

Café Habana

TOKYO





Grilled Corn Mexican Style

グリルドコーン

800yen HALF 450yen

濃厚で香ばしいメキシコ原産コティーハチースの旨みでコーティングした焼きトウモロコシ。東京店は国産のトウモロコシを使用することで、甘みが強く大粒が特徴。海外の店舗と食べ比べて味の変化を楽しんでみては。



Appetizers

Fish Ham Cutlet

港のハムカツ

500yen

清水直樹社長の出身地、静岡県の焼津港名物。鰯など小魚のすり身で作られた黒ハンペンをハムカツ風にアレンジ。燻製した唐辛子を練り込んだCafé Habanaオリジナルのマヨネーズソース「チボレマヨ」にディップして召し上がれ。

Cheese Quesadilla

チーズケサディア

600yen

ケサディアとは、クレープのような丸くて薄いメキシコパン「トルティーヤ」の中になっぶりのチーズを挟んで焼いたもの。ピリ辛のCafé Habana自家製サルサと、とろける濃厚なチーズは相性抜群！+200yenでチキンを挟めば、ボリューム満点の前菜へ早替わり！みんなでシェアにオススメの一品。

Fried Calamari

カラマリのピアフリット

800yen

ヤリイカをビールで作った衣で揚げたスナック。コロナやデカデなど軽い味わいのビールのあてにぴったり。

French Fries w/Chipotle mayonnaise

フレンチフライwithチボレマヨネーズ

500yen

Homemade pickles

自家製ピクルス

500yen

Anchovy Potato Salad

アンチョビのポテトサラダ

500yen

Mexican Chorizo

メキシカンピリ辛チョリソ

600yen



Buffalo Chicken Wings

バッファローチキンウィングス

700yen

Cuban Ratatouille

キューバン・ラタトゥイユ

500yen

Fresh Guacamole Dip

w/Tortilla Chips

ワカモレ&トルティーヤチップス

600yen

Ceviche

魚介のセヴィーチェ

800yen

ニューヨーク州バッファローで誕生した鶏の手羽先。素揚げした手羽にピリ辛スパイスとチリソースを絡めたスナックは、酒のつまみに人気の一品。

フランスの野菜煮込み料理をキューバ風にアレンジ。季節野菜をチボレアドボというハバネロのマリネで味付けし、スパイシー燻製仕立てに。

フレッシュなアボガドソースをバリバリに揚げたトルティーヤにディップ！くせになる定番おつまみ。

新鮮な魚介をバクチーやライム、セロリでマリネしたもの。ライムで酸味をきかせた魚介の味わいが不思議にはまると、アペタイザーの中でも人気の一品。



Spicy Chili Ajillo

スパイシーチリアヒージョ

950yen

Oyster & Shrimp Ajillo

エビとカキのアヒージョ

1000yen



自由にトッピングをカスタム
できるよ!男性におすすめの
6種全部のせた贅沢なスタイルは
100yen OFF!

Cheese Nachos

チーズナチョス

500yen

Toppings all 100yen

Pico de galo
ピコデガヨ

Black Beans
ブラックビーンズ

Jalapeno
ハラペーニョ

Guacamole
ワカモレ

Taco meat
タコミート

Cilantro
パクチー

ALL 全部乗せ 500yen

RECOMMEND STYLE

CUBAN STYLE

- ①ピコデガヨ
- ②ブラックビーンズ
- ③タコミート

FOR LADYS

- ①ワカモレ
- ②ハラペーニョ
- ③パクチー

FOR MEN

6 種全部乗せ
[100yen OFF !]

Salad

Mexican Shell Salad

メキシカンシェルサラダ

800yen

ほうれん草のトルティーヤをカラッと揚げて、かわいらしくシェルを表現。
ドレッシングは自家製のメキシカン味。

Cilantro Salad

パクチーどっさりサラダ

850yen

パクチーストなら必食です。粉チーズとオリーブオイルソース。

Colorful Shrimp Salad

カラフルシュリンプのサラダ

900yen

クリーミー&スパイシーなドレッシングとエビの相性抜群なサラダ。



Soup

Cilantro Soup

パクチーたっぷりビリ辛スープ

600yen

パクチーとビリ辛チョリソの深いコクがクセになる。
野菜がゴロッとはいった具たくさんスープ。

Avocado Soup

99%アボカドスープ

600yen

フレッシュアボカドのポタージュ仕立て。クリーミーで優しい口当たり。

Tortilla Soup

マークさんのトルティーヤスープ

700yen

Café Habana本店で総料理長を勤めるマークさん直伝! スパイシーなスープ。



Main + Sub + Topping

Entrée

キューバ定食とは

Café Habanaでは、キューバの家庭料理のメインメニューをカスタムできる新しいスタイルでご提案。最初に好きなメインを1品選ぶ。次に3つの食べ方からチョイス。スパイスと炊き込んだイエローライスに煮込んだブラックビーンズ、フライドバナナ、お好みの肉や魚を混ぜながら食べる伝統的なスタイルが「ライス&ビーンズ」。トルティーヤに肉や魚、サルサを巻いたワンハンドスタイルが「ブリトー」。酒のつまみやみんなでシェアしたいときにオススメの「タコス」。最後にトッピングで、自分だけのオリジナルキューバン料理を楽しもう！

