



## CHARCOAL GRILL

served with moryo sauce (vinegret tomato / onion / jalapeno / olive oil)

### CHURRASCO

**TORO Churrasco Skewer (500g)**  
 choriso sausage / hanger steak / achiote chicken / lamb shoulder  
 swordfish / onion / bell pepper / pineapple

**TORO チュラスコ 5000**  
 5種のメインと野菜のセット  
 チョリソ / ハンギングテンダービーフ / チキン / ラムショルダー  
 カジキマグロ / オニオン / パプリカ / パイナップル

<b>DRY AGING Outside Skirt</b> スパイシービーフ (ハラミ) (200g) 2000	<b>DRY AGING Rump Cap</b> ピカーニャ (200g) 1800
<b>DRY AGING Beef Tenderloin</b> テンダーロインのベッパーチュラスコ (200g) 3400	<b>DRY AGING Hanger Beef (the U.S.)</b> ハンガービーフ 500g 4700

### SPECIAL GRILL



<b>DRY AGING Bone in Ribeye</b> 骨付きリブアイロール 1000g 12200
<b>Bone in Lamb (Australia)</b> 骨付きラム4本 500g 4000
<b>DRY AGING Pork Chop (Chiba, Japan)</b> ポークチョップ 500g 4000
<b>Japanese "Wagyu"</b> 本日のおすすめ和牛ステーキ(160g) 3200 ※の者にお尋ねください
<b>Spicy Sausage</b> 自家製スパイシーチョリソ 5本 2500
<b>Whole Chicken (Brazil)</b> 丸ごとチキン1羽 1000g 2000
<b>Shrimp</b> シュリンプ (6尾) 2200
<b>Chicken Wings</b> チキン手羽先 (200g 5個) 1450
<b>Swordfish</b> カジキマグロ (200g) 1400



### DRY AGED STEAK & CHURRASCO

ドライエイジングとは、枝肉や大分割した肉を、長期間乾燥した状態で熟成(エイジング)させること。  
 TORO TOKYOでは専用の熟成庫を導入し、お肉のドライエイジングをしています。  
 赤身肉を好むアメリカではスタンダードな方法で、温度や湿度を一定に保ったまま表面を乾燥させて熟成させるので、  
 余分な水分が飛び、柔らかく、旨味と芳醇な香りが凝縮されたジューシーなお肉になります。

※The tax is included in all prices. 価格はすべて税別です。 ※We use California Calross steaks. ※米はカリフォルニア カルローズ米を使用しています。

## TO SHARE



**Torre de Mariscos**  
seasonal seafood

シーフードタワー 3800  
3種のセヴィーチェと魚介のスパイシーソテー



**Chilaquiles**

tortilla chips / onion / cheese / chorizo / sour cream  
"チラキレス" メキシカンナチョス 1000



**Chicharrón de Atun**  
tuna / avocado

マグロとアボカドのチチャロン 1100



**Guacamole con Pez Espada Ahumado**  
smoked swordfish / avocado  
pickled chili / tortilla chips

スモークカジキ&ワカモレ 1100



**Queso Fundido "Mexicano"**

mushroom / mixed cheese / corn tortillas

"ケソフォンディード" メキシカン チーズフォンデュ 1300

自家製トルティーヤ5枚



**Camarones de Tequila**

shrimp / lime / tequila / garlic

テキーラライムシュリンプ 10p 2500



**Vegetable Encurtidos**

citrus-habanero broth / seasonal vegetables

彩り野菜のスパイシーピクルス 600



**Pao de Queijo**

cheese bread

自家製ボンデケーキ (チーズパン)

