

COLD STARTERS



ワカモレ FONDA スタイル

Guacamole in FONDA Style

GUACAMOLE

メキシコ産の濃厚なアボカドを使用した他では味わえない当店自慢のワカモレ

1280

季節のトスターダス

Seasonal Tostadas

TOSTADAS DE LA TEMPORADA

旬の海鮮のマリネとフルーツをクリスピートルティーヤにのせたフィンガーフード

1600

海鮮のチポトレ セビーチェ

Citrus Chipotle Ceviche

CEVICHE DE ATÚN CON CAMARÓN

スモーキーな味わいのチポトレチレと3種の柑橘の海鮮マリネ

1650

リブアイのアグアチレ “TATAKI”

Wagyu Black Aguachile

WAGYU AGUACHILE NEGRO

醤油ベースにハバネロと柑橘を合わせた刺激的でどこか馴染みのある味わいにビーフが相性抜群

2800

SALAD



季節の彩りチョップサラダ

Seasonal Fresh Chopped salad

ENSALADA PICADA DE TEMPORADA

メキシコらしい食材と季節の野菜をハマイカドレッシングで爽やかに

1380

チレとバジルのシーザーサラダ

FONDA's Caesar Salad

ENSALADA CÉSAR

ローストグリーンチレとバジルの香るオリジナルシーザーサラダ

1580



サボテンとフレッシュチーズ、トマトのライムマリネ

Marinated Cactus, Mozzarella and Tomato

ENSALADA DE NOPAL

フレッシュなうちわサボテンを爽やかにマリネ。メインのサイドディッシュにもピッタリ

800

SOUP

季節のポタージュ

Seasonal Soup

SOPA DE LA TEMPORADA

季節の野菜にメキシカンのエッセンスを加えた自家製ポタージュ

1480



トルティーヤスープ

Chicken Tortilla Soup

SOPA AZTECA

香ばしいトルティーヤとパシージャチレ、チキンの旨味が詰まった食感も楽しめる満足スープ

1880

MEXICAN TAPAS

自家製モーレのナチョス

Home Made MOLE Nachos
NACHOS DE MOLE DE CASA

数十種類の材料が織りなす複雑で深みのあるモーレの新感覚ナチョス

990

うずら豆のフリホーレス チャロス

Charro Style Pinto Beans
FRIJOLES CHARROS

うずら豆を自家製チョリソと煮込んだメキシコ北部の郷土料理

800

牡蠣と季節野菜のアヒージョ

Oysters and Seasonal Vegetables Ajillo
AJILLO DE OSTIONES Y VERDURAS DE TEMPOLADA

季節の野菜と牡蠣を自家製オイルで。バケットをオイルにつけて楽しんで

1300

インカのめざめ ウェッジドポテト

Sweet Yellow Potato with Mexican Spice
PAPAS FRITA CON POLVO DE LA CASA

芋の味の濃いインカのめざめを自家製スパイスパウダーで和えたポテトフライ

900

チーズとチョリソーのケソフンディード

Chorizo Cheese Fondue
QUESO FUNDIDO DE CHORIZO

自家製チョリソーチーズとメルトチーズ。トルティーヤかバケットと一緒に

1200

FONDA's Tacos (2 pcs)

カンペチャーノタコス

Beef and Chorizo Tacos with Chile de Arbol Salsa
TACOS CAMPECHANO CON SALSA DE ALBOL

ビーフと自家製チョリソにチーズを纏わせた人気のタコス

1580

鯖のフリット タコス

Fish Tempura Tacos with Chipotle Mayo and Habanero Slaw
TACOS DE PESCADO MAYONESA DE CHIPOTLE Y COL CURADA CON HABANERO

香ばしくフリットした鯖とスパイスを効かせたマリネ、チポトレマヨネーズが相性抜群

1280

スパイシーチキンタコス

Chicken Tacos with Pico de Gallo and Avocado Salsa
TACOS DE POLLO CON PICO DE GALLO Y SALSA DE AGUACATE

チキンの旨味とフレッシュサルサとフレッシュチーズ、アルボルサルサで爽やかに

1280

ポークアルパストール タコス

Pastor Marinated Pork Tacos with Avocado Salsa and Pineapple
TACOS AL PASTOR CON SALSA DE AGUACATE CON PIÑA

