

裏面もご覧ください!!
Continued on Reverse Side

MENU

選べる
タコス生地
You can choose taco dough.

フラワー
Flour
食べやすい
入門編
Easy-to-eat taste
for beginners.

コーン
Corn
コーンが香る、
通好みの本格派
Authentic taste of
corn aroma.

MUCHO CHICKEN TACOS

Taco with tortilla and
our specially made crispy
chicken and vegetables.

コチュジャン
ベースの濃厚な
コリアン醬で食べる
アジアスタイルのタコス

Asian-style taco with Korean sauce (Gochujang based sauce).

コリアンスタイル
Korean Style 《1P》¥380

みんな大好き! 安心するジャパンスไตล์のタコス

Japanese-style taco with Teriyaki
& Tartar sauce. Everybody loves it!

テリヤキ&タルタル
Teriyaki & Tartar 《1P》¥400

ムーチョ
チキン
タコス

自慢の
クリスピーチキンや
野菜を巻いたタコス。
チリフレークの旨さも
たまらない!!

MUCHO特製
サルサソースで食べるスタンダードタコス
Standard taco with MUCHO special salsa sauce.

スタンダードサルサ
Standard Salsa 《1P》¥360

スタンダード・サルサに、
アボカドを加えた野菜たっぷりのタコス
Standard taco with avocado.

サルサ&アボカド 《1P》¥400
Salsa & Avocado

スモーキーなチポトレソース
(唐辛子とトマトのサルサソース)をBBQ風に仕上げました。
BBQ-style taco with smoky Chipotle sauce
(salsa sauce with chili and tomato).

スモーキーBBQ
Smokey BBQ 《1P》¥400

TOPPING
トッピング
ALL ¥50

ハラペーニョ
(青唐辛子の酢漬け)
Jalapeno Pepper

トルティーヤ
チップス
(コーンのチップス)
Tortilla Chips

アボカド
Avocado

パクチー
Coriander

ライム
Lime

《激辛ソース》
に変更☆

Change to a More Spicy Hot Sauce.

+ (プラス) ¥50

さらに辛く!! したい方はスタッフまで☆
If you want to change to much more spicy sauce,
please ask the staff

MUCHO TACOS ムーチョ タコス

プリプリのエビとフレッシュアボカドが
たっぷり入ったベストコンビタコス

The best combination taco with plenty of
plump shrimps and fresh avocado.

エビとアボカドのタコス 《1P》¥490
Shrimp and Avocado

スパイシーなタコスミートが
どっさりのピリ辛HOTタコス
をサルサソースで

A spicy hot taco with plenty of
spicy taco's meat and salsa sauce.

スパイシー!
メキシカンタコス
Spicy Mexican
《1P》¥490

COBBソースで仕上げた、
チキンやアボカドなどの野菜が
たっぷりのタコス
Tacos with plenty of ingredients
such as chicken, avocado & vegetables
finished with Cobb Sauce.

**アボカド&チキンの
COBBタコス**
Avocado & Chicken with Cobb Sauce
《1P》¥490

QUESADILLA

タコスミート、ソーセージ、チーズを
タコス生地ではさんで焼きあげます
Baked tortilla fill in taco meat, sausage,
and cheese

クラシック ケサディージャ
(メキシカンピザ) ¥600
Classical Quesadilla (Mexican style pizza)

※価格は税込表示です。Price includes tax.

※掲載のイラストはイメージです。Image is for illustrative purposes only.

MUCHO CHICKEN

ムーチョチキン

低温調理で仕上げた蒸し鶏を、
自家製とうがらしオイルで!

Steamed chicken cooked
at low temperature with
homemade hot pepper oil.

墨国火炎鶏 ¥490

Mexican Flaming
Hot Chicken



名古屋の定番、
手羽先をピリッと辛いムーチョ風に
Chicken wing (Nagoya's classic) with hot
and spicy MUCHO style.

MUCHO屋手羽先

¥190/1ウイング

※ご注文は2ウイングからお願いします
*Please order from 2 pieces.

