2020年7月16日 株式会社MYU

Mexican Food

横浜のリバーサイドで本場のテキーラと料理が楽しめる 「MEXICAN LOUNGE La GRULLA」 CRANE YOKOHAMAに7月27日(月)にニューオープン

株式会社MYU (本社:東京都港区、代表取締役:高橋政義)は、洗練された店内で流行を先取るメキシコ料理とカクテルを楽しめる「MEXICAN LOUNGE La GRULLA」 (ラ・グルージャ)を7月27日(月)にCRANE YOKOHAMAの2階にオープンいたします。



「MEXICAN LOUNGE La GRULLA」は、本格的でありながら比較的リーズナブルなメニューを取りそろえた食事シーンを提案するラウンジ型の店舗で、横浜のリバーサイドに佇む商業ビルCRANE YOKOHAMA内に新しくオープンします。

オシャレで落ち着いた雰囲気の店内は、ゆったりと飲みたい女性やカップルの利用にぴったりです。メキシコならではの料理はもちろんのことテキーラやカクテルメニューなどお酒のラインナップも豊富に取り揃えているため、BARとしてもご利用いただけます。本店舗がオープンする商業ビルCRANE YOKOHAMAではイタリアンから焼肉店まで和洋中様々な飲食店が軒を連ねているため、2軒目の候補としても最適です。

お料理メニューでおすすめなのは、定番のメキシカン料理タコスとファフィータです。 タコスは、Homemadeのトルティーヤを使用しており、赤・黄・緑とメキシカンカラーで焼き上げ、6種類の味が楽しめます。ファフィータは、熱々の鉄板で調理されたお肉をお客様のテーブルでテキーラに火をつけて仕上げるため、炎の迫力からさながらエンターテイメントショーとしてもお楽しみいただけます。

また、店内は音響設備も完備しておりますので、「見て、聞いて、食べて、飲んで」五感をフルに使ってお楽しみいただける店舗になっております。川沿いに面したゆったりとした雰囲気の中で素敵な夜をお過ごし下さい。

目の前で宙を舞う炎は圧巻! 熱々の鉄板で調理された食材をテキーラで仕上げる"ファフィータ"

熱々の鉄板で調理されたお肉をお客様のテーブルで 最後にテキーラに火をつけて仕上げる"ファフィータ"。 テキーラの甘い香りと香ばしい味わいがたまらない。 目の前で上がる炎も必見です。 熱々でジューシー、"悪魔的"に美味しいお肉をお楽しみ下さい。

- ・≪炎≫骨付きチキンのファフィータ 悪魔風
- ・≪炎≫肉コンボのファフィータ 串焼きStyle



メキシコといえば"タコス" 赤、黄、緑のメキシコカラーで仕上げた自家製トルティーヤで目にも鮮やか

お馴染みメキシコといったら"タコス"。

Homemadeのトルティーヤは赤、黄、緑とメキシカンカラーで焼き上げ、実に6種類の味が楽しめます。 また、大きなプレートで提供するタコスプレートはご自身で好きな食材でカスタマイズできるお楽しみプレート です。コースにも登場します。

- ・オリジナルタコスプレート
- ≪チキン≫グリルチキンとトマトのサルサソースタコス
- ・≪シュリンプ≫ガーリックシュリンプのマヨ風味タコス
- ≪ポーク≫カルーアポークとマスタードのタコス
- ・≪ビーフ≫牛肉のBBOスタミナタコス
- · ≪ベジタブル≫アボカドととうもろこしのタコス
- ・≪シーフード≫タラタルタルタコス



サボテンを食べるのは、メキシコならでは 野菜たっぷりでヘルシーな"パワーサラダ"

メキシコでは、サボテンを野菜代わりに食べますが、癖がなく あっさりとしていてお肉との食べ合わせも良好です。さらにアミ ノ酸やビタミンなど美容や健康に良い成分も多いためカラダに気 をつけている方にもおすすめです。

メキシコ料理ならではのサボテンを使った「サボテンとアボカドのディップサラダ」をぜひお楽しみください!

また、夏バテでさっぱりとした物を食べたい方には、たくさんの食材が見た目鮮やかに盛り付けられたパワーサラダもイチオシメニューです。

- ・サボテンとアボカドのディップサラダ
- ·La GRULLA流メキシカンパワーサラダ



締めご飯におすすめ!オリジナルメキシカンヌードル 辛いスープで食欲増進!暑い夏にもおすすめの一品

食事の締めにおすすめなのは、La GRULLAオリジナルのメキシカンヌードル。 食べやすい米粉のヌードルに辛いスープがよく絡んで暑い夏におすすめの一品です。

本場メキシコのテキーラから <u>リゾート感あふれるオリジナルカクテルまで70種類の豊</u>富なお酒をご用意

■カリビアンリゾートカクテル

メキシコ代表酒のテキーラをベースに、マルガリータのリゾート版からカリブの爽やかカクテルのモヒートをフルーツベースにアレンジ。オリジナルのリゾート感あふれるカクテルでカリブのラウンジスタイルを醸し出します。11種類をご用意しています。

- ·Strawberry Mojito (ストロベリーモヒート)
- ・Frozen Carib Sea Margarita(フローズン カリブ シー マルガリータ)
- · Caribbean Grape Sunday Sundae (カリビアングレープサンデー)
- ・Mexican Fruit Sour (メキシカンフルーツサワー)

