

L O U N G E S I X

ダイヤモンドステージ会員様限定 FOOD

ダイヤモンドステージ会員様だけがオーダーいただける特別メニューをご用意いたしました。
数量限定メニューをぜひお楽しみください。

木・金 / 先着 15名様 土・日 / 先着 20名様

※木・金が祝日にあたる場合は先着 20名様

- お一人様1日1回のご提供とさせていただきます。
- ご本人様、同伴者1名様までご利用いただけます。



TOSTADA WITH SHIRASU

和歌山県山利のしらすトスターダ

メキシコ直輸入の在来種ブルーコーンを使用。

古来より伝わる伝統製法に則り自家製粉したトウモロコシ生地(マサ)でトスターダ(=パリッと揚げたトルティーヤ)を作ります。

その上に和歌山県で7代続く老舗「山利」のしらすを贅沢にのせ、ハラペーニョサルサと共に提供。

純粋なトウモロコシの甘みを香ばしき、ふわっとしたしらす、

そしてピリッとクリーミーなサルサによってもたらされる一体感をお楽しみください。



MARCO GARCIA

マルコ ガルシア

メキシコ出身、日本留学を機に料理の道を志す。

2018年東京三軒茶屋にて「Los Tacos Azules」をオープンし、日本のタコスシーンに革命を起こす。

国内外から注目を浴び、Netflix「タコスのすべて」のドキュメンタリーにも登場。

メキシコの伝統×日本をテーマにタコスの可能性を探究し続け、

2022年恵比寿に2店舗目の「TACOS BAR」をオープン。

日本最高品質の魚を使用したタコスのおまかせを提供する

第2店舗は開業1年で2024年ミシュランにも掲載され、

世界中のフーディーからの注目を集めている。

TACOS BAR ▶

