ー (無糖又は加糖)	2.00
ピンクレモネード	2.75
アーノルドパーマー	2.25
ホットティー	2.00
ホットコーヒー	2.00



ボトル飲料

メキシカンコカ・コーラ	3.00
ハリスフルーツパンチソーダ	3.00
ハリスマンダリンソーダ	3.00
ボイラングレープソーダ	3.00
ボイランクリームソーダ	3.00
ボイランルートビア	3.00
ペリエ	3.00

瓶ビール

モデロ	4.25
ブルームーン/ギネス/サミエルアダムス	4.50
ドスエクス	4.25
ハイネケン/サンミゲール	4.00
コロナ	3.75
バドワイザー/バドライト	3.50
クアーズライト/ミラーライト	
クラフトビール	6.00

(種類をスタッフへお尋ねください。)



ワイン

グラスワイン	5.00
--------	------

カクテル

キューバリブレ	4.50
ダークラム、ライムジュース、コーラ	
ラノッチェ	5.75
テキーラ、アップルジュース、トリプルセック、 シンプルシロップ	
ソルティードッグ	4.50
ジン、グレープフルーツジュース、塩	
モスコミュール	4.50
ウォッカ、ジンジャーエール、ライムジュース	
クラシックコスモ	4.50
ウォッカ、トリプルセック、ライムジュース、 クランベリージュース	
ロングアイランドアイ스티ー	5.75
ラム、ウォッカ、ジン、テキーラ、トリプルセック、 オレンジジュース、ライムジュース、コーラ	
キーライムツイスト	5.75
ウォッカ、ラム、ライムジュース、パイナップル	
テキーラサンライズ	4.50
テキーラ、オレンジジュース、グレナディン	
ウイスキーサワー	4.50
ウイスキー、レモンジュース、シンプルシロップ	
アイリッシュレッドヘッド	4.50
ウイスキー、グレナディン、スプライト	

節度ある適度な飲酒を心がけましょう。

アイリッシュ ナチョス



前菜

ローストレッドペッパーフムス 7
ローストした赤パプリカをブレンドした自家製フムスです。ピタパンと共にセロリとキャロットのスティックを添えています。

カラマリ 10
衣をつけてカリッと揚げたイカにアジアンレモルラードソースを付けたいします。

ベーコンラップ ハラペーニョポッパー 10
クリームチーズを詰めたハラペーニョにベーコンを巻いて揚げました。ディップソースをランチドレッシング又はスイートチリソースからお選びください。

クリスピー マッシュルーム 7
衣をつけてカリッと揚げたマッシュルームに、スパイシーランチソースをお付けいたします。

チーズ バイツ 6
ホームメイドのチーズフライにマリナラソースを添えて。

クリスピー ビーフ タキートス 8
スパイシーなビーフミックスを小さなコーントルティーヤで包んで揚げ、チボトレサワークリームディップソースを添えています。

フライド オクラ 6
サザンスタイルの衣をまぶしてカリッと揚げたオクラにコチジャンランチソースを添えて。

コリアン ストリートフライ 9
黄金色に揚げたフライドポテトにコチジャングレースポーク、チーズ、アジアンスローをトッピングしてあります。

ナチョス

ホームメイドケソをトッピングしサルサをお付けいたします。

カンティーナ 10
マリナラチキン、ピコ、ねぎ、ハラペーニョ、サワークリームをトッピング。

エロテ (メキシコ焼きとうもろこし) 10
ライムジュースをからめたローストコーン、チボトレクリーム、シラントロ、ピコ・デ・ガヨ、ハラペーニョ、コティハチーズ。

コリアン ポーク 10
コチジャングレースでじっくりと調理した豚肉、アジアンスロー、ハラペーニョ、シラントロサワークリーム。

アイリッシュ ナチョス 10
黄金色に揚げたテイタートツポテトにホームメイドのケソソースをかけてベーコンとネギをトッピングしてあります。



クリスピー ビーフ タキートス

お勧め ウイング

お好みのソースをお選びください。
バッファロー / BBQ / タイスイートチリ / スイート & スパイシー / ガーリックバター

骨付き 5個/7 10個/13 | 唐揚げ スモール/7 ミディアム/13



—— チップス & ディップ ——

バッファロー チキンディップ 9
 ナンバーワン(フォスター)のバッファロー
 チキンディップ。スパイシーで酸味のあ
 るディップにトルティーヤチップスとセロ
 リスティックをお付けいたします。

9 : トルティーヤチップス
 : 作りたてをサルサと共に。
 : **ケソ2・ワカモレ2**
 :
 :
 :

