

2025/02/20

0761-48-7227

BEAT TACOS

Wonderful World Food

A close-up photograph of a man's face in profile, looking towards a taco he is holding with his right hand. The background is a solid teal color. The man has a short beard and is wearing a dark red shirt. The taco is topped with melted cheese, jalapeños, and other ingredients. In the bottom foreground, a plate of several tacos is visible, also topped with jalapeños and cheese.

MEXICAN HEART
JAPANESE SOUL

テーブルチャージ¥400(税込¥440)頂戴致します

SPECIALTY



Seafood Ceviche 🌶️🌶️

¥1,450 (税込¥1,595)
ハーフ ¥925 (税込¥1018)



Tostada Verde 🌶️🌶️

¥1,200 (税込¥1,320)



Guacamole 🌶️🌶️

【ワカモレ】

丸ごと1個!!アボカドから作る

ハーフ ¥850 (税込¥955)
(税込1,430)

¥1,300



Zanaorimucho

【サナオリムーチョ】

人参とカラムーチョの結婚式

(税込¥660)

¥600



Caesar salad

【シーザーサラダ】

実はメキシコ発祥

(税込¥880)
¥800



Red cabbage salad

【レッドキャベツと

ピーナッツ】

なんだかんださっぱりしたい

(税込¥715)
¥650



Igado chicken lever

【イガド63℃】

鳥山レバー男の肝臓を63度で
調理してみた

(税込¥770)
¥700

NACHOS&FRIES



コーンチップの上にたくさんの具とチーズが乗った定番おつまみ!



ブラボーチキン ¥1000 (税込¥1100)
なつかしのチューリップ&ポテトフライ

NACHOS

- ビーフステーキナチョス  ¥1,900 (税込¥2,090)
牛肉・チーズ・フレッシュ野菜のナチョス
- アボカドベジナチョス  ¥1,500 (税込¥1,650)
フレッシュ野菜と自家製チリピーンズとアボカドをつかったナチョス
- チキンのナチョス  ¥1,700 (税込¥1,870)
チキン・チーズ・フレッシュ野菜のナチョス
- UMAMIポークのナチョス  ¥1,800 (税込¥1,980)
ポーク・チーズ・フレッシュ野菜のナチョス

FRIES

- ブルーチーズとポテトのディズニールランド
【ブルチーズホイップとポテトフライ】 ¥880 (税込¥968)
ふわふわブルーチーズにアガベシロップ。甘みと塩分のコントラストが最高
- 悪魔のスパイスで食べる
【ディアブロチキン】  ¥1,000 (税込¥1,100)
メキシボンオリジナル デビルスパイスを手羽先と食べる
- チーズとポテトのお散歩
【パストラフォ】 ¥700 (税込¥770)
クラフトビールとの相性抜群! エンセナダー名物ポテトフライ

CARNE

メキシコ産唐辛子を使ったサルサで食べるお肉



ARACCHERA (200g) ¥2,000 (税込¥2,200)

メキシコで人気のステーキ【アラチェラ】
牛のハラミ肉をシンプルにサルサと召し上がる

RIB AI (300g) ¥4,000 (税込¥4,400)

若姫牛の直火焼き【リブアイ】
メキシコ、スペインの若いメス牛のリブアイ

選べるサルサ



Salsa Chipotle 
燻製した唐辛子チポトレの深みとトマトの酸味のサルサ



Salsa Fresca 
フレッシュトマトとハラペーニョでさっぱりサルサ



Salsa Tatemada 
野菜に焦げるほど火を入れて
チリ・アルボルトの辛味とお野菜の甘みのサルサ



Salsa Verde 
ホウズキとハラペーニョの酸味を生かしたサルサ

TACOS



香ばしコーン

トウモロコシの香ばしい生地。
メキシコで
トルティーヤといえばこれ!



しっとりフラワー

小麦粉でできたしっとりした生地。
メキシコ北部では人気の
トルティーヤです!

TACOS ALL ¥500

タコス

(税込¥550)

具材

生地



Fish
フィッシュ・タコス



コーン/フラワー



Shrimp
シュリンプ・タコス



コーン/フラワー



Chile Tomate Pefio Beans
チリトマペーニョビーンズ・タコス



コーン/フラワー



Chicken
チキン・タコス



コーン/フラワー



Pork
ポーク・タコス



コーン/フラワー



Beef
ビーフ・タコス



コーン/フラワー

QUESA TACOS ALL ¥600

チーズ入りタコス

(税込¥660)

具材

生地



Fish
フィッシュ・タコス



コーン/フラワー



Shrimp
シュリンプ・タコス



コーン/フラワー



Chile Tomate Pefio Beans
チリトマペーニョビーンズ・タコス



コーン/フラワー



Chicken
チキン・タコス



コーン/フラワー



Pork
ポーク・タコス



コーン/フラワー



Beef
ビーフ・タコス



コーン/フラワー

EXTRA トッピング +税込 ¥55



おいパクチー



おいハラペーニョ



トマト



ラン
ワ
キン
の
グ



Fish

フィッシュ・タコス
コーン



Chicken

チキン・タコス
フラワー



Chile Tomate Pefio Beans

ケサ・チリトマペーニョ
ビーンズ・タコス
コーン



HOME MADE CHURROS



Cinnamon/suger ¥600

(税込¥660)

チュロスシナモンシュガー

やさしい甘さとシナモンの香りに包まれる



Caramel ¥650

(税込¥715)

チュロスキャラメル

ほろ苦いキャラメルソースとのマリアージュ



Chocolate ¥650

(税込¥715)

チュロスチョコレート

みんな大好きチョコレートソースがたまらない



Churros

メキシコで大人気のデザート、チュロス。そのルーツはスペインにあると言われています。スペインからメキシコへ渡り、今では屋台やカフェで親しまれる定番スイーツに。外はカリッと香ばしく、中はふんわりもっちり。シナモンシュガーをたっぷりまぶし、チョコやキャラメルソースにつければ至福の味わい。シンプルながらも奥多くの人に愛されるメキシコのソウルスイーツをぜひお楽しみください！

THIS IS BEAT TACOS

迷ったらコレ！！



丸ごと1個のアボカドから作る
【フレッシュワカモレ】



人参とカラムーチョの結婚式
【サナオリムーチョ】



海老・タコ・白身をライムで締めた
【セビーチェ】



メキシコで人気のハラミステーキ
【アラチュラ】



とうもろこしの【実】からつくる
トルティーヤは現地の知恵とテクニックを伝授



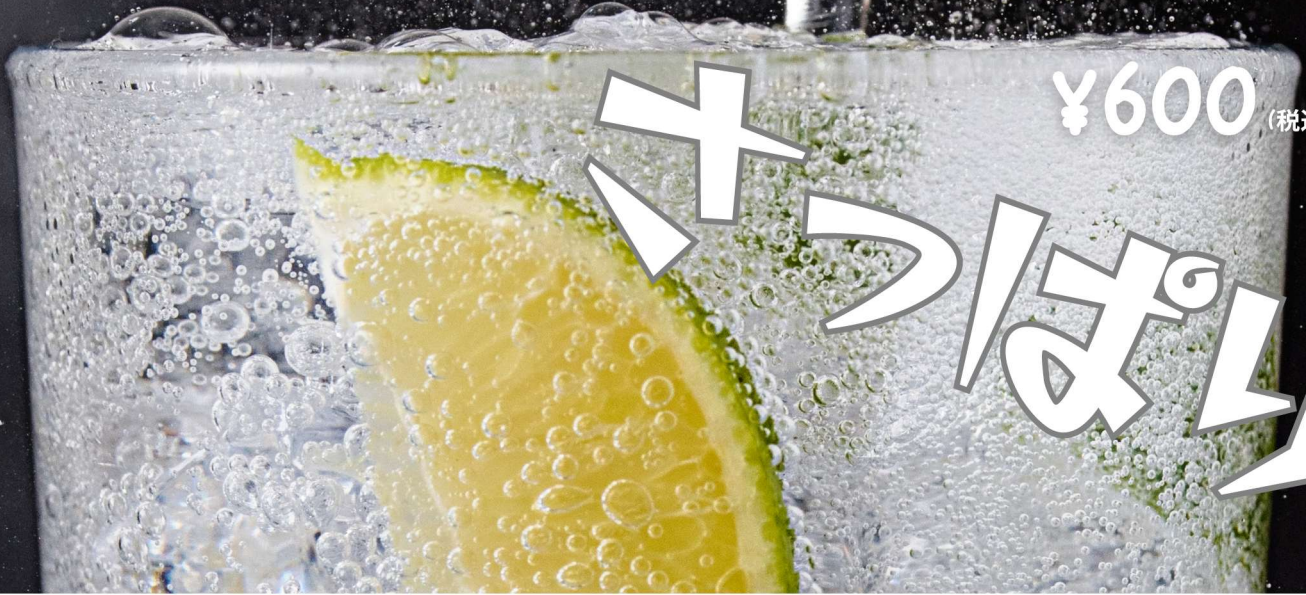
やさしい甘さとシナモンの香りに包まれる
【チュロスシナモンシュガー】

A close-up photograph of a hand pouring a clear liquid from a metal shaker into a martini glass. The glass is filled with ice, a lime wedge, a cherry, and a green olive. The background is a warm, wooden bar.

DRINK MENU

テーブルチャージ¥400(税込¥440)頂戴致します

MEXICO HIGHBALL



¥600 (税込¥660)

ストロベリー

同価格でショット売りできます

Agabales Blanco アガバレス ブランコ

自社農園で作った
テキーラコスバ最高



蒸留所
デル・バジェ・デ・テキーラ
所在地 ハリスコ州パジェス
アガベ栽培所
NOM 1502
原料 100% Agave

¥650 (税込¥660)

Tierras Blanco ティエラス ブランコ

8年完熟アガベの
オーガニックテキーラ



蒸留所
オーランティカ・テキーラ
所在地 ハリスコ州ロスヴァレス
アガベ栽培所
NOM 1502
原料 100% Agave

¥900 (税込¥990)

Don Julio Blanco ドンフリオ ブランコ

手作業にこだわる
高品質なテキーラ



蒸留所
ディアジオ・メヒコ・オベラシオネス
所在地 ハリスコ州シエネガ
アガベ栽培所 ハリスコ州ロスアルトス
NOM 1502
原料 100% Agave

¥900 (税込¥990)

Arette Blanco アレッテ ブランコ

メキシコの名馬の名を
冠したテキーラ
【アレッテ】



蒸留所
オーランティカ・テキーラ
所在地ハリスコ州ロスヴァレス
アガベ栽培所 NOM 1502
原料 100% Agave

¥800 (税込¥880)

Cuervo 1800 Anejo クエルボ 1800 アネホ

テキーラ界の大神所
【北島三郎】
最も古い蒸留所



蒸留所
オーランティカ・テキーラ
所在地 ハリスコ州ロスヴァレス
アガベ栽培所
NOM 1502
原料 100% Agave

¥1,400 (税込¥1,540)

UNO Blanco ウノ ブランコ

ええっこれってテキーラ??
と思わせるくらい
旨みの詰まったテキーラ
感動の1品



蒸留所
テキーラ ラスアメリカス蒸留所
所在地 ハリスコ州ロスヴァレス
アガベ栽培所
NOM 1480
原料 100% Agave

¥1,300 (税込¥1,430)