4p 600 2p 300

## "CEVICHE" BAR



**Ceviche de Mariscos**

shrimp / squid / scallops / lime

シーフードとチョコクロの  
セヴィーチェ 680

**Ceviche de Pulpo**  
octopus / coriander / passion fruit sauce

なまタコとパッションフルーツ  
セヴィーチェ 680

**Ceviche de Hoy**

today's seafood

本日の鮮魚のセヴィーチェ 680

※築地より厳選した  
旬の食材でお作りします

**Ceviche Caliente**

today's seafood / avocado  
fried onions / vinegar

ホットセヴィーチェ 680



**Tiradito de Vegetales**

today's vegetables / sea asparagus  
lime / red peppers

野菜のティラディート  
(カルパッチョ) 800



**Tiradito de Carne Wagyu**

tomatillo sauce / onion

和牛のティラディード  
(カルパッチョ) 1300

**Tiradito de Salmon ahumado**

smoked salmon / red onion / coriander

スモークサーモンのティラディート (カルパッチョ) 1100

## SOUP & SALAD



**Sopa Pozole**

chicken / pork

garbanzo / corn / lettuce

"ポソレ" たっぷり野菜の  
メキシカンスープ 680  
メキシコではタコスとともに愛される定番スープ  
ライム・オレガノ・チリをお好みで  
お召し上がりください。



**Ensalada de Pollo y Cilantro**

chicken / mushroom  
coriander / balsamic vinegar

チキンときのこのソテー  
"バクチー" サラダ 1100



**Ensalada de Camaron y Aguacate**

shrimp / avocado  
tomato / coriander

小海老とアボカドのサラダ 800



**Coliflor frita y Hummus**

cauliflower / hummus  
olive oil / garlic

まるごとフライド  
カリフラワー&フムス 1000



**Ensalada Picada Toro**

crispy quinoa / lettuce  
cabbage / blue cheese  
tomato / olive

TOROハウス  
チョップド サラダ 980

## HOT DISH



**Entomatado de Cerdo**  
spareribs / green tomato / onion / garlic  
スペアリブとチチャロンの  
トマトヴェルデ  
1200



**Anticuchos de Carne de Vaca**  
beef / pineapple / black mint source  
ビーフとローストパイナップルの  
アンティークーチョ(串焼き)  
2本 1000



**Anticuchos de Pulpo**  
octopus / pineapple / horrachos source  
タコとローストパイナップルの  
アンティークーチョ(串焼き)  
2本 1100



**Papa a la Huancaína**  
potatoes / cheese sauce  
"ハバラワンカイナ" ポテト&チーズ  
800

**Esquites Calientes**  
corn / chipotle pepper / parmesan cheese  
コーンとチチャロンのスパイシーソテー 650

**Verduras de Temporada y Aguacate a la Parrilla**  
grilled avocado / seasonal vegetables  
アボガドと野菜のグリル スパイシーディップ 1100

## TACOS AND "MASA"

コーントルティーヤは全て手作り

**Carne de Vaca (Tortilla de mais azul)**  
beef / beets / mole sauce / horrachos sauce  
ブルートルティーヤの  
スパイシービーフトコス モーレソース 500

**Soft Shell Crab (Tortilla de mais azul)**  
soft shell crab / balsamic vinegar / avocado  
ブルートルティーヤの  
ソフトシェルクラブとアボカドのタコス 500

**Atun y Aguacate**  
tuna / avocado  
マグロとアボカドのタコス 400

**Puntas de Filete de Res**  
beef / pickled onion  
ビーフとオニオンピクルスのタコス 400



**Placa de Tacos Vegetarianos**  
cactus / onion / cheese  
サボテンとオニオン  
焼きチーズのタコスプレート  
4p 1200



**Placa de Tacos de Carne de Vaca (Picanha)**  
beef (rump cap) / onion  
ビーフステーキタコスプレート  
4p 1600



**Bocols**  
snow crab / avocado / chipotle pepper  
"ボッコル"  
ズワイガニとアボカドのカナッペ  
3p 900



**Tetelas**  
chorizo / cream cheese / avocado  
"テテラ" チョリソを包んだ  
クレープチーズ焼き  
2p 1100



**Infladitas de Mariscos**  
shrimp / squid / scallops / vegetables / honey mustard  
"インフラディーダ"  
シーフードのアカブルコ  
3p 900



**Quesadillas con Salsa Verde**  
corn / cheese / tomato / onion / jalapeno  
"ケサディーヤ" ヴェルデソース 3p 1200

**Tostadas de Cochinita Pibil y Encurtidos**  
tortilla / cactus / onion pickles / pork  
achiote / habanero source  
"トスターダス"  
ポークとアボカド ピクルス添え 2p 900