ヒリヒリ棒々鶏

Spicy Hot Bang
Bang Chicken ¥490

FRIED CHICKEN

ALL ¥490

スパイシー・フライドチキン Spicy Fried Chicken

ペッパー・フライドチキン Pepper Fried Chicken

SALAD

具沢山の
Mexicanコブサラダ
Mexican Cobb Salad
full of ingredients ¥650

メヒコ屋
トマトパクチーサラダ
Coriander Green Salad ¥400



MENU

MUCHO のおすすめ

ソルト&
ペッパーもできます☆
Can be changed to
Salt & Pepper.

ポテトフライ
MUCHO
スタイル

MUCHO-Style French Fries
¥380



牛すじ
メキシコ煮込
Mexican Stewed
Beef Tendon ¥490

フレンチ人参ラペ
Carottes Râpées ¥380



裏面もご覧ください!!
Continued on Reverse Side

MUCHO'S
RECOMMENDATIONS



トルティーヤ
メキシカン
チップス
Tortilla Mexican Chips
¥380



クリームチーズの
ブリュレ仕立
Cream Cheese cooked
in Brulee Style ¥490

ハラペーニョスライス
withサルサ ¥380
Jalapeno Slices with Salsa Sauce

デザート
じゃないよ、
「おつまみ」だよ☆
It's not a dessert,
it's a snack!

AVOCADO

メヒコの定番中の定番!
フレッシュアボカドのディップを
メキシカンチップにつけて!

Mexican popular dish! Tortilla mexican chips,
with fresh avocado dip.

フレッシュ・ワカモレ Fresh Guacamole
¥500



NACHOS



トルティーヤチップに
とろけるチーズ!
Tortilla chips with melted cheese sauce!
Mexican classic snacks.

クラシック・ナチョス
Classic Nachos ¥650

ヒーハー! 唐辛子のナチョス
Chili Nachos ¥750

チーズとメープルシロップのナチョス
Cheese Nachos with Maple Syrup ¥650

アボカドたっぷりの"Special"ナチョス
Avocado Special Nachos ¥900

DESSERT

自家製
ジェラート
HOMEMADE GELATO

ALL
¥400



NYチーズ
ケーキ
NY cheesecake



ガトーショコラ
Gateau chocolat

バージン
ピニャ
コラーダ
(パイナップル&ココナッツ)
Virgin Pina Colada
(Pineapple & Coconut)

※価格は税込表示です。Price includes tax. ※掲載のイラストはイメージです。Image is for illustrative purposes only.

たっぷり果実と
自家製ジェラートが入った
MUCHOオリジナルの
スペシャルサワー☆

MUCHO original special sour
with plenty of fruit and
homemade gelato.

MUCHO

サワー

ALL ¥650

NON
ALCOHOL

ノンアルコールも
できます。

苺&マンゴー
Strawberry & Mango

キウイ&マンゴー
Kiwi & Mango

パイナップル&
オレンジ&
マンゴー
Pineapple & Orange
& Mango

太陽育ちの
丸絞りテキーラと
柑橘果実
すっきり爽やかな
味わい☆

Freshly squeezed
tequila-raised in the sun
and citrus fruit.
Refreshing clearly taste ☆

Sauza
Signature Blue

レモン Splash
ソルティレモン
ブルーレモネード
メヒコモヒート
メヒコマンゴーモヒート
ピンク&ベリー

Lemon Splash /
Salty Lemon /
Blue Lemonade /
Mexco Mojito
Mexco Mango Mojito /
Pink & Berry

フローズン
マルガリータ
ALL ¥600

ライム / ベリー / マンゴー
Lime / Berry / Mango



増量して
たっぷり
になりました!

The amount of
drinks has
increased!