Calle 23 Reposado カジェ 23 レポサド

フランス人女性オーナーが
情熱をかけた
オーガニックテキーラ



蒸留所
オーランティカ・テキーラ
所在地 ハリスコ州ロスヴァレス
アガベ栽培所
NOM 1502
原料 100% Agave

¥1,250 (税込¥1,375)

G4 Blanco G4 ブランコ

伝統的な製法と【水】に
こだわった
オーガニックテキーラ



蒸留所
オーランティカ・テキーラ
所在地 ハリスコ州ロスヴァレス
アガベ栽培所
NOM 1502
原料 100% Agave

¥1000 (税込¥1100)

MEZCAL HIGHBALL

同価格でショット売りできます

San Cosme サンコスメ

アガベのフレッシュな香りと、
バランスの良い味わい。
スモーキーさも程やかで温かみもある、初心者にも
オススメのメスカル



州: オアハカ
地域: サンティアゴマタラン
原料: 100%アガベ
電器屋 (アガベ): エスバディ
度数: 40%

¥950
(税込¥1,045)

Apaluz アパルス

他にはない程やかなスモーキーな
メスカル
タマド(火入れ)の設備の下に
トンネルがあり加熱の蒸の湯が
炭化しすぎないよう調理



州: ドラゴンゴ
地域: ドラゴンゴ
電器屋 (アガベ): セニソ
度数: 40%

¥800
(税込¥880)

Oaxca オアハカ

一番メジャーなメスカルの生産地。
2種類のアガベを使用。
特徴として発酵する際に別のアガベを
少量加えている。スモーキーさと
旨みがあるメスカル。
一般的には一番メスカルらしい味わい。



州: オアハカ
地域: オアハカ
電器屋 (アガベ): エスバディ70%とトラサ30%
度数: 48%

¥950
(税込¥1,045)

San Luis Potosi サンルイス ポトシ

高地中央メキシコ高原で作られた
非常に特殊なメスカル。
アガベを加熱する際に木ではなく
アガベの花を研かせる幹を使用する為、
スモーキーさが抑えられている。
ペジタブル感とチリ系のスパイス感がある。
BBQ的なソースを思わせる香りも。



州: サンルイス ポトシ
地域: サンルイス ポトシ
電器屋 (アガベ): サルミアナ・クラシビダ
度数: 43%

¥950
(税込¥1045)

WORLD HIGHBALL

世界の

¥600 (税込¥660)

ハイボール



Mexican Hi-ball
メキシカンハイボール

Sauza Blue
サウザブルー
ブルーアガベを100%使用した正統派。バランスのよいスパイシーな香りとリッチでまろやかな味わい。



Japanese Hi-ball
ジャパニーズハイボール

Riku
陸
華やかな香りと豊かなコクが特長の品質確かな国産ウイスキー。



American Hi-ball
アメリカンハイボール

Old Grand-dad
オールドグランダッド
マイルドでスムーズな飲み口、深い香りや味わいがバーボン通の人々に愛されています。



Brazilian Hi-ball
ブラジリアンハイボール

Cachaca 51
カチャーサ51
ブラジル産の良質なサトウキビの搾り汁のみを発酵、蒸溜してつくるブラジリアンスピリッツ。



Cuban Hi-ball
キューバハイボール

Bacardi White Rum
バカルディ ホワイトラム
ライトなボディに、スムーズでドライなテイストの中に、かすかにバニラやアプリコットのアロマを感じさせます。



Scotch Hi-ball
スコッチハイボール

White Horse
ホワイトホース
花や蜂蜜を想わせるフレッシュな香り、まろやかさ、ドライさのバランスがとれた上質な味わい。



Russian Hi-ball
ロシアンハイボール

Smirnoff Vodka
スミノフウォッカ
何度も濾過を繰り返して雑味・濁りを徹底的に取り除いた、無色透明のクリアなテイストが特徴。



Egirisu Hi-ball
イギリスハイボール

Beefeater Gin
ビーフィータージン
創業以来、変わらぬレシピを守り続けるビーフィーターはいまなおロンドンで蒸留されているロンドン・ドライ・ジンです。



CHU-HI



Key Lime
CHU-HAI

キーライム
酎ハイ

¥550 (税込¥605)