HOW TO EAT

組み合わせはあなた次第！
気分やシーンに合わせて
楽しんでみて。
右ページの“店長オススメ”
組み合わせも、必見！



MEAT

MAIN



SEAFOOD

Pollo Mirador

ポヨ・ミラドル

1,200yen

Grilled Garlic Tuna

グリルドガーリックツナ

1,500yen

Japanese Taco Rice

ジャパニーズタコライス

1,200yen

Roast Pork

シトラスマリネのローストポーク

1,300yen

Camarones Al Ajillo

カマロネス・アル・アヒーヨ

1,500yen

Grilled Skirt Steak

グリルドスカートステーキ

1,600yen

SUB + all 200yen

RICE & BEANS
ライス&ビーンズ

or

BURRITO
ブリトー

or

TACOS
タコス

TOPPINGS + all 100yen

Pico de galo
ピコデガヨ

Black Beans
ブラックビーンズ

Jalapeno
ハラペーニョ

Cilantro
パクチー

Guacamole
ワカモレ

Avocado Slice
アボカドスライス

Chipotle Mayo
チボレマヨ

Sweet Plantain
スイートプランティン

Salsa Roja
サルサロハ

RECOMMEND STYLE

HABANA STYLE 2,100yen

ハバナの伝統的スタイルが
特製Habana定食に！

【スタイル】
ライス&ビーンズ
【トッピング】
チボレマヨ
サルサロハ

HEALTHY STYLE 1,700yen

野菜たっぷりのサルサソース
(ピコデガヨ)に野菜をトッピング。
ヘルシーなおつまみに！

【メイン】
ジャバニーズタコライス
【スタイル】
タコス
【トッピング】
アボカドスライス
パクチー
ピコデガヨ

Special!

季節の魚介の旨み
たっぷりのスープは、
全部飲まずに残しておいたら、
店員に声をかけてみて！

RICE + 200yen

魚介が贅沢に入った
フイアベス仕立ての料理。

SEAFOOD ZARZUERA

シーフードサルスエラ
1,600yen

For the party!

Habana Plate

ハバナ・プレート

Seafood
シーフード

2,400yen

Meat
ミート

2,600yen

Grilled Steak Torta

w/French Fries

グリルドステーキ・トルタ

1,800^{yen} HALF 1,000^{yen}

北海道産の牛サガリをレアに焼き上げて挟んだボリューム満点のホットサンド。甘みが強いパンと肉の旨みの相性は抜群。

Cubano w/French Fries

キューバンサンドイッチ

1,400^{yen} HALF 800^{yen}

外はカリッ、中はジューシーなキューバの定番サンドウィッチ。シトラスマリネで一晩寝かせじっくりローストした豚肉がたっぷり。チボレマヨソースが絶品のHabanaスタイルで召し上がれ。

Sandwiches

PLEASE ASK THE STAFF

Monthly Torta

マンスリートルタ

毎月違った味を楽しめるサンドウィッチ。
食べたい味があれば、リクエストしてみて。

Vegetable Torta w/French Fries

ベジタブルトルタ

1,200^{yen} HALF 700^{yen}

ベジタリアンメニュー。チーズ、アボカド、トマトを挟んだヘルシーなサンドウィッチ。

Teriyaki Chicken Torta

w/French Fries

照り焼きチキン・トルタ

1,200^{yen} HALF 700^{yen}

Café Habana TOKYO限定メニュー。
カリカリのフライドチキンを甘辛い照り焼きソースに浸したサンドウィッチ。

Kids plate

※全てのキッズプレートにハーフグリルドコーン、フライドポテト、サラダ付き ※キッズプレート対象は小学生まで



Queasadella Plate ケサディアプレート 750yen

お子様が食べやすいようにサルサソース抜きケサディアをご用意。ケサディアとは、クレープのような丸くて薄いメキシコパン「トルティーヤ」の中になっぶりのチーズを挟んで焼いたもの。全てのキッズプレートに、ハーフグリルドコーンとフライドポテト、サラダ付き。