■テキーラ

透明感とすっきり爽やかな甘さが特徴のホワイトテキーラから、樽熟成の芳醇さが増した「レポサド」、「アネホ」のラインナップも豊富に10種類を展開。飲み方を自由にアレンジし、お楽しみいただけます。

- ・Jose Cuervo Tradicional Reposado (クエルボ・トラディショナル レポサド)
- ・PATRON Anejo(パトロン アネホ)
- ・Olmeca Reposado(オルメカーレポサド)

1811

■ノンアルコールカクテル

リゾートラウンジならではノンアルコールも4種類ご用意。レモネードベースに心地よいフレーバーをかけ算したオリジナルノンアルコールカクテルも要チェックです。

- ・Flower Lemonade (フラワー・レモネード)
- · Jasmin Lemonade (ジャスミン・レモネード)
- · Orange Tea Lemonade (オレンジ・ティー・レモネード)
- · Virgin Mojito(ヴァージンモヒート)

■ビール・ビアカクテル

メキシコの代表的なビールも多数取り揃えており、メキシカンビールは 瓶のままご提供します。生ビール、ビアカクテル含め全7種類を豊富に 取り揃えています。

- ・Corona Extra(コロナ・エキストラ)
- · Sol (ソル)
- ・Negra Modelo(ネグラ・モデロ)





■前菜

<u>タコとオリーブのセビーチェ 爽やか "すだち"</u>	550円
サーモンとイクラのセビーチェ Orange Flavor	580円
ワカモレ ~トルティーヤチップのアボカドディップ~	480円
チリコンケソ ~トルティーヤチップのチーズディップ~	480円
ぷりっぷり海老とブロッコリーのアヒージョ	780円



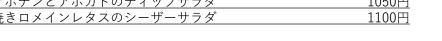
■揚げ物

フレンチフライドポテト レッドホットチリソース	600円
ココナッツシュリンプフリット	780円
ガーリックシュリンプ ライムシャワー	800円



■サラダ

<u>La GRULLA流メキシカンパワーサラダ</u>	(Small/Full)	1100円/1980円
<u>サボテンとアボカドのディップサラダ</u>		1050円
焼きロメインレタスのシーザーサラダ		1100円



■ナチョス

<u>クラシックナチョス ア</u>	ボカド&ハラペーニョ	(Small/Full)	780円/1380円
シーフードナチョス	シュリンプ&アンチョビ	(Small/Full)	880円/1630円
BBOミートナチョス	カルーアポーク	(Small/Full)	900円/1780円







■Homemadeタコス

オリジナルタコスプレート	1800円
≪チキン≫グリルチキンとトマトのサルサソースタコス	600円
≪ポーク≫カルーアポークとマスタードのタコス	600円
≪ビーフ≫牛肉のBBQスタミナタコス	600円
≪ベジタブル≫アボカドととうもろこしのタコス	600円



■ファフィータ

≪炎≫骨付きチキンのファフィー	・タ 悪魔風	1600円
≪炎≫肉コンボのファフィータ	串焼きStyle	1800⊞



■メイン<肉&魚介>

牛ハラミステーキ コリアンダーソース	2000円
"パリじゅわ"ローストチキン	1800円
やわらかカルーアポーク 甘辛オーブン焼き	1500円



■ライス&ヌードル

熱々!鉄板ジャンバラヤ	980円
メキシカン"辛"ヌードル	980円

■デザート

メキシカンバターサンド	600円
濃厚ココナッツプリン	500円
スイートミルクケーキ "チリ味の誘惑"	600円



■コース

"Estándar スタンダード"

3500円

タコとオリーブのセビーチェ 爽やか "すだち" ワカモレ 〜トルティーヤチップのアボカドディップ〜 La GRULLA流メキシカンパワーサラダ オリジナルタコスプレート やわらかカルーアポーク 甘辛オーブン焼き 季節のデザート

"Mucho たっぷりメキシカン"

4500円

サーモンとイクラのセビーチェ Orange Flavor チリコンケソ ~トルティーヤチップのチーズディップ~ La GRULLA流メキシカンパワーサラダ オリジナルタコスプレート ≪炎≫肉コンボのファフィータ 串焼きStyle 熱々!鉄板ジャンバラヤ(チョイス) メキシカン"辛"ヌードル(チョイス) 季節のデザート





■店舗概要

店名 : MEXICAN LOUNGE La GRULLA

(メキシカンラウンジ ラ・グルージャ)

住所 : 〒221-0835

神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町2-15

CRANE YOKOHAMA 2F

アクセス:JR 横浜駅 きた西口 徒歩1分

電話番号:045-595-9937

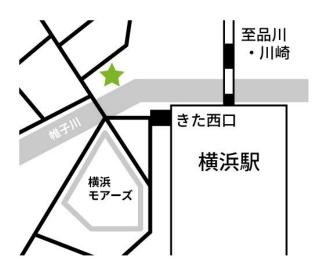
営業時間:17:00~23:00

定休日 :無休(年末年始除く)

席数 :66席(テーブル席38席/カウンター席12席

/個室 6名+10名)

店舗URL: http://la-grulla.com



■運営会社

会社名 :株式会社MYU

設立日 : 平成3年3月30日

代表者 :代表取締役 高橋政義

資本金 : 5000万円 所在地 : 〒107-0051

東京都港区元赤坂1-2-5 赤坂見附アネックス4F

TEL : 03-6721-0932