

PIZZA

[SEASONAL RECOMMEND]

Gamberetti
Sakura shrimp, Cherry tomatoes Garlic, Oregano **2,180**
(2,398)
ガンベレッティ
桜えび、チェリートマト、にんにく、オレガノ

[ROSSA]

Marinara
Tomato sauce, Oregano, Garlic, Basil **1,260**
(1,386)
マリナーラ
トマトソース、オレガノ、にんにく、バジル

Siciliana
Tomato sauce, Oregano, Garlic, Anchovy, Capers, Olive, Basil **1,530**
(1,683)
シチリアーナ
トマトソース、オレガノ、にんにく、アンチョビ、ケイパー、オリーブ、バジル

Margherita
Tomato sauce, Basil, Mozzarella **1,700**
(1,870)
マルゲリータ
トマトソース、バジル、モッツアレラ

Tonno
Tomato sauce, Oregano, Tuna, Red onion, Capers, Mozzarella, Basil **1,800**
(1,980)
トンノ
トマトソース、オレガノ、ツナ、赤タマネギ、ケイパー、モッツアレラ、バジル

Diavola
Tomato sauce, Mozzarella, Picante salami, 'Nduja, Basil, **1,920**
(2,112)
ディアボラ
トマトソース、モッツアレラ、ピカンテサラミ、ンドウイア、バジル

DOC
Cherry tomatoes, Tomato sauce, Buffalo mozzarella, Basil, Grana padano **2,260**
(2,486)
DOC
チェリートマト、トマトソース、水牛モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ

[BIANCA]

Alghe
Whitebait (Shinajima), Seaweed, Fresh cream, Mozzarella **1,800**
(1,980)
アルゲ
篠島産しらす、生海苔、生クリーム、モッツアレラ

Pugliese
Red onion, Olive, Anchovy, Oregano, Smoked Mozzarella **2,000**
(2,200)
プリエーゼ
赤タマネギ、オリーブ、アンチョビ、オレガノ、燻製モッツアレラ

Funghi
Mixed Mushroom, Mushroom paste, Mozzarella, Butter, Black Pepper **2,180**
(2,398)
フンギ
キノコミックス、キノコペースト、モッツアレラ、バター、黒胡椒

Bismarck
Pancetta, Mushrooms, Egg, Mozzarella, Basil **2,180**
(2,398)
ビスマルク
パンチェッタ、マッシュルーム、卵、モッツアレラ、バジル

Quattro Formaggi
Ricotta, Gorgonzola, Grana padano, Mozzarella, Basil **2,180**
(2,398)
クワトロフォルマッジ
リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツアレラ、バジル

Antichi Sapori
Smoked Mozzarella, Arugula, Loin Ham, Cherry Tomatoes **2,180**
(2,398)
アンティキサポーリ
燻製モッツアレラ、ルッコラ、ロースハム、チェリートマト

Biancaneve
Prosciutto, Arugula, Mozzarella, Grana padano **2,300**
(2,530)
ビアンカネーヴェ
生ハム、ルッコラ、モッツアレラ、グラナパダーノ

Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella +550
モッツアレラ → 水牛モッツアレラ または 燻製モッツアレラに変更 (+605)

CHICAMA

A charge of 300 (+tax) yen per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.
夕方 16:00 以降のご利用の御客様はチャージ料としてお一人様 300 (+税) を頂戴しております。

CEVICHE

「セヴィーチェ」とは南米ペルーへ移民として渡った日本人が開発した魚介の料理です。CHICAMA では各地から取り寄せた新鮮な魚介にスパイスや酸味、コクを加えたオリジナルのセヴィーチェをご提案しております。

Ceviche, a simple yet powerful dish from Peru, combines marinated fish or seafood with vegetables and seasonings such as onions or tomatoes. CHICAMA pairs these ancient South American methods with Japanese flavours to make it original and unmissable.

Octopus (Kagoshima) and celery ceviche with green chili vinaigrette	1,100
・鹿児島産 真蛸とセロリのセヴィーチェ	(1,210)
Spear squid and watercress ceviche	1,100
・ヤリイカとクレソンのセヴィーチェ	(1,210)
Fresh fish ceviche	1,480
・神経締めした鮮魚のセヴィーチェ	(1,628)

SALUMERIA

Cured ham and salami, freshly sliced **S 1,350 L 1,820**
 擦りたてハムとサラミの盛り合わせ (1,485) (2,002)

Prosciutto plate **1,250**
 プロシュートづくし 国産とスペイン産のプロシュートを食べくらべできる贅沢づくしです (1,375)



秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工房で最低12ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。

Japanese-made prosciutto **900**
 国産プロシュート (990)