Lemon
CHU-HAI

レモン
酎ハイ

¥550 (税込¥605)



Oolong
CHU-HAI

ウーロンハイ

¥550 (税込¥605)

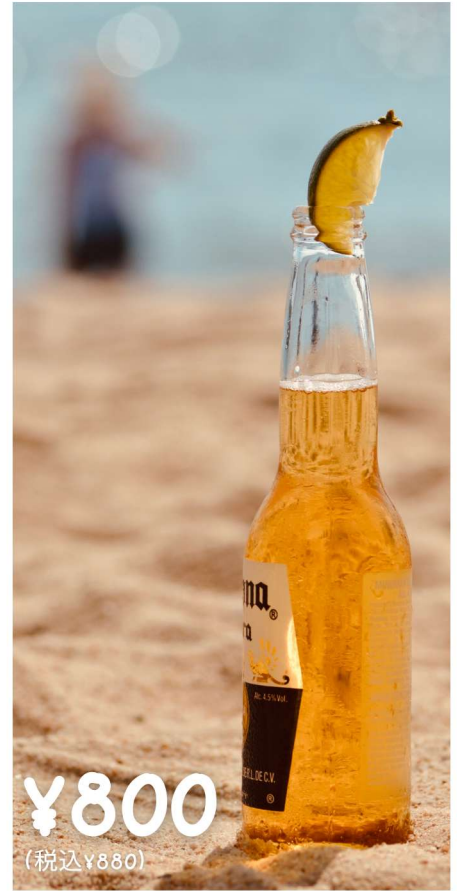


Grapefruit
CHU-HAI

グレープフルーツ
酎ハイ

¥550 (税込¥605)

BEER



Tecate
テカテ
4.5%
メキシコ北部NO.1
軽さの中に
フルーティーな味わい

相性の良いお料理：
ビーフタコス、チキンタコス
ツカモール、アラチュラ

¥1,000 (税込¥1,100)

Dos Equis Amber
ドスエキス・アンバー
4.5%
琥珀色ビール
苦味が少なく爽やかな風味

相性の良いお料理：
タコス、ケサディーヤ、
ツカモール

¥1,200 (税込¥1,320)

Dos Equis Lager
ドスエキス・ラガー
4.2%
強めの炭酸
柔らかい飲み口と
爽快な喉越しが特徴

相性の良いお料理：
セビーチェ、
ビーフタコス、チキンタコス

¥1,200 (税込¥1,320)

Bohemia
ボヘミア
4.7%
苦味とコク
チェコ産ホップの香りと
風味が良い

相性の良いお料理：
ビーフタコス
ケサディーヤ

¥1,200 (税込¥1,320)

Modelo Especial
モデロ・エスペシャル
4.5%
爽やかなフルーティー
オレンジハーブと
ほのかなハーブの香りが特徴

相性の良いお料理：
シュリンプタコス
ポークタコス、ケサディーヤ

¥10,000 (税込¥11,000)

MINERVA CRAFT BEER

テキーラと同じハリスコ州で生まれたクラフトビール
メキシコ国内で30%のシェアをもつ

IPA
ミネルヴァ・IPA
6.5%
光沢のある黄金色IPA
フレッシュな柑橘と
フルーツの
ほのかな松のアロマ

相性の良いお料理：
シュリンプタコス、
フィッシュタコス、セビーチェ

¥1,100 (税込¥1,210)

Stout
ミネルヴァ・スタウト
6.0%
黒ビール
カカオとコーヒーの
味と香りが際立つ味わい

相性の良いお料理：
チリトマペーニョ
ビーフタコス

¥1,100 (税込¥1,210)

