

5月の世界の料理



ファヒータ (Fajita)

テクス・メクス料理（メキシコ風アメリカ南部料理）において、主に小麦粉のトルティーヤと共に提供される、グリルした肉料理の総称です。元々はグリルした牛肉のスカート（ハラミ、横隔膜）のことを指しますが、現在では牛肉の他の部位や鶏肉、豚肉、エビも使われるようになりました。現地レストランでは、肉をタマネギ・ピーマンと共に鉄板で焼き、ワカモレ（アボガドディップ）、サワークリーム、チーズやトマトなどを付けあわせるのが一般的です。当店では鶏肉と牛肉を使用しています。



ファヒータ（メキシコ料理）

ワカモレ・スープ付き 700円

5/7（月）～31（木）期間&数量限定メニュー 11:30-13:30 17:30-20:30