5 : **カウボーイケソ** 8
 : 自家製ケソとたっぷりのビーフ
 : & ビーンチリ。トルティーヤチッ
 : プスをお付けいたします。
 :
 :



フィッシュ タコス



バッファロー チキンディップ



エロテ (メキシコ焼きとうもろこし)

—— タコス ——

タコス2個、ボラーチョビーンズ、シラントロライス、ライム、サルサをお付けいたします。

コリアンカルニータス | 10

コチジャングレースを絡めたポークカルニータス、アジアンスロー、チーズブレンド、シラントロ。

カンティーナ | 10

グリルチキンにチポトレクリームをトッピングしピコ、チーズブレンド、シラントロで仕上げます。

フィッシュタコス | 11

サクッと揚げたフィッシュフライにチポトレクリーム、コティハチーズ、ピコとシラントロのタコス。

メキシコ料理

ケサディーヤ

大きなフラワートルティーヤにジャックチーズ、サルサ、サワークリームをのせてあります。

シュリンプマンゴー 10
ガーリックソテーしたシュリンプとマンゴー・ピコ。

ベジタブル 8
コーン&ブラックビーンズサルサとフレッシュピコ。

カンティーナ 9
コーン&ブラックビーンズサルサとチキンのミックス、ピコ・デ・ガヨ。

ポークカルニータス 9
じっくりと煮込んだ豚肉とピコ・デ・ガヨ。

シラントロチキンエンチラーダ 13
トルティーヤ2枚にグリルチキン、コーン、ブラックビーンズ、ハラペーニョ、シラントロを詰めたエンチラーダにジャックチーズ、ベルデソースをトッピングし焼き上げて、ボラーチョビーンズとライスをお付けいたします。

エルボラーチョ 15
ゆっくりとローストしたビーフブリスケット、ボラーチョビーンズ、ピコ、シラントロライス、ネギ、とろけたチーズソースを巻いたブリトーにBBQソースをトッピングしてあります。



シュリンプマンゴー



ケイジャンシュリンプサラダ



エルボラーチョ

サラダ

チョップドハウスサラダ
ミックスグリーン、キュウリ、紫オニオン、キャロット、トマト、紫キャベツのサラダをお好みのドレッシングであえてクルトンをトッピングいたします。

シーザーサラダ 10
ロメインレタスを自家製シーザードレッシングとクルトンであえて、パルメザンチーズで仕上げます。
チキン追加 4・海老追加 5

ケイジャンシュリンプサラダ 12
ケイジャンチキン、ピコデガヨ、キュウリ、オールドベイクルトンをくし切りレタスにトッピングしスパイシーランチドレッシングをお付けいたします。

アップル&ベーコンボール 11
甘いリンゴ、風味豊かなベーコン、クランベリー、クルミをキヌアと新鮮なグリーンサラダと共に。
赤ワインビネグレットでお召し上がりください。



BBQ ベーコンバーガー

—— バーガー & チキン ——

バターブリオッシュバンズでサンドしピクルスを添えてあります。
付け合わせをサイドメニューから1品お選びください。

- | | | | |
|---|----|---|----|
| G & Aバーガー
レタス、トマト、紫オニオン、チーズ、ガーリックバター。 | 10 | ソウルバーガー
コチジャンをからめたブルドポークをたっぷりとのせて、アジアンスロー、トマト、シラントロで仕上げます。 | 14 |
| エル ディアブロ
自家製チリ、ケソ、ハラペーニョピクルスをトッピング。 | 11 | グリルチキンペスト
グリルチキン、ローストしたピーマン、モツアレラチーズ、トマトをテラロールにかさね、バジルペストスプレッドで仕上げます。 | 10 |
| パティメルト
バーガーパティにグリルオニオンをトッピングしスイスチーズをのせて焼きあげ、ライブレッドでサンドいたします。 | 9 | OB チキンチーズステーキ
グリルチキン、銚色玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームにとろけたアメリカンチーズをのせてあります。 | 10 |
| BBQ ベーコンバーガー
バーガーパティにじっくりと焼き上げたビーフブリスケット、カリカリベーコン、ホワイトチェダー、紫オニオンをのせてあります。 | 15 | ゼスティー フライドチキン
ホットソースとピクルス液で漬けたチキンをカリッと揚げ、レタス、スイートピクルス、アボカドマヨをのせてあります。 | 10 |

