

MONTHLY PREFIX

(2名様より)

2,800yen
(tax in)

<AMUSE>

Frozen fish with maldon salt and organic lemon

神経めめした三重県 奥山さんのお魚を
シンプルにマルトンの塩と有機レモンで
～カラスミと福井の根付きベビーリーフで～

<APPETIZER>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

Butter sauteed with scallops and bamboo shoots with Green sauce of peas

青森産活ホタテと香川産早取り筍の焦がしバターソテー
エンドウ豆のグリーンソース 桜の薫り

Kiss and wild vegetable frit curry emulsion sauce

キスと山菜のフリット
カレーエマルジョンソース

<PIZZA>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella, Basil)

マルゲリータ

トマトソース、モッツアレラ、バジル

Marinara with Shirasu and Rape blossoms (Tomato Sauce, Shinojima Shirasu, Rape Blossom, Garlic, Oregano)

しらすと菜の花のマリナーラ

トマトソース、篠島しらす、菜の花、にんにく、オレガノ

Bismarck of asparagus (Mozzarella, Asparagus, Prosciutto, Semi-egg, Truffleur, Pepper)

アスパラのビスマルク (+300)

モッツアレラ、アスパラ、プロシュート、半熟卵、トリュフオイル、ペッパー

Quattro Formaggi (4 kinds of cheese pizza)

クワトロフォルマッジ (+300)

4種のチーズピッツァ

<PASTA>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

Fermented and aged pork cutlet



鳥取産ホタルイカと空豆 軽いトマトソース

: ビーゴリ

Lightly smoked oyster and pancetta peperoncino



牡蠣とパンチェッタのペペロンチーノ

: スパゲッティニ

Homemade salsiccia and lemon cream sauce



愛媛産有機レモンと

自家製サルシッチャのクリームソース

: マファルデ

<MAIN>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

Kinako pork shoulder loin of whole grain flour Kiev style cutlet

全粒粉を使った

宮崎産きなこ豚肩ロースのキエフ風カツレツ

Toman beef stewed white wine

宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み (+500)

Sirloin

発酵熟成ステーキ: ランプ (+800)

<DESSERT>

Today's dessert

本日のデザート

CHICAMA

RECOMMEND

2018
NO.4

Chef
Jun Suzuki

Assorted Fresh Ham And Salami Platter
擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ 2,000
22 Months Aged Prosciutto
22カ月熟成プロシュートづくし S 980
L 1,600

Whole grain pizza parane
フオッカッチャダ オシダ 全粒粉のピッツアパーネ
(豆腐のディップ、バター、オリーブオイルをお選びください)

Octopus ceviche
三重産 氷びめした真蛸のセビーチェ ASK
コリアンダーとライムで
Today's carpaccio
三重産 神経びした本日のカルパッチョ ASK
Taco's Ceviche and Today's Carpaccio
盛り合わせ ASK

Aseptically processed oysters
本日の生牡蠣 (60時間浄化済み) ASK

Tartar fermentation aging of special beef
発酵熟成させた牛のタルタル 1,250
伊藤養鶏場の卵で

Low temperature cooking of chicken liver
健味鶏レバーの低温調理 720

Squid and sea urchin cold cappelini
青森産ヤリイカと生雲丹の冷製カツペリーニ 1,250

Low temperature cooking of chicken liver
海老・穴子・生ハムの生春巻き パクチーの香り 860

Burrata and tomato caprese
プーリア産ブラータとフルーツトマトのカプレーゼ 1,250

Fermented and aged pork cutlet
青森産活ホタテと早取り筍のプランチャ 1,450
えんどう豆のグリーンソースと桜薫るフォームで

Fermented and aged pork cutlet
発酵熟成 豚肩 ロース全粒粉のカツレツ 1,450

Toman beef stewed white wine
宮崎産都萬牛の白ワイン煮込み 980
たっぷりのパルメジャーノチーズと

Warm salad with mushrooms and mashed potatoes
きのこづくし 680
エリンギとマッシュポテトの温かいサラダ
静岡産長谷川さんのマッシュルームと

Conger eel and Spring vegetable risotto
江戸前穴子と春野菜のリゾット 1,450
カレーエマルジョンソース

SALAD

Classic Caesar salad
クラシックシーザーサラダ S 680 L 880
Nice-style salad with semi-eggs
半熟卵のニース風サラダ S 680 L 880
Treviso and Ichigo, cheese salad
トレヴィーゾ、いちご、チーズのサラダ S 980 L 1,250
Seasonal warm vegetable grill or charcoal grilled
季節の温野菜 本日の調理法で S 980 L 1,250

STEAK&BROCHETTE

【発酵熟成】

CHICAMA では熟成に注目し、肉が持っている味を最大限引き出すため、
「発酵熟成法」というオリジナルの製法で20日~30日間、寝かせてご提供します。

Sirloin 串 40g 680
サーロイン 200g~ 3,600
300g~ 5,400
400g~ 7,000
Lamp 串 40g 350
ランプ 200g~ 2,400
300g~ 3,500
400g~ 4,600

【FRESH】

Beef Skirt 串 40g 480
ハラミ 200g~ 3,000
300g~ 4,450
400g~ 5,800
Toman beef steak Round meat 串 40g 740
都萬牛内モモ 200g~ 4,000
300g~ 5,850
400g~ 7,600

TAPAS

Today's macaroon 本日 1ask
Galicia style Octopus
三重産タコのガリシア 540
Estrellados
エストレジャトス (ベルギーポテト、生ハム、卵黄) 580
Chick pea frit
ひよこ豆のフリット 380
Poached egg stew with white wine
青森産真イカのフリット 680
Frittina
フリッタティーナ (生ハムのコロケ) 620
Red bean ahijo
赤海老のアヒージョ 780
Poached egg stew with white wine
ポーチドエッグの白ワイン煮込み 680
Broiled bacon 炙りベーコン 780
Buffalo Chicken Wing
バッファローチキンウイング 820
BIO cheese
本日のビオチーズ 1,250
French fries
フライドポテト 520

PASTA

Fermented and aged pork cutlet
鳥取産ホタルイカと空豆 軽いトマトソース 1,200
：ピーゴリ
Pomodoro fresca with homemade ricotta cheese
ポモドーロフレスカ 自家製リコッタチーズ添え 1,150
：タリアテッレ
Lightly smoked oyster and pancetta peperoncino
牡蠣とパンチェッタのペペロンチーノ 1,250
：スパゲッティーニ
White bait peperoncino
釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ 1,250
：タリオリーニ
Homemade salsiccia and lemon cream sauce
愛媛産有機レモンと自家製サルシッチャのクリームソース 1,450
：マファルデ
Amatriciana Bianco
淡路オニオンと熟成ベーコンと 1,400
たっぷりのパルメジャーノチーズ
：パツバルデッレ
Beef ragout sauce
CHICAMA ミートソース 1,200
：スパゲッティーニ

PIZZA



北海道産 全粒粉「春よこい」又は、
北海道産「はるゆたか」の
2種類の粉からお選び頂けます。

Marinara with Shirasu and Rape blossoms (Tomato Sauce, Shinojima Shirasu, Rape Blossom, Garlic, Oregano)
しらすと菜の花のマリナーラ 1,550
(トマトソース、篠島しらす、菜の花、にんにく、オレガノ)
Bismarck of asparagus (Mozzarella, Asparagus, Prosciutto, Semi-egg, Truffleur, Pepper)
アスパラのピスマルク 1,850
(モッツアレラ、アスパラ、プロシュート、半熟卵、トリュフオイル、ペッパー)

Miyazaki (Chicken, Mozzarella, Soft boiled egg, