



### チリス原宿

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1丁目  
8-24 OZ原宿ビル

### 時間

火曜日 - 日曜日 11:00 - 21:00  
ランチメニュー 11:30 - 15:30

### チリの西麻布

西麻布1丁目4番10号, ダイユウビル西麻布  
1階, 港区, 106-0031

### 時間

月曜 - 土曜日 18:00 - 22:00  
ランチメニュー 11:30 - 16:00



## チリズ原宿

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1丁目  
8-24 OZ原宿ビル

### 時間

火曜日 - 日曜日 11:00 - 21:00  
ランチメニュー 11:30 - 15:30

## チリの西麻布

西麻布1丁目4番10号, ダイユウビル西麻布  
1階, 港区, 106-0031

### 時間

月曜日 - 土曜日 18:00 - 22:00  
ランチメニュー 11:30 - 16:00

# 本物のチリズメキシコ風味

## ビーフ・イン・チレ・デ・アルボル・サルサ

マリネしたビーフと、アルボルペッパー、潰したガーリック、刻んだタマネギ、トマト、オレガノ、ピーマンを合わせてお肉が柔らかくなるまで煮込みました。

## ビーフ塩糎

塩糎ビーフはメキシコと日本を合わせたチレスの特別レシピ。新鮮なビーフを24時間塩糎で浸けてからグリルしました。24時間塩糎でつけたビーフは柔らかくなって格別!是非一度お試しください。

## ポークカーニタス

豚肉と塩、クミン、オレガノ、ベイリーフ、コリアンダーを豆乳とオレンジジュースでお肉が柔らかくなるまで煮込みました。

## ポークピビール

ポークをオレンジジュース、お酢、香辛料と24時間漬け込みローストしました。

## チキンランチェロ サルサ

骨なしチキンをお砂糖、ライムジュース、潰したガーリック、クミン、オレガノ、トマト、ミックスペッパーと合わせて煮込みました。

## グリルチキンアドボ

骨なしチキンをアルボルペッパー、潰したガーリック、クミン、レモン、ライムジュース、刻んだタマネギ、トマトペーストに浸けてグリルしました。チレスのメニューの中で人気のある1品です。

## ベジタリアンゲリル V

メキシコの国旗カラー赤、黄色、緑のパプリカ、コーン、しめじ、をグリルしました。全てのベジタリアンメニューにはワカモレが入ってます。

## V ベジタリアン

# スターターズ・サイドズ

## トルティーヤチップス



### プレーンチップス V

揚げたてのトルティーヤチップスは小腹が減った時のスナックにピッタリ!

¥350

### サルサソースチップス V

細かく切ったトマト、玉ねぎ、コリアンダー、ライム果汁、ニンニク、塩・コショウで作ったピコ・デ・ガジョを添えました。

¥500

### ワカモーレソースチップス V

アボカド、コリアンダー、ニンニク、ライム果汁、塩、オリーブオイルで作ったワカモーレを添えました。

¥550

## サラダボール



### レギュラーサラダ V

新鮮なレタス、サニーレタスの上にトマト、ワカモレ、細かくつぶしたコーンチップスを乗せ、チレスのドレッシングをかけました。

¥800

### ベジタリアンサラダ V

新鮮なレタス、サニーレタスの上にグリルした野菜、トマト、ワカモレ、細かくつぶしたコーンチップスを乗せ、チレスのドレッシングをかけました。

¥950

### グリルドチキンサラダ

新鮮なレタス、サニーレタスの上にグリルしたアボドチキン、トマト、ワカモレ、細かくつぶしたコーンチップスを乗せ、チレスのドレッシングをかけました。

¥1,050

## ナッチョーボール



### レギュラーナチョス V

揚げたてのチップスにピントもしくはブラックビーンズ、溶かしたチーズ、ハラペーニョ、ワカモーレ、サルサ、サワークリームをトッピングしました。

¥900

### ベジタリアンナチョス V

揚げたてのチップスにグリルした野菜とピントもしくはブラックビーンズ、溶かしたチーズ、ハラペーニョ、ワカモーレ、サルサ、サワークリームをトッピングしました。

¥1,000

### ミートナチョス

揚げたてのチップスにグリルしたアボドチキンとピントもしくはブラックビーンズ、溶かしたチーズ、ハラペーニョ、ワカモーレ、サルサ、サワークリームをトッピングしました。

¥1,100

### ビーフ塩糀 ナチョス

揚げたてのチップスにビーフ塩糀とピントもしくはブラックビーンズ、溶かしたチーズ、ハラペーニョ、ワカモーレ、サルサ、サワークリームをトッピングしました。

¥1,200

## トッピング・サイドズ

ハラペーニョペッパー

¥200

ビーンズ

¥220

ワカモーレ

¥250

サワークリーム

¥220

サルサソース

¥220

チーズ

¥220

ライス

¥220

ビックサイズ (11" トルティーヤ)

¥300



# ブリトー

## あなたのブリトーを選ぶ



- STEP 1 中身をお選び下さい
- STEP 2 ライス・ビーンズ・チーズをお選び下さい
- STEP 3 辛さをお選び下さい
- STEP 4 完成!!

