

PIZZA

本場ナポリで100年以上の歴史を誇るアクト・マリオ社のピザ窯。460℃で一気に焼き上げられる本場のナポリピッツアをお楽しみ下さい。
Boasting a 100 year history, we use an Acunto Mario Classico oven from Naples. We hope you can taste the authenticity the 460℃ temperatures bring to the pizzas.

[ROSSA]

- Marinara**
Tomato sauce, oregano, garlic, basil
マリナーラ 1,100
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 1,580
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 1,730
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 1,680
トマトソース、バジル、モッツアレラ
- Romana**
Tomato sauce, oregano, anchovy, basil, mozzarella
ロマーナ 1,780
トマトソース、オレガノ、アンチョビ、バジル、モッツアレラ
- Forte**
Tomato sauce, spicy salami, olives, basil, mozzarella
フォルテ 1,830
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
マイルス 1,730
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
- Bismarck**
Bacon, mushrooms, egg, basil, mozzarella, black pepper
ビスマルク 1,880
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
- Antichi Sapori**
Scamorza, arugula, cherry tomatoes, loin ham
アンティキサポーリ 1,880
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 1,980
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
- Isola Verde**
Shrimp, lemon, arugula, mozzarella, fresh cream
イゾラヴェルデ 1,980
小エビ、レモン、ルッコラ、モッツアレラ、生クリーム
- Funghi**
Mushroom paste, mixed mushroom, fermented butter, mozzarella, black pepper
フンギ 2,300
キノコペースト、数種キノコ、自家製発酵バター、モッツアレラ、黒胡椒

※ +¥1000 でフレッシュのトリュフをトッピングできます。スタッフまでお声かけください。

SPARKLING

- Cava Chmcalet(Cava) G 750/B 4,000
カヴァ チャンカレ
- Saten Conte di Provaglio(Franciacolta) B 6,800
サテン コンテ ディ プロヴァリオ
- Michel Forget(Champagne) B 9,800
ミッシェル フォルジェ

[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

- High Ball 650 Lemon Sour 650
強炭酸ハイボール 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) 770 Gargery Black (Bottled) 950
ハートランド ガージェリーブラック
- Yonayona Ale (Draft) 950 Shandy Guff (Beer×GingerAle) 750
よなよなエール シャンディガフ

MOCKTAIL (NON ALC.)

- Homemade Tea Soda 580 Sothern Passion 700
スリランカ産紅茶のティーソーダ サザンパッション
- American Lemonade 770 Virgin Apple Cidre 800
アメリカンレモネード ヴァージンアップルシードル

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.

Seafood platter (Red rice prawn, Oyster, Octopus)
シーフードプラッター (- 赤海老、牡蠣、真蛸 -)
盛り合わせ
1 人前 ~ 1,880

Oysters ceviche with thoroughly boiled Japanese sake sauce

・全国各地から届くフレッシュオイスターのセヴィーチェ ask
煮切り酒のソース

Red rice prawn ceviche with spicy avocado sauce

・赤海老のセヴィーチェ 990
スパイシーアボカドソース

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
青唐辛子ヴィネグレット

Today's fresh fish ceviche with clams and saffron sauce

・神経締めした本日鮮魚のセヴィーチェ 1,280
浅利とサフランのソース

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、サラミは口の中ですりかかれます。
We use a Hobart ham slicer to slice all cold meats fresh to order.

-PROSCIUTTO-

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

Freshly sliced prosciutto

擦りたてプロシュート S 980 L 1,980

-SALAMI-

Iberico salchichon salami

イベリコ豚のサルチチョン 750

Panchetta

パンチェッタ 750

Iberico chorizo salami

イベリコ豚のチョリソサラミ 750

Porchetta

ボルケッタ 750

Salami fuet

白カビのサラミ "フェ" 680

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

Camembert cheese, fig and soft-boiled egg nicoise salad

カマンベール、イチヂク、半熟玉子のニースサラダ S 860 L 1,080

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 焦がしバターボルチネソース S 1,080 L 1,400

TAPAS

COLD

Daisen chicken (Tottori) involtini

鳥取産 大山鶏のインボルティニーニ 780

Conger eel escabeche with balsamic vinegar

国産穴子のバルサミコ酢エスカベッシュ 850

Vietnamese rice paper roll

オリエント生春巻き 950

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried mullet roe cappellini 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 プラータチーズと生ハム 2,600
季節のフルーツ

Toman beef (Miyazaki) carpaccio

宮崎産 都萬牛のカルパッチョ 1,980

HOT

Mexican nachos chips

メキシカンナチョスチップ 850

Today's shellfish ajillo

本日の貝のアヒージョ 980

Zuppa forte - stewed giblets in tomato sauce -

ズッパフォルテ トマトのモツ煮込み 980

Black truffle and ricotta cheese ravioli

黒トリュフとリコッタチーズを包んだラビオリ 1,180

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

Hachimantai pork (Akita) cutlet with a sprinkle of parmigiano

秋田産 八幡平ポークカツレット パルミジャーノがけ 1,680

+

Pizza bread

ピッツアパーネ (ピザ生地パン) 480

お料理に合わせてどうぞ

FRITTO

Chickpea fritto

ひよこ豆のフリット 480

Ham gratin croquette

生ハムのグラタンコロケ 2個 770

Squid (Kagoshima) fritto

鹿児島産 小イカのフリット 860

CHARCOAL

Today's acqua pazza

本日のアクアパッツァ ask

Okome pork (Miyazaki) boston butt

宮崎産 お米豚 肩ロース 200g 2,300

Beef outside skirt

和牛 ハラミ 200g 5,000

It takes 30 minutes or more from order

PASTA



Pomodoro fresca served with homemade ricotta cheese : spaghetti

ポモドーロフレスカ 自家製リコッタチーズ添え 1,350

: スパゲッティニー



Smoked oysters (Hiroshima) and pancetta peperoncino : spaghetti

広島産 瞬間スモークしたカキと 1,650

パンチェッタのペペロンチーノ

: スパゲッティニー



Amatriciana bianco (Egg topping +100yen) : spaghetti

アマトリチャーナビアンコ (卵トッピング+100) 1,450

: スパゲッティニー



Homemade salsiccia and mushrooms in cream sauce

: handmade fettuccine 1,550

自家製サルシッチャとキノコのクリーム

: 手打ちフェットチーネ



Japanese wagyu beef bolognese : spaghetti

和牛ボロネーゼ 1,750

: スパゲッティニー



Red rice prawn in tomato cream sauce : handmade fettuccine

赤海老のトマトクリーム 1,850

: 手打ちフェットチーネ

SIDE OF WINE

Rum raisins butter

ラムレーズンバター 540

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