

PIZZA

[ROSSA]

Marinara

Tomato sauce, oregano, garlic, basil

マリナーラ 1,280

トマトソース、オレガノ、にんにく、バジル

Siciliana

Tomato sauce, oregano, garlic, anchovy, capers, olives, basil

シチリアーナ 1,680

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

Cicenielli

Tomato sauce, oregano, garlic, cherry tomato, whitebait

チチニエツリ 1,980

トマトソース、オレガノ、にんにく、チェリートマト、篠島産しらす

Margherita

Tomato sauce, basil, mozzarella

マルゲリータ 1,850

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

トンノ 1,980

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

Forte

Tomato sauce, spicy salami, olives, basil, mozzarella

フォルテ 2,100

トマトソース、ピカンテサラミ、オリーブ、バジル、モッツアレラ

[BIANCA]

Mais

Sweet corn, loin ham, fresh cream, basil, mozzarella, black pepper

マイス 1,980

スイートコーン、ロースハム、生クリーム、バジル、モッツアレラ、黒胡椒

Isola Verde

Shrimp, lemon, arugula, mozzarella, fresh cream

イゾラヴェルデ 2,150

小エビ、レモン、ルッコラ、モッツアレラ、生クリーム

Antichi Sapori

Scamorza, arugula, cherry tomatoes, loin ham

アンティキサポーリ 2,200

燻製モッツアレラ、ルッコラ、チェリートマト、ロースハム

Quattro Formaggi

Ricotta, gorgonzola, grana padano, mozzarella, basil

クワトロフォルマッジ 2,380

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

Bismarck

Bacon, mushrooms, egg, basil, mozzarella, black pepper

ビスマルク 2,380

厚切りベーコン、マッシュルーム、卵、バジル、モッツアレラ、黒胡椒

Funghi

Various mushroom, mushroom paste, mozzarella, black pepper

フンギ 2,480

数種きのこ、マッシュルームペースト、モッツアレラ、黒胡椒

Prosciutto

Mozzarella, prosciutto, arugula, grana padano

プロシュート 2,480

モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、グラナパダーノ

SPARKLING

Spmante Extra Dry Trebbiano G 950/B 6,000

スプマンテ エキストラ・ドライ トレツピアーノ

Saten Conte di Provaglio(Franciocolta) B 8,000

サテン コンテ デイ プロヴァリオ

Champagne Declos Freres B 9,500

シャンパン デクロフレールズ

[赤白ワインは別紙にご用意あります]

-SPARKLING COCKTAIL-

Mimosa (w/Fresh Orange) 800 Kir Royal (w/Bourgogne Cassis) 880

愛媛100%みかんジュースのミモザ

仏・ブルゴーニュ産カシスのキールロワイヤル

COCKTAIL

Gin&Tonic 880 Fresh Fruits Sangria 880

ボンベイサファイアジントニック

季節のフルーツのサングリア

Paris' Apple Sour 880 Latin Rum Coke 880

パリスアップルサワー

ラテンラムコーク

Cassis × 愛媛100%みかんジュース 880 Gin Basil Mojito 990

カシス × みかんジュース

ジンバジルモヒート

WHISKY&SOUR

RIKU High Ball 650 Lemon Sour 650

強炭酸“陸”ハイボール

強炭酸レモンサワー

Homemade Ginger Highball 680 Umeshu Soda 750

自家製ジンジャーハイボール

京都山崎蒸溜所樽熟梅酒ソーダ割

BEER

Heartland (Draft) 880 Coopers Stout (Bottled) 1,000

ハートランド

クーパーズスタウト

Yonayona Ale (Draft) 950 Shandy Guff (Beer×GingerAle) 850

よなよなエール

シャンディガフ

MOCKTAIL (NON ALC.)

Homemade Tea Soda 580 Virgin Apple Cidre 800

スリランカ産紅茶のティーソーダ

ヴァージンアップルシードル

Sothern Passion 700

サザンパッション

SOFT DRINK

Coke 500 Homemade GingerAle 660

コーラ

自家製ジンジャーエール

Apple Juice 550 Homemade Lemonade 660

青森100%りんごジュース

自家製レモネード

Orange Juice 550 St.pellegrino (500ml Bottled) 730

愛媛100%みかんジュース

サンペレグリーノ

CHICAMA

Tax included.