Taco Rice Plate タコライスプレート

750yen

ちょっぴりスパイシーがお好みのお子様におススメ。

Fish Ham Plate フィッシュハムプレート

750yen

鰯や小魚のすり身を揚げたヘルシーなプレートには、イエローライスセットをご用意。

Dessert



Smore スモア

700yen



Beignets ベニエ

800yen



Bread Pudding ブレッドプディング

650yen

Vanilla Ice Cream バニラアイス

500yen

Cuban French Toast キューバンフレンチトースト

800yen

Chocolate Ice Cream チョコアイス

500yen

Choco Banana Sundae チョコバナナサンデー

1,000yen

Fruit Sundae 季節のフルーツサンデー 1,000yen



Beverage



Pineapple Juice
パイナップルジュース
600yen

ワンショットのエスプレッソに砂糖をたっぷり入れて飲む、キューバンスタイルのコーヒー。地元風にみんなでシェアして飲んでみて。



Café Cubano
カフェ・クバーノ
600yen

CUBAN
DRINK

CUBAN
DRINK

Café con Leche
Hot/Ice
カフェ・コンレチェ
700yen



Flavored Tea
フレーバーティー
550yen



Alcohol

CUBAN COCKTAIL



Canchanchara
カンチャンチャラ
900yen



Mojito
モヒート
900yen



Fruit Mojito
フルーツモヒート
1,000yen



Frozen Daiquiri
フロズンダイキリ
1,000yen

COFFEE

Cappuccino カプチーノ	600yen
Americano Hot/Ice アメリカーノ	550yen
Espresso エスプレッソ	Single シングル 400yen Double ダブル 600yen
Drip Coffee Hot/Ice ドリップコーヒー	500yen

ASSORTED TEA

Earl Grey アールグレイティー	550yen
Darjeeling Tea ダージリンティー	550yen
Green Tea グリーンティー	550yen
Herb Tea ハーブティー	550yen
Iced Tea アイスティー	550yen

POPS & JUICE

Coca-Cola コカ・コーラ	500yen
Coca-Cola Zero コカ・コーラゼロ	500yen
Canada Dry Ginger Ale カナダドライ ジンジャーエール	500yen
Orange Juice オレンジジュース	500yen
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	500yen
Fanta Melon ファンタ メロンソーダ	500yen
Dr. Pepper ドクターペッパー	500yen
Cranberry Juice クランベリージュース	600yen
Mango Juice マンゴージュース	600yen
Perrier ペリエ	600yen
Coca-Cola ENERGY コカ・コーラ エナジー	600yen

BEER

Carlsberg カールスバーグ	600yen
The Malt's ザ・モルト	650yen

CUBAN DRINK--MEXICO BEER--

Corona コロナ	800yen
Tecate Light テカテ	800yen
Day of the Dead / Hefeweizen デイ・オブ・ザ・デッド / ヴァイツェン	900yen
Day of the Dead / Porter デイ・オブ・ザ・デッド / ポーター	900yen

WINE

RED	El grill Marbec エル・グリル マルベック	
WHITE	El grill Trontes エル・グリル トロンテス	
Glass グラス	700yen	Decanter デカンタ
		Bottle ボトル
		2,000yen
		3,000yen

SANGRIA

Red / White Hot/Cold サングリア 赤/白 ホット/コールド	800yen
---	--------

WHISKY

Jim Beam ジムビーム	600yen
-------------------	--------

CHAMPAGNE & SPARKLING

Freixenet Cordon Negro フレシネ・コルドン・ネグロ	
Glass グラス	800yen
Bottle ボトル	4,000yen
Moët & Chandon モエ・エ・シャンドン	10,000yen
Moët & Chandon Rose モエ・エ・シャンドン・ロゼ	15,000yen
Dom Perignon ドン・ペリニオン	30,000yen

COCKTAIL

Gin ジン	700yen~
Gin & Tonic Gin back	
Vodka ウォッカ	700yen~
Bull dog Moscow Mule	
Whisky ウィスキー	600yen~
Whisky Soda (Highball) Whisky Coke Whisky Ginger	
Rum ラム	700yen~
Cuba Libre Rum & Tonic	
Tequila テキーラ	700yen~
Mexicoke Tequila Sunrise	
Sho-Chu 焼酎	600yen~
Oolong high Lemon Sour	
Cassis カシス	700yen~
Cassis Orange Cassis Soda	
Peach ピーチ	700yen~
Fuzzy navel Peach Oolong	
Malibu マリブ	700yen~
Malibu Orange Malibu Coke	
Campari カンパリ	700yen~
Campari Soda Campari Grapefruit	
Amaret アマレット	700yen~
Amaret Soda Amaret Ginger	
Aperol アペロール	700yen~
Aperol Tonic Aperol Grapefruit	
Agwa アグワ	900yen~
Agwa Redbull	
Frozen Mojito フローズンモヒート	1,000yen
Frozen Margarita フローズンマルガリータ	1,000yen

Shot & Gun

Shot ショット	500yen
Shot-Gun ショットガン	600yen
Coke Ginger Ale, etc.	

CUBAN COCKTAIL

Fresh Fruits Cocktail
フレッシュフルーツカクテル

Original Cocktail
オリジナルカクテル

Ask me!



THANK YOU!