**Enchiladas de Pollo**  
chicken / vegetables / tomato  
チキン "エンチラーダ"  
2種のソース オープン焼き 1200



**Rejjano "Brasileno"**  
pork / cheese / coriander / rice  
"レジャーノ"  
ブラジリアンポークカツレツ 1800

**CHEFE'S  
LATIN SPECIAL**



**Rabata "Brasileno"**  
grass fed beef / potatoes / tomato / cheese bread  
"ハバーダ" ブラジリアンビーフテールの煮込み  
ボンデケージョ添え 3200



**Lomo Saltado "Peruano"**  
beef tenderloin / red onion / tomato / potatoes  
"ロモ サルタード" 牛肉とタマネギの  
シェリービネガーソテー 1600



**Arroz con Mariscos**  
shrimp / squid / scallops / mussels / tomato / rice  
"マリスコス" 濃厚魚介のトマトリゾット 1800



**Carne Asada**  
hanging beef / quinoa / jalapeno sauce  
mushroom / tomato / sweet long pepper  
"カルネ アサダ"  
ドライエイジングビーフと野菜のソテー 2800

**DESSERT**



**Churro**  
cinnamon / sugar / flour / egg  
揚げたてチュロス  
4p 680



**Pastel de Chocolate**  
chocolate / dried corn / egg / flour  
condensed milk / cream / evaporated milk  
メキシカンチョコレートケーキ  
750



**Helado de Canela y jalea de chicha morada**  
cinnamon / purple corn / rice  
シナモンアイスクリーム  
チチャモラーダ(紫トウモロコシ)ゼリー添え  
600



**RICHARD  
SANDOVAL**

メキシコシティ生まれ。祖母の作る伝統的な料理や、父の経営するアカプルコのレストランに影響を受けたサンドバル氏は、メキシカンをはじめとする様々なレストランを手がけるようになる。中南米各地の料理に潜む可能性に挑戦したメニューは、本物のラテンの食材をインターナショナルで独創的な調理技術に結びつけ、今まで想像したことのないラテンアメリカ料理の体験を世界中のファンに提供している。世界5ヵ国、約40のコンセプトレストランを展開。



**RESTAURANTS**

<b>ARIZONA</b>	LA HACIENDA TORO LATIN RESTAURANT & RUM BAR	<b>VIRGINIA</b>	LA SANDIA EL CENTRO DF EL CENTRO DF
<b>CALIFORNIA</b>	RAYA	<b>WASHINGTON DC</b>	MASA 14 TORO TORO ZENGO
<b>COLORADO</b>	MAYA LA GUERA LA SANDIA TAMAYO VENGA VENGA ZENGO	<b>DUBAI</b>	MAYA TORO TORO ZENGO
<b>FLORIDA</b>	TORO TORO	<b>TOKYO</b>	TORO TOKYO
<b>GEORGIA</b>	ZOCALO	<b>MEXICO</b>	BAHIA BRISAS EL PUERTO LA LAGUNA TORO LA BIBLIOTECA CABO SAN LUCAS
<b>ILLINOIS</b>	LATINSITY PATA NEGRA BAPTISTE & BOTTLE	<b>QATAR</b>	ISLA TORO TORO Z LOUNGE ZENGO DOHA
<b>NEVADA</b>	T&T	<b>SERBIA</b>	RICHARD SANDOVAL'S TORO GASTROBAR
<b>NEW YORK</b>	LA BIBLIOTECA MAYA PAMPANO ZENGO		
<b>PENNSYLVANIA</b>	AQIMERO		
<b>TEXAS</b>	BAYOU & BOTTLE		