表示価格はすべて税込み価格です

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

・鹿児島産 真蛸とセロリのセヴィーチェ 980

Scallop (Aomori) and turnip ceviche

・青森産 帆立とカブのセヴィーチェ 1,280

Today's fresh fish and kumquat ceviche

・神経締めした本日の鮮魚と金柑のセヴィーチェ 1,680

SALUMERIA

ホバート社のハム専用スライサー。店内中央でオーダーを頂いてから
擦る極薄のハム、サラミは口の中でとろけます。
We use a Hobart ham slicer to slice all cold meats fresh to order.

-PROSCIUTTO-

Freshly sliced prosciutto

擦りたてプロシュート S 980 L 1,980

Assorted ham and salami

擦りたてハムとサラミの盛り合わせ S 1,280 L 1,880

-SALAMI-

Iberico salchichon salami

イベリコ豚のサルチチョン 750

Iberico chorizo salami

イベリコ豚のチョリソサラミ 750

Panchetta

パンチェッタ 750

Coppa di salami

コッパ デイ サラミ 750

Salami fuet

白カビのサラミ "フェ" 770

SALAD

Garden salad with onion (Awaji) dressing

農園野菜のガーデンサラダ 淡路玉葱ドレッシング S 920 L 1,140

Classic caesar salad

クラシックシーザーサラダ S 750 L 980

Various mushroom warm salad with burnt butter porcini sauce

キノコの温かいサラダ 焦がしバターポルチーニソース S 1,080 L 1,400

TAPAS

COLD

Fresh oysters ~hint of green chili~

全国各地から届くフレッシュオイスター ask
青唐辛子のアクセント

Daisen chicken (Tottori) involtini

鳥取産 大山鶏のインボルティニー 780

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried mullet roe cappelini served cold

北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ 1,680

Burrata cheese (Puglia) and prosciutto served with seasonal fruits

プーリア産 ブラータチーズと生ハム 季節のフルーツ 2,600

WAGYU Toman beef (Miyazaki) carpaccio

宮崎産 都萬牛のカルパッチョ 1,880

HOT

Four kinds mushroom ajillo

4種類のキノコアヒージョ 1,100

Zuppa forte - stewed giblets in tomato sauce -

ズッパフォルテ トマトのモツ煮込み 980

Golden cuttlefish (Chiba) and seasonal vegetables plancha

with a sprinkle of dried mullet roe
千葉産 墨烏賊と春野菜のプランチャ カラスミかけ 1,380

Steamed mussels (Miyagi) in white wine with bouillabaisse sauce

宮城産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース 1,380

Marlin tuna (Miyagi) cutlet with a sprinkle of parmigiano

宮城産 カジキのカツレツ パルミジャーノかけ 1,890

Pizza bread

ピッツアパーネ (ピザ生地パン) お料理に合わせてどうぞ 480

FRITTO

Prosciutto gratin croquette

生ハムのグラタンコロケ 1個 390

Squid (Kagoshima) fritto

鹿児島産 小イカのフリット 860

Sand borer (Hokkaido) and butterbur scape fritto

北海道産 キスとフキノトウのフリット 980

CHARCOAL -MAIN DISH-

Fresh fish and shellfish acqua pazza

鮮魚と貝類のアクアパッツァ 3,200

Miou chicken (Yamanashi)

山梨産 美桜鶏 1,880

Lamb (Ireland)

アイルランド産 子羊 150g 2,200

WAGYU beef outside skirt

和牛 ハラミ 100g 2,500 200g 5,000

It takes 30 minutes or more from order

PASTA&RISOTTO



Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur scape in oil sauce : fedelini

静岡産 桜海老とフキノトウのオイルソース 1,680
: フェデリニー



Sardine (Iwate) in tomato sauce : linguine

岩手産 真鰯のトマトソース 1,480
: リングイネ



Mushroom and black truffle in cream sauce
: handmade fettuccine

キノコと黒トリュフのクリームソース 1,680
: 手打ちフェットチーネ



Prime beef bolognese : handmade fettuccine

特選牛のボロネーゼ 1,780
: 手打ちフェットチーネ



White asparagus cacio e pepe : spaghettini

ホワイトアスパラのカチョエペペ 1,680
: スパゲッティーニ



Prosciutto and fava beans risotto with a sprinkle of pecorino cheese

生ハムと空豆のリゾット ペコリーノチーズかけ 1,580

SIDE OF WINE

Rum raisin butter

ラムレーズンバター 540

Nuts and prosciutto jerky

ナッツ & 生ハムジャーキー 550

Sweet potato chips and honey mascarpone

サツマイモチップスとハニーマスカルポーネ 680

French fries

フライドポテト 680

Daisen chicken liver (Tottori) paste

鳥取産 大山鶏白レバーペースト 780

Assorted cheese

チーズの盛り合わせ 1,200