

MEXICO

FAIR

2025

07.28 ▶ 08.31

レストランサーラでは期間限定でメキシコ料理フェアを開催します
在日メキシコ大使館シェフのディエゴ・ロペス・ファリアス氏監修の
本場メキシコの味わいをぜひお楽しみください



ディエゴ・ロペス・ファリアス

在日メキシコ大使館シェフ・メキシコ料理PR担当

メキシコ伝統料理を継承する専門家の一人であり、在日メキシコ大使館シェフ、メキシコ料理指南役としての業務を通じ、メキシコの食文化がもたらす多様性のある味わいと伝統の普及・保存に注力する。



タコス・アル・パストール

タコスはメキシコを代表する料理の一つです。

トウモロコシから作られた「トルティーヤ」生地に肉や野菜をのせ、トマトや玉ねぎ、唐辛子を刻んだサルサソースをかけて二つに折りたたんで食べます。

香ばしく焼いた豚肉にパイナップルをトッピングしました。

¥1,760 (税込)



チョリソとポークの煮込み

スパイスが効いたトマトソースでチョリソーと豚肉を煮込んだメキシコの伝統的な煮込み料理。肉のうまみとトマトの酸味、スパイスの絶妙なマリージュをお楽しみください。

¥1,760 (税込)



カジキマグロのアドボ焼き

アドボはマリネを意味します。こんがり焼いたカジキマグロを酸味とトウガラシの辛味が効いたホットなアドボソースで仕上げました。

¥1,760 (税込)