サイド

- | | | | | | |
|---------|---|-----------|---|-----------|-------------|
| アジアンスロー | 3 | サイドサラダ | 3 | ライス | 3 |
| カーリーフライ | 3 | ボラーチョビーンズ | 3 | マック&チーズ | 4 |
| フレンチフライ | 3 | ビーンズ&ライス | 3 | スープ OR チリ | カップ3 ボール5 |
| 本日のお野菜 | 3 | シラントロライス | 3 | | |

チキンブロッコリー アルフレド



サンドイッチ

お好みのサイドアイテムをお付けいたします。

3チーズグリルチーズ

アメリカンチーズ、ホワイトチェダーチーズ、ハバティチーズを厚切りパンにはさんで黄金色にグリルいたします。

ベーコン追加 2

8

クラブサンドイッチ

カリカリベーコン、スライスターキー、ハム、アメリカンチーズ、レタス、トマト、マヨネーズをトーストしたパンにはさんだ三層のサンドイッチ。

10



ターキー ゴブラーラップ

ラップ

スイートポテトカレー

ローストスイートポテト、ケール、キヌア、キュウリ、紫オニオン、トマト、パクチーを巻いたラップサンドイッチ。ディップソースにタイスイートチリをお付けいたします。

9

マンゴーチキン

自家製マンゴーサルサ、グリルチキン、レタスマックス、アジアンスローにゴマドレッシングをかけてフラワートルティーヤでラップいたします。

10

フムスベジタブル

ローストした赤パプリカのフムスをクミンビネグレットで和えたミックスグリーン、アボカド、紫オニオン、トマト、キュウリ、ローストスイートポテト、紫キャベツと共にラップいたします。

10

バッファローチキン

ホットソースで絡めたクリスピーチキン、レタス、トマト、ブルーチーズドレッシングのラップサンドイッチ。

10

ターキーゴブラー

温かい香草スタッフィングとスライスターキーを克蘭ベリークリームチーズを塗ったフラワートルティーヤでラップし、グレービーディップソースをお付けいたします。

9



お勧め

ツイスト BLT | 10

香ばしいベーコン、レタス、スライストマト、アジアンスロー、コチジャンランチをトーストしたマルチグレインパンでサンドいたします。

パスタ

パスタにはガーリックブレッドをおつけいたします。

マック&チーズ 9
 チーズソースを絡めたオレキエ
 ッテパスタのグラタン。シンプル
 で美味しい一品。

チキン追加 5

チキンブロッコリー アルフレド 14
 オレキエッテパスタを柔らかなチキン
 とブロッコリーと共にクリーミーな
 アルフレドソースで絡め、
 ペストソースをかけ仕上げます。

クラシックビーフラザニア 13
 モzzarellaチーズ、リコッタチーズ、
 じっくり煮込んだトマトソースと
 牛挽肉を詰めた大きなラザニア。



クラシックビーフラザニア



タコライス



タイシュリンプカレー

ローカルフード

ジェネラルTSO'S チキン 11
 カリッと揚げた一口サイズのチキンに、甘辛ソースを
 絡めカシューナッツをトッピングし、野菜とライス
 を添えてあります。

焼きそば 11
 キャベツ、ニンジン、タマネギ、もやしの和風ソース焼き
 そば。チキン、海老、豚肉又は野菜からお選びください。

フライドライス(炒飯) 8
 野菜と玉子をライスと共に炒めます。チキン、海老、
 豚肉又は野菜からお選びください。

タイシュリンプカレー 13
 海老、ストローマッシュルーム、タケノコが入った
 スパイシーなタイココナッツグリーンカレー。

タコライス 9
 シラントロライス、タコミート、千切りレタス、アボカド、
 ピコデガヨを揚げたトルティーヤの器に盛り付けて
 サワークリームとファイヤーソースで仕上げます。



チョコレートチップクッキー チーズケーキ



ロッキーロードブラウニーサンデー

デザート

チョコレートチップクッキー チーズケーキ

チョコチップクッキーにのった甘いバニラビーンズのチーズケーキにクリームをトッピングしラズベリーソースを添えてあります。

6

ロッキーロードブラウニーサンデー

チョコレートファッジブラウニーにバニラアイスクリーム、クルミの砂糖漬け、チョコレートファッジソース、キャラメル、ミニマシュマロをのせてあります。

6

バタースコッチブレッドプディング

ホームメイドのブレッドプディングにバタースコッチをのせて焼き上げ、バニラソースをそえてあります。

アイスクリームの追加は 1

6

アップルクリスパアラモード

新鮮なリンゴのスライスを生ナモンオーツムギクランブルと共に焼き上げてバニラアイスクリームをのせてあります。

6