ポークのスパイスマリネとパイナップルの甘味がマッチしたメキシコシティ名物のタコス

1280

海老のゴベルナドールタコス

Shrimp Tacos
TACOS GOBERNADOR

1580

HOT STARTERS

- F

メキシカンクラブケーキ 3 種のサルサ

Mexican Crab Croquettes with 3 Types of Salsa

CROQUETAS DE JAIBA CON 3 SALSAS

渡り蟹を贅沢に使用したクラブケーキに3種のサルサを添えて

2000
- 黒舞茸とトリュフのケサディージャ

Black Maitake and Truffle Quesadilla

QUESADILLA DE MAITAKE CON TRUFA

黒舞茸とトリュフ、チーズをコーントルティーヤで包み焼いた芳醇な香りが口いっぱいに広がる贅沢な逸品
- シーフードエンチラーダス

Seafood Enchiladas

ENCHILADAS ROJAS DE MARISCOS

シーフードフィリングをコーントルティーヤに巻き焼き上げ、ランチェラソースをたっぷり
- 鴨肉のエンパナーダス ハバネロクリームソース

Pie Wrapped Duck Confit

EMPANADAS DE PATO CON SALSA DE HABANERO Y CREMA

パイ生地に鴨肉のフィリングを包み、オーダー毎に焼き上げた出来たてエンパナーダ

EVERYDAY FRESH SEAFOODS

- F

サーモンのフルーツ チレソース

“マンチャマンテレス”

Salmon with Mexican Fruits Chili Sauce

SALMÓN A LA PLANCHA CON MANCHAMANTELES

香ばしく焼き上げたサーモンとフルーツとチレのソースが織りなすハーモニー

3000
- F

大海老のシトラスクリーム “モスキートス”

Creamy Citrus Shrimp with Spinach Rice

CAMARONES EN CREMA DE LIMÓN CON ARROZ VERDE

大海老とライムの酸味、グリーンチレの爽やかな辛味が後を引く NY 本店でも人気のシグネチャーディッシュ

2900
- 大海老のスパイシーグリル “アドバードス”

Marinated Grilled Shrimp with Spinach Rice

CAMARONES ADOBADOS CON ARROZ VERDE

フルーティーな辛味を効かせた大海老を爽やかなスピナッチライスとまろやかなフリホーレスソースで楽しんで
- 北海道産蛸足のメキシカングリル

Grilled Octopus with Beans sauce and Habanero Cream

PLUPO A LA BRAZA CON SALSA DE FRIJOLES NEGROS Y CREMA DE HABANELO

低音調理で柔らかく仕上げた北海道産の蛸足のグリルをハバネロクリームとフリホーレスソースのサルサと共に

OTHER PREMIUM MEATS

F	チキンの紙包み焼き “ミショーテ”	2500
	Mexican Paper Wrapped Chicken MIXIOTE DE POLLO チキンと野菜を特製スパイスでマリネし蒸しあげた旨味の詰まった逸品	
	チキンのメルトチーズグリル “ノルテーニョ”	2300
	Marinated Spicy Chicken and Cheese with Chile Arbol Salsa POLLO NORTEÑO CON SALSA DE ARBOL スパイシーにマリネしたチキンのグリルと、メルトチーズが相性抜群	
	FONDA 風 ポーク カルニータス	2500
	FONDA' s Mexican Pulled Pork with Avocado Salsa CARNITAS DE FONDA CON SALSA DE AGUACATE ポークの旨味がぎゅっと詰まったとろほろ食感のメキシカンポークコンフィ	
F	国産牛のシチュー “ビリア”	3600
	Japanese Beef Stew-Mexican Style BIRRIA DE RES 数種類のチレやスパイスでとろとろになるまでじっくり煮込んだメキシカンビーフシチュー	
F	スパイシーローストポーク “コチニータピビル”	2600
	Yucatec Mayan Slow-Roasted Pork COCHINITA PIBIL 特製アチョーテマリネに漬け込みバナナの葉で包んで蒸しあげたユカタン地方名物料理	
	ラムチョップとピスタチオのモーレ	3300
	Grilled Lamb Chops with Pistachio Mole CHULETAS DE CORDERO CON MOLE DE PISTACHO ラムチョップのグリルと芳醇な香りのピスタチオのモーレを合わせた味わい深い逸品	