神奈川県厚木市にある、Good Aging Companyは「熟成肉で世界を変える」をモットーに多彩な商品開発を手がけております。

Coppa -pork butt ham- **700**
 コツパ 豚肩の生ハム (770)

Lonza -pork loin ham- **700**
 ロンザ 豚ロースの生ハム (770)

Japanese pepper mortadella **700**
 山椒モルタデッラ (770)

Aged wine salami **700**
 ワイン熟成サラミ (770)

Finocchiona **700**
 フィノッキオーネ (770)

Fresh pepper salami **700**
 生胡椒サラミ (770)

Aged jamón serrano trevéz, 18month **900**
 ハモン・セラーノトレベレス 18 ヶ月熟成 (990)

Chorizo ibérico salami **700**
 イベリコ豚のチョリソサラミ (770)

Salchichón ibérico salami **700**
 イベリコ豚のサルチチョンサラミ (770)

TAPAS

COLD

Marinated sardine (Iwate) **900**
 岩手産 真鰯のマリネ (990)

Fresh tomatoes caponata served with lemon ricotta cheese **730**
 フレッシュトマトで煮込んだカポナータ
 レモンリコッタ添え (803)

Conger eel escabèche **900**
 江戸前穴子のエスカベッシュ (990)

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried mullet roe cappelini served cold **1,530**
 北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ (1,683)

Freshly sliced ham and burrata cheese served with seasonal fruits **2,370**
 擦りたて生ハムとブラータチーズ
 季節のフルーツを添えて (2,607)

WAGYU Toman beef (Miyazaki) carpaccio **1,710**
 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ (1,881)

HOT

Mushroom and smoked mozzarella ajillo **1,000**
 キノコと燻製モッツアレラのアヒージョ (1,100)

Zuppa forte - stewed giblets in tomato sauce - **900**
 ズッパフォルテ トマトのモツ煮込み (990)

Sicilian style octopus and pork meatballs **800**
 シチリア風 真蛸と豚肉のミートボール (880)

Steamed mussels (Miyagi) in white wine with bouillabaisse sauce **1,360**
 宮城産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース (1,496)

Black truffle and mushroom ravioli **1,260**
 黒トリュフとマッシュルームを包んだ”ラビオリ” (1,386)

Okome pork (Miyazaki) cutlet with a sprinkle of parmigiano **1,720**
 宮崎産 お米豚のカツレツ パルミジャーノかけ (1,892)

Pizza bread **440**
 ピッツァパーネ (ピザ生地パン) お料理に合わせてどうぞ (484)

FRITTO

Prosciutto gratin croquette **1 個 360**
 生ハムのグラタンコロケ (396)

Squid (Kagoshima) fritto **860**
 鹿児島産 小イカのフリット (946)

Seaweed zeppolini **440**
 岩海苔ゼッポリーニ (484)

SALAD

Garden salad with onion (Awaji) dressing **S 880 L 1,150**
 農園野菜のガーデンサラダ 淡路玉葱ドレッシング (986) (1,265)

Classic caesar salad **S 750 L 970**
 クラシックシーザーサラダ (825) (1,067)

Various mushroom warm salad with burnt butter porcini sauce **S 990 L 1,280**
 キノコづくし (1,089) (1,408)
 焦がしバターボルチーニソース

CHARCOAL -MAIN DISH-

Today's fish dish (acqua pazza or grilled fish with herbs) **ask**

本日のお魚 アクアパッツァ or 香草焼き

Tuna collar **2,280**
 マグロのカマ 2~4人分 300g (2,508)

Miou chicken (Yamanashi) **1,710**
 山梨産 美桜鶏 (1,881)

Lamb (Ireland) **2,000**
 アイルランド産 子羊 150g (2,200)

WAGYU beef outside skirt **2,280** **4,550**
 和牛 ハラミ 100g (2,508) 200g (5,005)

It takes 30 minutes or more from order

PASTA&RISOTTO

Classic Pomodoro served with homemade ricotta cheese on top **1,280**
 : spaghetti クラシックポモドーロ自家製リコッタチーズ添え (1,408)
 : spaghetti : スパゲッティーニ

Whitebait (Shinajima) and dried mullet roe peperoncino **1,380**
 : spaghetti 篠島産 しらすとカラスミのペペロンチーノ (1,518)
 : spaghetti : スパゲッティーニ

Homemade salsiccia and lemon (Hiroshima) in cream sauce **1,580**
 : handmade tagliatelle 自家製サルシッチャと広島レモンの
 クリームソース (1,738)
 : hand made : 手打ちタリアテッレ