ブラック・ピントビーンズ



ライムライス・メキシカン



チーズ・サワークリーム



マイルド

フレッシュピコ



中辛

サルサ チポットレ



辛口

レッドハバネロ



激辛

チルトマテハバネロ



## 中身を下からお一つお選び下さい

### ビーフ・イン・チレ・デ・アルボル・サルサ

¥1,300

マリネしたビーフと、アルボルペッパー、潰したガーリック、刻んだタマネギ、トマト、オレガノ、ピーマンを合わせてお肉が柔らかくなるまで煮込みました。

### ビーフ塩糎

¥1,300

塩糎ビーフはメキシコと日本を合わせたチレスの特別レシピ。新鮮なビーフを24時間塩糎で浸けてからグリルしました。24時間塩糎でつけたビーフは柔らかくなって格別!是非一度お試しください。

### ポークカーニタス

¥1,100

豚肉と塩、クミン、オレガノ、ベイリーフ、コリアンダーを豆乳とオレンジジュースでお肉が柔らかくなるまで煮込みました。

### ポークピビール

¥1,100

ポークをオレンジジュース、お酢、香辛料と24時間漬け込みローストしました。

### チキンランチェロ サルサ

¥1,100

骨なしチキンをお砂糖、ライムジュース、潰したガーリック、クミン、オレガノ、トマト、ミックスペッパーと合わせて煮込みました。

### グリルチキンアドボ

¥1,100

骨なしチキンをアルボルペッパー、潰したガーリック、クミン、レモン、ライムジュース、刻んだタマネギ、トマトペーストに浸けてグリルしました。チレスのメニューの中で人気のある1品です。

### ベジタリアンゲリル

¥1,200

メキシコの国旗カラー赤、黄色、緑のパプリカ、コーン、しめじ、をグリルしました。全てのベジタリアンメニューにはワカモーレが入ってます。

## トピング・サイドズ

ハラペーニョペッパー

¥200

ワカモーレ

¥250

プレーンチップス

¥350

サルサソース

¥220

ソルサーチップス

¥500

ライス

¥220

グワーカモリーチップス

¥550

ビーンズ

¥220

リーフィーサラダ

¥800

サワークリーム

¥220

ベジエタリアンサラダ

¥950

チーズ

¥220

チケンサラダ

¥1,050

ビックサイズ (11" トルティーヤ)

¥300



# メインメニュー

## ファヒータ



## ドスタコス



## ケサディーヤ



## チミチャンガ



## 中身を下からお一つお選び下さい

### ビーフ・イン・チレ・デ・アルボル・サルサ

マリネしたビーフと、アルボルペッパー、潰したガーリック、刻んだタマネギ、トマト、オレガノ、ピーマンを合わせてお肉が柔らかくなるまで煮込みました。

¥1,300 ¥1,150 ¥1,250

### ビーフ塩糍

塩糍ビーフはメキシコと日本を合わせたチレスの特別レシピ。新鮮なビーフを24時間塩糍で浸けてからグリルしました。24時間塩糍でつけたビーフは柔らかくなって格別!是非一度お試しください。

¥1,300 ¥1,150 ¥1,250 ¥1,200

### ポークカーニタス

ポークと塩、クミン、オレガノ、ベイリーフ、コリアンダーを豆乳とオレンジジュースでお肉が柔らかくなるまで煮込みました。

¥1,100 ¥900 ¥1,100

### ポークピビール

豚肉をオレンジジュース、お酢、香辛料と24時間漬け込みローストしました。

¥1,100 ¥900 ¥1,100

### チキンランチェロ サルサ

骨なしチキンをお砂糖、ライムジュース、潰したガーリック、クミン、オレガノ、トマト、ミックスペッパーと合わせて煮込みました。

¥1,100 ¥900 ¥1,100

### グリルチキンアドボ

骨なしチキンをアルボルペッパー、潰したガーリック、クミン、レモン、ライムジュース、刻んだタマネギ、トマトペーストに浸けてグリルしました。チレスのメニューの中で人気のある1品です。

¥1,100 ¥1,000 ¥1,150 ¥1,000

### ベジタリアングリル V

メキシコの国旗カラー赤、黄色、緑のパプリカ、コーン、しめじ、をグリルしました。全てのベジタリアンメニューにはワカモレが入ってます。

¥1,100 ¥1,000 ¥1,100 ¥1,000

### ハム&チーズ

チーズ、ハムを6インチトルティーヤで挟みチーズが溶けるまで焼きました。サイドにはお店手作りのサルサ、ワカモレ、サワークリームを添えてお出します。

¥900

### チーズチョリソー

チーズチョリソーケサディーヤはチレスのお気に入りメニュー。豚肉、塩、唐辛子で出来たピリ辛チヨリソーとチェダーチーズ、タマネギを6インチトルティーヤで挟んでチーズが溶けるまで焼きました。サイドにはお店手作りのサルサ、ワカモレ、サワークリームを添えてお出します。

¥1,000

### チーズ&マッシュルーム V

チーズ、しめじを6インチトルティーヤで挟みチーズが溶けるまで焼きました。サイドにはお店手作りのサルサ、ワカモレ、サワークリームを添えてお出します。

¥900

### チーズ V

チーズ、スライスオニオンを6インチトルティーヤで挟んでチーズが溶けるまで焼きました。サイドにはお店手作りのサルサ、ワカモレ、サワークリームを添えてお出します。

¥800

# MAIN DISH

## A バーリット ボール



## B ターコーズ サラダ



## C エンチラーダ プレート



## 卵の トッピング + ¥80



## 中身を下からお一つお選び下

A

B

C

### ビーフ・イン・チレ・デ・アルボル・サルサ

マリネしたビーフと、アルボルペッパー、潰したガーリック、刻んだタマネギ、トマト、オレガノ、ピーマンを合わせてお肉が柔らかくなるまで煮込みました。

¥1,300 ¥1,500

### ビーフ塩糍

塩糍ビーフはメキシコと日本を合わせたチレスの特別レシピ。新鮮なビーフを24時間塩糍で浸けてからグリルしました。24時間塩糍でつけたビーフは柔らかくなって格別!是非一度お試しください。

¥1,300 ¥1,500

### ポークカーニタス

ポークと塩、クミン、オレガノ、ベイリーフ、コリアンダーを豆乳とオレンジジュースでお肉が柔らかくなるまで煮込みました。

¥1,100 ¥1,500

### ポークピビール

豚肉をオレンジジュース、お酢、香辛料と24時間漬け込みローストしました。

¥1,100 ¥1,500

### チキンランチェロ サルサ

骨なしチキンをお砂糖、ライムジュース、潰したガーリック、クミン、オレガノ、トマト、ミックスペッパーと合わせて煮込みました。

¥1,100 ¥1,500 ¥1,400

### グリルチキンアドボ

骨なしチキンをアルボルペッパー、潰したガーリック、クミン、レモン、ライムジュース、刻んだタマネギ、トマトペーストに浸けてグリルしました。チレスのメニューの中で人気のある1品です。

¥1,100 ¥1,500 ¥1,600

### ベジタリアングリル V

メキシコの国旗カラー赤、黄色、緑のパプリカ、コーン、しめじ、をグリルしました。全てのベジタリアンメニューにはワカモレが入ってます。

¥1,200 ¥1,500

## ファジータ プレート



### チレス ファヒータ プレート

¥1,850

塩麴グリルドステーキとグリルドチキンアドボ、ライス、ビーンズ、グリルした野菜を一皿に盛りました。トルティーヤ3枚がつきますので、お好みの具材をのせてお召し上がりください。サルサライスかライムライス、ブラックビーンズかピントビーンズをお選びいただけます。

6.5"エキストラ フラワー トルティーヤ + ¥50

# デザート・スムージーズ

チレスのデザート・スムージーはすべてお店で手作りしています。ぜったいヒチレスの新鮮なデザインをお試しください¥450。



## アップルパイ

新鮮なリンゴとシナモンをトルティーヤで包みカリッとするまで揚げました。温かいアップルパイの横には冷たいバニラアイス添えてお出します。

¥550



## バナナブヌエロ

相性の良いバナナとくるみのペーストを合わせてトルティーヤで包みカリッとするまで揚げました。そこにチョコレートソースと冷たいバニラアイスを添えました。

¥550



## チーズフラン

原宿の大人気メニューチーズフラン。このメキシコのママの秘密のレシピを食べれるのはここチレスだけ！クリーミーなクリームチーズを使ったフラン是非ともお試しください。

¥550

**ドリンクセット ¥750**  
コーヒー・紅茶から お選び頂けます



チョコレート、バナナ、ストロベリー、ブルーベリー、ミックスフルーツ、ソーダフロート  
サボテン アガベ シロップ +¥80

## ミルクシェーク

¥650

(アイスクリーム +¥80)

## 豆乳スムージー

¥650

(アイスクリーム +¥80)