フラワートルティーヤ

Flour Tortilla
TORTILLA DE HARINA

150

バゲット

Baguette
PAN FRANCÉS

150

コーントルティーヤ

Corn Tortilla
TORTILLA DE HARINA

150

NEW YORKER'S STEAKS SIZZLED BY OUR STEAK PROFESSIONALS

フラワートルティーヤ 4 枚付き

All of The About are Served with 4 Flour Tortillas

Estos PLATILLOS ESTÁN SERVIDOS CON SALSA 4 TORTILLAS DE HARINA

F

USプライムビーフのシズリングファヒータ 250g ハバネロとモリータ 2 種のサルサ

US Skirts-Steak Sizzling Fajita 250g

US ARRACHERRA FAJITA 250g

6800

脂のりの良い柔らかな US スカートステーキをシズリングファヒータスタイルで

リブアイステーキ 250g マチャとハバネロ 2 種のサルサ

Ribeye Steak 250g with Chimichurri and Macha Salsa

RIBEYE A LA PARRILLA 250G CON SALSA CHIMICHURRI Y MACHA

7700

赤みと脂身のバランスの良い リブアイを 2 種のサルサで楽しんで

A5和牛ステーキ 250g ハバネロとモリータ 2 種のサルサ

Wagyu Beef Steak 250g with Black Salsa

WAGYU A LA PARRILLA 250G CON SALSA NEGRA

12000

本日のA5 ランクの和牛サーロインを贅沢にNYスタイルで

SIDE DISH

自家製メキシカンピクルス

Homemade Pickles

CHILES EN VINAGRE

600

フラワートルティーヤ

Flour Tortilla

TORTILLA DE HARINA

150

季節野菜のグリル

Glilled Season Vegetable

VEGETALES A LA PARRILLA DE TEMPOLADA

700

コーントルティーヤ

Corn Tortilla

TORTILLA DE HARINA

150

さつまいものマッシュポテト

Sweet Mash Potato

PURÉ DE CAMOTE

700

バゲット

Baguette

PAN FRANCÉS

150

サルサ盛り合わせ

Homemade Salsa Set

SALSAS DE CASA

下記のサルサから 2 種お選びください

・モリータ ・パイナップルハバネロ ・アボカド ・アルボル
・トマトハバネロ ・チポトレマヨネーズ ・マチャ

800

BRING ME SWEET

本日の自家製アイスクリーム or ソルベ

Homemade Ice Cream or Sorbet

HELADOS o SORBETES MEXICANOS

詳しくはスタッフまで

900

FONDA 特製クラシックフラン

FONDA's Classic Flan

FONDA'S FLAN

ビターキャラメルとミルクィで滑らかな特製フランにブニュエロを添えて

1100

モレニータ ブラウニー with

自家製シナモンジェラート

Mexican Brownie with Cinnamon Gelato

MORENITA CON HELADO DE CANELA

しっとり濃厚ブラウニーと自家製シナモンアイスクリームの大満足デザート

1400

チュロスとホットチョコレート ディップ & グアバソース

Churros with Hot Chocolate and Guava Sauces

CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE Y SALSA DE GUAYABA

さっくりチュロスにグアバソースとチョコレートソースの酸味と甘味のマッチング

1000

季節のフルーツのメレンゲケーキ

Seasonal Fruits Merengue Cake

PASTEL DE MERENGUE CON FRUTA DE TEMPOLADA

季節のフルーツとクリーム、サクサクのメレンゲの食感楽しい新感覚ケーキ

1200

COFFEE & TEA FOR DESSERTS

アイス／ホットコーヒー

ice or Hot Coffee

CAFÉ FRÍO o CALIENTE

660

アイス／ホット カフェラテ

Cafe latte

CAFÉ CON LECHE

800

エスプレッソ シングル／ダブル

Espresso

CAFÉ ESPRÉS

550/650

メキシコ式煮出しコーヒー “カフェ デ オジャ”

Cafe de Olla

CAFÉ DE OLLA

750

ハーブティー各種 (別紙)

Herb Tea

TÉ DE HERBA

800

アイスティー

Ice Tea

TÉ FRÍO

660

COURSE

INTRODUCCIÓN

5800

ワカモレ チチャロン、マグロのトスターダ

Guacamole in FONDA Style with Crispy Pork, Tuna Tostada

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN, TOSTADA DE ATÚN

FONDA 特製ワカモレ、マグロのマリネをクリスピーなトルティーヤに乗せた前菜2種盛り

季節の彩りチョップサラダ

Seasonal Salad

ENSALADA DE TEMPORADA

メキシコらしい食材と季節の野菜とフルーツをハマイカドレッシングで爽やかに

メカジキのペスカディージャランチェラソース

Swordfish Spring Roll with Ranchera Sauce

PESCADILLAS CON SALSA RANCHERA

メカジキにチレや野菜を合わせたフィリングを包んで揚げたメキシカンスプリングロール

チキンの紙包み焼き“ミシヨーテ”

Mexican Paper Wrapped Chicken

MIXIOTE DE POLLO

チキンと野菜を特製スパイスでマリネし蒸しあげた旨味の詰まった逸品

クラシックフラン

FONDA's Sweet Potato Flan

FLAN DE CAMOTE

ビターキャラメルとミルクで濃厚なフランにプニユエロを添えて

コースは2名様分からオーダー頂けます。Course Menu is Two Orders Minimum.