Pork butt and white kidney beans ragout sauce : gnocchi **1,580**
 豚肩と白インゲンのラグーソース (1,738)
 : gnocchi : ニョッキ

Firefly squid (Toyama) and rape blossoms in tomato sauce **1,680**
 : linguine piccole 富山産 ホタルイカと菜の花のトマトソース (1,848)
 : linguine piccole : リングイネピッコレ

Prosciutto and fava beans risotto **1,480**
 生ハムとそら豆のリゾット (1,628)

SIDE OF WINE

Rum raisin butter **500**
 ラムレーズンバター (550)

Nuts and prosciutto jerky **500**
 ナッツ & 生ハムジャーキー (550)

Sweet potato chips and honey mascarpone **620**
 サツマイモチップスとハニーマスカルポーネ (682)

French fries **550**
 フライドポテト (605)

Daisen chicken liver (Tottori) paste **800**
 鳥取産 大山鶏レバーペースト (880)

Assorted three kinds cheese **1,450**
 チーズ3種盛り合わせ (1,595)

SPARKLING

Spmante Extra Dry Trebbiano G 870/B 5,500
スパマンテ エキストラ・ドライ トレッピアーノ (957) (6,050)

[赤白ワインは別紙にご用意あります]

-SPARKLING COCKTAIL-

 Mimosa 愛媛 100% みかんジュースのミモザ (w/Fresh Orange)	800 (880)
 Bellini scent of cherry blossom 桜香るベリーニ (w/peach, cherry blossom syrup)	800 (880)

COCKTAILS

 Seasonal Fruits Sangria 季節のフルーツサングリア	800 (880)
 Latin Rum Coke (black rum, coke) ラテンラムコーク	800 (880)
 Sakurao Gin Tonic (gin, tonic, lime) 広島産 桜尾のジントニック	900 (990)
 Aperol Spritzer (aperol, orange juice, soda) アペロールスプリッター	900 (990)
 Green Tea Fizz (green tea, gin, lemon, soda) グリーンティーフィズ	900 (990)
 Cassis Soda (ACOU cassis, soda) 国産カシスのカシスソーダ	1,000 (1,100)

WHISKY&SOUR

 RIKU Highball (japanese whisky RIKU, soda) 陸ハイボール	600 (660)
 Homemade Ginger Highball (homemade ginger syrup, whisky, soda) 自家製ジンジャーハイボール	620 (682)
 Lemon Sour (lemon, shochu, soda) 強炭酸レモンサワー	620 (682)
 Aged Plum Wine (with soda/with water/with hot water/on the rock) 京都山崎蒸留所樽熟成梅酒	700 (770)
 Kumquat Highball (whiskey, kumquat, soda) キンカンハイボール	800 (880)

その他カクテル、ウイスキーも御用意ございます。
スタッフにお声掛けください。

BEER

Heartland (draft) ハートランド	680 (748)	Yonayona Ale (draft) よなよなエール	800 (880)
Today's Beer 本日のビール	ask	Kirin Free (non alc.) キリンフリー	600 (660)

MOCKTAILS

 Homemade Tea Soda (tea syrup, soda) スリランカ産紅茶のティーソーダ	600 (660)
 Pomegranate Squash (pomegranate syrup, cranberry juice, tonic, lime) ザクロスカッシュ	600 (660)
 Sothern Passion (pineapple juice, passion syrup, soda) サザンパッション	650 (715)
 NOL Mojito (mojito syrup, lime, mint, tonic) NOL モヒート	700 (770)
 NOL Amaretto Ginger (almond syrup, dry ginger ale) NOL アマレットジンジャー	700 (770)

SOFT DRINK

Cola コーラ	480 (528)
Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャエール	600 (660)
Homemade Lemonade (with soda/with water/with hot water) 自家製レモネード	600 (660)
Apple Juice 青森 100% りんごジュース	600 (660)
Orange Juice 愛媛 100% みかんジュース	600 (660)
Cranberry Juice クランベリージュース	600 (660)
Sanpellegrino (500ml/bottle) サンペレグリノ	660 (726)

CAFE

Coffee (HOT/ICE) コーヒー	500 (550)
Organic Ceylon Tea (HOT/ICE) オーガニックセイロンティー	500 (550)
Today's Herb Tea (ONLY HOT) 本日のハーブティー	600 (660)
Caffe Latte (HOT/ICE) カフェラテ	600 (660)
Espresso エスプレッソ	S 400 W500 (440) (550)
Decaffeinated Coffee (ONLY HOT) ノンカフェインコーヒー	500 (550)



A charge of 300 (+tax) yen per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.

夕方 16:00 以降のご利用の御客様は
チャージ料としてお一人様 300 (+税) を頂戴しております。