## ホーチャッター

¥650

## ソーダフロート

¥650

# チレズ ドリンクメニュー

## ドリンクリフィル

コカ・コーラ	¥500
コカ・コーラゼロ	¥500
ジンジャエール	¥500
スプライト	¥500
アイスティー	¥500

## ソフトドリンク

コカ・コーラ	¥350
コカ・コーラゼロ	¥350
ジンジャエール	¥350
スプライト	¥350
インカ・コーラ	¥450
炭酸水	¥450
アップルサイダー	¥500
梨 サイダー	¥500
ブドウ サイダー	¥500
グアバ ジュース	¥450
パイナップル ジュース	¥450
アップルジュース	¥350
オレンジジュース	¥450
クランベリー ジュース	¥450
マンゴージュース	¥450
コーヒー(ホット & アイス)	¥350
ティー(ホット & アイス)	¥350
カプチーノ	¥380
ホットチョコレート	¥380

## メキシコのビール

コロナ	¥750
ソル	¥750
テカテ	¥750
モーデロー・エスペシャル	¥800
ネグラ・モデロ	¥800
ドゥーズ・エクイズ・アンバー	¥750
ドゥーズ・エクイズ・ラージャー	¥750
ヘーフェウイシュン	¥800
ブルクリン・ラージャー	¥800
生ビール (ハイネケン)	¥650

## ワインメニュー

チリ&カリフォルニアロバート・モンダヴィ (シャルドネ)	¥750
赤スペイン語天ぷらと 赤チリカベルネシラー	¥750
ボトル	
白ワインロバート・モンダヴィ・シャルドネ	¥3,750
赤スペインのワインテンプラニロー	¥3,750

# チレズ ドリンクメニュー

## テキーラベース

マルガリータ (LIME)	¥800
冷凍マルガリータ イチゴ、ライム、スパイシー なマンゴー	¥880
テキーラ・サンライズ	¥750
テキーラバック (ジンジャーエール)	¥750
テキーラコークス	¥750
テキーラショット	¥550

## ラムベース

バカルディ ラム	¥550
アニエホ ラム	¥650
マリブラム	¥650

## その他

カンパリ	¥550
ジン	¥550
カシス	¥550
アブソルート・ボドカー	¥550
ウイスキーバーボン	¥500



## メキシコテキー & メスカル

ストレートオン・ザ・ロックズ	
メキシカンリング ブランコー	¥650
メキシカンリング レスポサッドー	¥800
オインク・エーネジヨー	¥1,100
メズキヤル・メクシキャット・ジョーベン	¥650
28ヶ月齢メズカル・メキシカテ・アンジョ	¥850
60/20カ月齢 メキシコ・アネジヨ・スペシャ ル・ブレンド	¥1,350

## カクテルミキサー

ソーダ	+¥200
ジュース	
オレンジ、クランベリー、パイナップル、 マンゴー	+¥250

## チレズ カクテル

ヴァンプリーノ オインク	¥1,300
ピナコラーダ	¥900
キャルア・ミルク	¥850
カールーアコーヒー (ホット)	¥850
セックス・オン・ザ・ビーチ	¥850
ジン・リッキー	¥750
コッピー・キャット・アブソルート	¥850



# CHILES LUNCH

TUESDAY - FRIDAY / 火-金  
11:30 - 15:30

INCLUDES CHIPS WITH SALSA OR SIDE SALAD AND SOFT DRINK!  
全てのセットにドリンクとサルサチップスもしくはサラダが付いてきます!



## SET A - DOS TACOS

¥1,100

ランチセット A ドスタコス



## SET B - QUESADILLA/ GRILL CHICKEN SALAD

¥1,200

ランチセット B ケサディーヤ・グリルチキンサラダ



## SET C - BURRITO/BURRITO BOWL/FAJITA/TACO SALAD

¥1,300

ランチセット C ブリトー・ブリトーボウル  
ファヒータ・タコサラダ

## CHOOSE YOUR FILLING



### BEEF IN SALSA DE ARBOL

ビーフ・イン・チレ・デ・アルボル・サルサ



### CARNITAS /PORK PIBIL

ポークカーニタス /ピビール



### CHICKEN RANCHERO

チキンランチェロサルサ



### VEGETARIAN GRILL

ベジタリアングリル

### BLACK OR PINTO BEANS

ブラックビーンズ・ピントービーンズ



### LIME OR SALSA RICE

ライムライス・ソルサーライス



### CHEESE OR SOUR CREAM

チーズ・サワークリーム



### CHIPS OR SALAD

チップス・サラダ



## HOT SAUCE

 MILD マイルド  
Pico De Gallo

 MEDIUM 中辛  
Salsa Chipotle

 HOT 辛口  
Red Habanero

 SUPERHOT 激辛  
Chilomate Habanero

## HOW ABOUT A DRINK?

COCA-COLA/ COCA-COLA ZERO/GINGER ALE/SPRITE/ SPARKLING WATER/TEA/ COFFEE/JUICE

コカ・コーラ・コカ・コーラゼロ  
ジンジャーエール・スプライト  
コーヒー / ティー (ホット or アイス)  
・ジュース