ディナータイムは別途サービス料 10% を頂戴しております。We Will Charge 10% of The Service Fee at Dinner Time.

COURSE

FONDA MEDLEY

7800

ワカモレ チチャロン、マグロとキャビアのトスターダ、季節のセビーチェ

Guacamole in FONDA Style with Crispy Pork, Tuna Tostada with Caviar, Seasonal Ceviche

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN, TOSTADA DE ATÚN CON CAVIAR, CEVICHE DE LA TEMPORADA

FONDA 特製ワカモレ、マグロのマリネとキャビアをクリスピーなトルティーヤに乗せ、季節の海鮮マリネの前菜3種盛り

季節の彩りチョップサラダ

Seasonal Salad

ENSALADA DE TEMPORADA

メキシコらしい食材と季節の野菜とフルーツをハマイカドレッシングで爽やかに

メキシカンクラブケーキ 3 種のサルサ

Mexican Crab Croquette with 3 Types of Salsa

CROQUETA DE JAIBA CON TRES TIPOS DE SALSAS

渡り蟹を贅沢に使用したクラブケーキに3種のサルサを添えて

US プライムビーフのシズリングファヒータ

US Skirt Steak Sizzling Fajita with Salsa and Tortillas

US ARRACHERA CON SALSA Y TORTILLAS

脂のりの良い柔らかなUS プライムスカートステーキをシズリングファヒータスタイルで

デザート 3 種盛り合わせ

3 Assorted Desserts

TRES POSTRES

季節に合わせた自家製デザートの贅沢3種盛り

コースは 2 名様分からオーダー頂けます。Course Menu is Two Orders Minimum.

ディナータイムは別途サービス料 10% を頂戴しております。We Will Charge 10% of The Service Fee at Dinner Time.

COURSE

ESPECIAL

12800

ワカモレ チチャロン、マグロとキャビアのトスターダ、季節のセビーチェ

Guacamole in FONDA Style with Crispy Pork, Tuna Tostada with Caviar, Seasonal Ceviche
GUACAMOLE CON CHICHARRÓN, TOSTADA DE ATÚN CON CAVIAR, CEVICHE DE LA TEMPORADA

FONDA 特製ワカモレ、マグロのマリネとキャビアをクリスピーなトルティージャに乗せ、季節の海鮮マリネの前菜3種盛り

トリュフ香る FONDA's シーザーサラダ

Truff-Flavored FONDA's Caesar Salad
ENSALADA CÉSAR CON SABOR A TRUFA

ローストグリーンチレとバジルのオリジナルシーザーサラダをトリュフの香りと共に

鴨肉のエンパナーダ ハバネロクリームソース

Duck Empanada with Habanero Cream Sauce
EMPANADA DE PATO CON SALSA DE HABANERO CREMA

鴨肉のフィリングをパイ生地に取り込み、オーダー毎に焼き上げた香り高い逸品

サーモンのフルーツ チレソース”マンチャマンテレス”

Salmon with Mexican Fruits Chili Sauce
ALMÓN A LA PLANCHA CON MANCHAMANTELES

香ばしく焼き上げたサーモンとフルーツとチレのソースが織りなすハーモニー

A5和牛のステーキハバネロとモリータ 2 種のサルサ

A5 Wagyu Steak with 2 Kind of Side Dish ,Salsas and Tortillas
A5 WAGYU A LA PARRILLA CON 2 TIPOS DE GUARNICIONES, SALSAS Y TORTILLAS

本日のA5ランクの和牛サーロインを贅沢にNYスタイルで

デザート 3 種盛り合わせ

3 Assorted Desserts
TRES POSTRES

FONDA 自慢の自家製デザートの贅沢3種盛り

コースは 2 名様分からオーダー頂けます。Course Menu is Two Orders Minimum.

ディナータイムは別途サービス料 10% を頂戴しております。We Will Charge 10% of The Service Fee at Dinner Time.