バケツ★ドリンク

DRINK in BUCKET

コロナ★バケツ 5本
Corona Bucket ¥3,550 → ¥3,300

スミノフ★バケツ 5本
SMIRNOFF Bucket ¥2,450 → ¥2,200

SMIRNOFF

SMIRNOFF ICE
スミノフアイス
ALL ¥490

スミノフアイス
Smirnoff Ice
ワイルドグレープ
Wild Grape
レモネード
Lemonade

MENU

MEXICO BEER

コロナ Corona ソル Sol テカーテ Tecate

ALL ¥710

裏面もご覧ください!!
Continued on Reverse Side



MUCHO
イチオシ★カクテル
TOP RECOMMENDATION
COCKTAIL

ピニャコラーダ
Pina Colada ¥660

カクテル COCKTAIL

マリブグレープ Malibu Grape
マリブコーク Malib Coke
ファジーネーブル Fuzzy Navel
キューバリブレ Cuba Libre

ALL ¥490

MUCHO 特製
ノンアルコール
SPECIAL NON ALCOHOLIC
COCKTAIL

NON-ALCOHOL COCKTAIL

ノンアルコールカクテル
ALL ¥550

マンゴーオレンジ
スプラッシュ
Mango Orange Splash
苺&マンゴーラッシー
Strawberry & Mango Lassi
ココナッツ&パイナップル
Coconut & Pineapple



DRAFT BEER

生ビール

ハートランド
Heartland ¥550

NON-ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール

麒麟零ー ¥490
Kirin Zeroichi



TEQUILA COCKTAIL

テキーラ★カクテル
ALL ¥490

テキーラサンライズ
テキーラハイボール
メキシコーク
マタドール
パロマ

Tequila Sunrise /
Tequila Highball /
Mexicoke / Matador /
Paloma /

MUCHO
イチオシ★カクテル
TOP RECOMMENDATION
COCKTAIL



MUCHO
マルガリータ
MUCHO Margarita ¥440

SOFT DRINK

ソフトドリンク
ALL ¥380

コカコーラ ウーロン茶
ジンジャーエール
オレンジジュース
パイナップルジュース
グレープフルーツジュース
マンゴージュース

Coca Cola / Oolong Tea / Ginger Ale / Orange Juice
Pineapple Juice / Grapefruit Juice / Mango Juice



※価格は税込表示です。Price includes tax.

※掲載のイラストはイメージです。Image is for illustrative purposes only.

裏面もご覧ください!!
Continued on Reverse Side



**サウザ
アイスショット**
Sauza Ice Shot ¥600

SAUZA
COCKTAIL SHOT

**サウザ
カクテルショット**
ALL ¥600

オレンジ マンゴー
パイナップル グレープフルーツ
Orange / Mango / Pineapple / Grapefruit



超炭酸
ハイボール

SUPER CARBONATED
HIGHBALL

**超炭酸
ハイボール**
ALL ¥490

角ハイボール
"Kaku" Highball

ウイスキー WHISKY
ALL ¥490

角 / ホワイトホース
Kaku / White Horse

ロック、水割り、ソーダ割など
お好みの飲み方で!

On the rocks, Water and Soda etc...
You can drink as you like!!

MENU PREMIUM TEQUILA

**プレミアム
テキーラ**

DON JULIO

「ドン・フリオ」は
メキシコ・ハリスコ州にある
人里離れた高原で、ブルーアガヴェ100%で
手作り製造された逸品。
典型的な苦みを取り除いた、
高い品質となめらかさ。

"Don Julio" is a gem that is handmade with 100%
blue agave on a secluded plateau in Jalisco, Mexico.
High quality and smoothness without typical bitterness.

ドン・フリオ・ブランコ ¥800
DON JULIO BLANCO

フレッシュなシトラス香の爽やかな香りと、
上質なブルーアガヴェ本来の味わいを愉しめる。

Enjoy the refreshing aroma of fresh citrus incense
and the original taste of high-quality blue agave.

ドン・フリオ・レポサド ¥800
DON JULIO REPOSADO

熟成期間8か月。
ナシ、リンゴ、レモン、バニラ、チョコレート芳香。
Aging period 8 months.
Pear, apple, lemon, vanilla, chocolate aroma.

ドン・フリオ・アネホ ¥1,020
DON JULIO ANEJO

熟成期間1年半以上。すっきりした辛さの中に
かすかな天然蜂蜜の甘さとマンダリンの香り。

Aging period more than one and a half years.
In the refreshing spiciness, there is the subtle sweetness of
natural honey and the scent of mandarin.