Paleale
ミネルヴァ・ペールエール
6.0%
世界大会金賞受賞
キャラメリゼしたような
香ばしい香りが特徴

相性の良いお料理：
チキンタコス、ビーフタコス
ツカモール、ケサディーヤ

¥1,100 (税込¥1,210)

Colonial
ミネルヴァ・コロニアル
6.0%
メキシコNo.1クラフト
シトラスを思わせる味と
フルーティーな香り

相性の良いお料理：
ポークタコス、
セビーチェ、ケサディーヤ

¥1,100 (税込¥1,210)

Vienna
ミネルヴァ・ヴィエナ
6.0%
まろやかな口当たり
ナッツやキャラメル
のような香ばしさ

相性の良いお料理：
シュリンプタコス
フィッシュタコス

¥1,100 (税込¥1,210)



ORIGINAL COCKTAIL

いつもはビールとハイボール。
今日はこだわりカクテルでちょっとゆっくりしよう。



Pinky Paloma

ピンキーパロマ

ピンクグレープフルーツ×テキーラ
×ソーダ

ピンクソルトが決め手
メキシコの定番カクテルを
BEAT風スタイルで。

¥700
(税込¥770)



Berry & Perry

ベリーとベリー

ベリー×カシス×テキーラ

ベリーの甘味と酸味の
バランスが抜群

¥700
(税込¥770)



Xel-Ha

ジェルハ

グレープフルーツ×ライチ×
ブルー×テキーラ

メキシコ、カンクンの海洋公園
にある水海のテーマパーク
メキシコならではのフルーティ
なカクテル

¥700
(税込¥770)



Super tequila back

超テキーラバック

辛口ジンジャーエール×スパイシー
テキーラ

辛口好きの辛口オタクへ
ピリッとしたメキシコ産唐辛子
と共に。

¥700
(税込¥770)



Beat tequila back

ビートテキーラバック

プレミアムジンジャー×テキーラ

カクテルの為に作られた
プレミアムジンジャーエール、
テキーラとの相性抜群

¥700
(税込¥770)



Smoky fermentation

スモーキー

フェルメンテーション

微発酵パイン×シナモン×メスカル
メスカルのスモーキーさと
パインのフルーティーさのマリ
アージュ

¥1,000
(税込¥1,100)

COCKTAIL



TEQUILA

- パロマ** ¥600 (税込¥660)
(テキーラ・グレフル・ライム・炭酸水)
- メキシコハイボール** ¥600 (税込¥660)
(テキーラ・ライム・炭酸水)
- テキーラトニック** ¥600 (税込¥660)
(テキーラ・ライム・トニックウォーター)
- バタンガ** ¥600 (税込¥660)
(テキーラ・ライム・コーラ・ソルト)
- テキーラサンライズ** ¥600 (税込¥660)
(テキーラ・オレンジジュース・グレナデンシロップ)
- エルディアプロ** ¥800 (税込¥880)
(テキーラ・カシス・ジンジャーエール・ライム)
- マルガリータ** ¥1,000 (税込¥1,100)
(テキーラ・コアントロー・ライムジュース)
- マタドール** ¥800 (税込¥880)
(テキーラ・パインジュース・ライムジュース)

MEZCAL アパルス



- メスカルソーダ** ¥800 (税込¥880)
(メスカル・炭酸水・オレンジ)
- メスカルトニック** ¥900 (税込¥990)
(メスカル・トニックウォーター・オレンジ・キュウリ)
- メスカルパイン** ¥800 (税込¥880)
(メスカル・パイン・ライム)
- メスカリータ** ¥1,200 (税込¥1,320)
(メスカル・コアントロー・オレンジジュース・タヒンスパイス)

WHISKY



- 陸ハイボール** ¥600 (税込¥660)
- 陸ロックorストレート** ¥600 (税込¥660)
- バーボンソーダ** ¥600 (税込¥660)
- ホワイトホース** ¥600 (税込¥660)

