



 **メキシコ料理**

キヌアサラダ、トルティーヤチップス、メキシカントーストがセットです。



タコスセット *Tacos Set* 2個入り
(2 pieces) 1,180円 税込

本場メキシコ人シェフの味をどうぞ。好きな味2種類お選びください。

- オリジナルミート Original meat
- ポーク Pulled pork
- チキンチーズ Chicken & cheese
- 黒ぶた Kuro buta (+70円 each)
- ベジタリアン or ビーガン Vegetarian or vegan
- ビーフ Beef (+70円 each)

タコス単品 (1個) 550円〜



ケサディーヤセット *Quesadilla Set* 1,180円 税込

メキシコ発祥のたっぷりチーズと肉や野菜、香辛料などが入ったトルティーヤ。チーズが好きな人にオススメ!

- オリジナルミート Original meat
- ポーク Pulled pork
- チキン Chicken
- 黒ぶた Kuro buta (+150円)
- ベジタリアン Vegetarian
- ビーフ Beef (+150円)

ケサディーヤ単品 1000円〜



ブリートセット *Burrito Set* 1,180円 税込

肉や野菜、豆、チーズ、サルサソース、キヌアライスなどがぎっしり詰まったブリート。ラ・キヌアの満足いく一品です!

- チリコンカン Chili con carne
- ポーク Pulled pork
- チキン Chicken
- 黒ぶた Kuro buta (+150円)
- ベジタリアン or ビーガン Vegetarian or vegan
- ビーフ Beef (+150円)

ブリート単品 1000円〜



チミチャンガセット *Chimichanga Set* 1,180円 税込

ブリートをこんがり揚げ、サワークリームをトッピング。揚げたブリートはサクサクでまた変わった味わいです!

- チリコンカン Chili con carne
- ポーク Pulled pork
- チキン Chicken
- 黒ぶた Kuro buta (+150円)
- ベジタリアン or ビーガン Vegetarian or vegan
- ビーフ Beef (+150円)

チミチャンガ単品 1000円〜

 **ペルー料理**



タヤリン・サルタードセット *Tallarín Saltado* 1,080円 税込

ペルーの代表的なパスタ。鶏肉、トマト、玉ねぎをしょうゆベースのソースで味付けした新感覚のパスタ。キヌアサラダがセットです。

- 牛肉に変更 (change to beef) +150円
- パスタ多め (extra pasta) +150円

タヤリンサルタード単品 1000円〜

 **ラ・キヌアオリジナル**



キヌアタコライスセット *Quinoa Taca Rice Set* 1,080円 税込

肉にスーパーフードのキヌアがたっぷり入って、さらに色々な種類の野菜を使った色鮮やかなタコライスです。キヌアサラダがセットです。※ベジタリアン or ビーガンへの変更可能です。

- 目玉焼き追加 (fried egg) +150円
- ライス多め (extra rice) +150円

タコライス単品 1000円〜



タコスパーティーセット *Tacos Party Set*

好きな味のタコス、トルティーヤチップス、ワカモーレ&サルサソースがセットになっています。みんなでシェアのにオススメです！

タコスの個数をお選びください

- 4個 (2人~4人) ¥2300
- 6個 (3人~6人) ¥3300
- 8個 (4人~8人) ¥4300
- 10個 (4人~8人) ¥5300

タコスの種類を選びください

- オリジナルミート Original meat
- チキンチーズ Chicken & cheese
- ベジタリアン Vegetarian
- ポーク Pulled pork

アペタイザー *Appetizer*

キヌアライス quinoa rice ¥250

おにぎり taco meat onigiri ¥250

タコスミート、豆ペースト、チーズ、サルサソースのラ・キヌアのオリジナルおにぎり。

メキシカントースト mexican toast ¥300

バゲットの上に豆ペーストとチーズをのせたトースト。サルサと一緒に召し上がれ！

トルティーヤチップス&サルサソース

tortilla chips & salsa sauce ¥400

エンパナーダ empanada ¥600

小麦粉の皮で肉、卵、ブラックオリーブ、レーズンを包んで焼き上げたものです。

サルチパパス salchipapas ¥800

揚げたソーセージとフライドポテトを合わせたペルー料理。仕上げはピリ辛アヒソースで。

テケニョス tequeños ¥800

ペルー風の春巻き。薄い生地の中にハム・チーズを入れ、巻いて揚げた一品。ワンカイーナソースをつけて。

ワカモーレ guacamole ¥900

アボカド、トマト、玉ねぎ、キュウリ、ハラペーニョをあえたディップソースです。

トルティーヤチップスにつけてお召し上がりください！

ナチョス nachos ¥1000

トルティーヤチップスの上にチリコンカン、チーズ、ハラペーニョをトッピングし、軽く焼き上げた料理です。
※ベジタリアンorビーガンへの変更可能です。



デザート

Dessert

チュロス churros

1本 ¥450

2本 ¥850

スペインの揚げお菓子。
シナモンシュガーどうぞ！



ドリンク

Drink

インカコーラ inca kola

¥550

黄色のコーラで、
甘味が強く炭酸はあまり
強くないペルーの飲料。



オードブル *Haut d'oeuvre*

◎お受け取りの前々日までに
ご注文ください。

la quinoa自慢のラテンおかずがいっぱい!!

タコス・テケニョス・チミチャンガ・エンパナーダ
ワカモーレ・サルサソース・ワンカイーナ・スパイシーから揚げ
トルティーヤチップス・メキシカントースト

S ¥3,300 (税込) (3名様程度)

L ¥5,500 (税込) (5名様程度)

受取可能時間

【Lunch】12:00~14:30 【Dinner】18:00~21:00

【定休日】月・火 ※変わることがあります。

※事前にお電話頂けるとスムーズにお渡しできます。



la quinoa
latin kitchen

080-3220-9432

鹿児島市中町8-9 サイノビル1F



LAQUINUA.KAGOSHIMA