JOSE CUERVO

8年~12年かけて育てた
ブルーアガヴェを100%使用し、
芳醇で豊かな甘みを持つ。
名前は、1800年頃にテキーラが
初めてオーク樽で熟成された
歴史に由来し「ミルオチョ」の愛称で
親しまれています。

It is made from 100% blue agave grown
over 8 to 12 years and has a mellow
and rich sweetness. The name comes
from the history of tequila,
which was first aged in oak barrels
around 1800, and is called "Mil Ocho".

1800・シルバー ¥800
1800 SILVER

ソフトでなめらかな飲み口ながら、
アガヴェ由来の甘くて
フレッシュな味わいを楽しめます。
You can enjoy the sweet and fresh taste of
agave while being soft and smooth.

1800・レポサド ¥910
1800 REPOSADO

オーク樽で6ヶ月以上熟成。
フルーティでメロウな香り、
味わいはまろやかで芳醇。
Aged in oak barrels for more than 6 months.
Fruity and mellow aroma, taste is mild and rich.

1800・アネホ ¥1,020
1800 ANEJO

オーク樽で14ヶ月以上熟成。
ベルベットのようななめらかさ、
深いコクと長い余韻。
Aged in oak barrels for over 14 months.
Smooth like velvet dough,
It has a deep body and a lingering finish.



ロック、ストレート、
ソーダ割、「ライムを絞って!」、
「塩と一緒に!」など
お気軽に
お申し付けください!!

PATRON

ハリウッド・セレブの感性を刺激し、
世界No.1の座に上り詰めた
ウルトラ・プレミアム・テキーラ。
極上の蜂蜜のような甘く香り高い、
なめらかな味わい。

This is an Ultra Premium Tequila
that has stimulated the sensibilities of
Hollywood celebrities and has been raised to
the world's number one position.
It tastes sweet,
fragrant and smooth like the finest honey.

パトロン・シルバー ¥910
PATRON SILVER

最高品質のブルーアガヴェだけを使用し、
甘く、フレッシュな
アガヴェ特有の味わいが特徴。
Made from the highest quality blue agave,
it features a sweet and fresh agave flavor.

パトロン・レポサド ¥1,020
PATRON REPOSADO

アメリカンオーク樽で3~5ヶ月熟成。
ハチミツやリッチな
バニラ香を感じさせる味わい。
Aged in American oak barrels for 3-5 months.
A taste that makes you feel honey and rich vanilla incense.

パトロン・アネホ ¥1,130
PATRON ANEJO

12ヶ月以上熟成。熟成に由来する独自の風味と
長い余韻が特徴の極上の味わい。
Aged for more than 12 months.
The unique flavor derived from aging and
the long lingering finish are the best tastes.

グラン・パトロン・プラチナム ¥3,330
GRAN PATRON PLATINUM

世界最高級を冠するプラチナムテキーラ。
高級アガヴェ由来の蜂蜜のような
フレーバーが特徴。
Platinum tequila with the world's highest grade.
It features a flavor like honey from high-grade agave.

OLMECA

専門の農家によって成熟した
ブルーアガヴェを厳選して収穫し
低温のオーブンで、3日間かけて焼き
500年前から続く「タオナ石方式」と
近年誕生した「ローラーミル方式」で
絞られる。

The matured blue agave is carefully selected
and harvested by a specialized farmer,
baked in a low-temperature oven
for three days,
and squeezed using the "Taona stone
method", which has been around
for 500 years, and the "Roller Mill method",
which has recently been born.

オルメカ・アルトス・プラタ ¥800
OLMECA ALTOS PLATA

甘くて軽いシトラス。
口に含むと甘くバランスのとれた
心地良い後味。

Sweet and light citrus taste.
You can feel aftertaste that is sweet and
good balanced when included in your mouth.

オルメカ・アルトス・レポサド ¥800
OLMECA ALTOS REPOSADO

口に含むと甘く、かすかな渋みと
シトラスの風味を感じる。
濃厚で後味が良い。

You can feel a sweet, subtle astringency and
citrus flavor when included in your mouth.
Rich and good aftertaste.



WINE

ワイン
ALL ¥490

グラスワイン 白/赤
Glass of Wine (White / Red)

※価格は税込表示です。Price includes tax.

※掲載のイラストはイメージです。Image is for illustrative purposes only.