RUM バカルディ・ラム



- キューバリブレ** ¥600 (税込¥660)
(ラム・ライム・コーラ)
- ラムバック** ¥600 (税込¥660)
(ラム・ライム・ジンジャーエール)
- ロンサカパ23** ¥1,300 (税込¥1,430)
(グアテマラ産のダークラム)

VODKA スミノフ・ウォッカ



- モスコミュール** ¥600 (税込¥660)
(ウォッカ・ライム・ジンジャーエール)
- スクリュードライバー** ¥600 (税込¥660)
(ウォッカ・オレンジジュース)
- ウォッカトニック** ¥600 (税込¥660)
(ウォッカ・トニックウォーター・ライム)

LIQUEUR



- カシスオレンジ** ¥600 (税込¥660)
(カシスリキュール・オレンジジュース)
- ファジーネーブル** ¥600 (税込¥660)
(ピーチリキュール・オレンジジュース)
- スプモーニ** ¥600 (税込¥660)
(カンパリ・グレープフルーツジュース・トニックウォーター)
- カルデアミルク** ¥600 (税込¥660)
(カルデア・ミルク)

GIN ビフィータ・ジン



- ジントニック** ¥600 (税込¥660)
(ジン・トニックウォーター)
- ジンバック** ¥600 (税込¥660)
(ジン・レモン・ジンジャーエール)
- ジンリッキー** ¥600 (税込¥660)
(ジン・ライム・炭酸水)

SALA VIVE



- スパークリングワイン・グラス** ¥650 (税込¥715)
- スパークリングワイン・ボトル** ¥3,200 (税込¥3,520)
- ミモザ** ¥700 (税込¥770)



ORIGINAL DRINK

- サボテンパイ (サボテン×パイ×セロリ×レモン) ¥600 (税込¥660)
繊維質たっぷり！国産サボテン使用。サボテン飲んでヘルシー
- ライムショウガエール ¥600 (税込¥660)
ショウガとライムのバランスでスッキリ
- ハニーライムネード ¥500 (税込¥550)
エンセナダ店でもローカルに大人気。メキシコ産オリジナルレモネード。
- テパチャ (パイナップル×黒砂糖×シナモンスティック) ¥500 (税込¥550)
メキシコの発酵ジュース炭酸割り
- ソルティーピンクグレープフルーツカッシュ ¥500 (税込¥550)
ピンクソルトが味のアクセント



TEA & SOFT DRINK

- マテ茶 ¥400 (税込¥440)
- アールグレイ (ICE/HOT) ¥400 (税込¥440)
- ウーロン茶 ¥400 (税込¥440)
- ジャスミン茶 ¥400 (税込¥440)
- ライムスカッシュ ¥400 (税込¥440)
- スパークリングウォーター ¥400 (税込¥440)
- コカ・コーラ ¥400 (税込¥440)
- ジンジャーエール辛口 ¥400 (税込¥440)
- カルピス ¥400 (税込¥440)



100% JUICE

- リンゴジュース ¥400 (税込¥440)
- オレンジジュース ¥400 (税込¥440)
- パイナップルジュース ¥400 (税込¥440)
- グレープフルーツジュース ¥400 (税込¥440)



CAFE

- スパイスチョコレート (ICE/HOT) ¥600 (税込¥660)
ほんのりシナモン、チリ香る自家製チョコレート
- アガベカフェラテ (ICE/HOT) ¥600 (税込¥660)
メキシコ産コーヒー豆使用
- コーヒー (ICE/HOT) ¥400 (税込¥440)
- カフェラテ (ICE/HOT) ¥450 (税込¥495)

NON ALCOHOL

- 白ワイン ぶどうジュース ¥800 (税込¥880)
- キリン グリーンズフリー ¥600 (税込¥660)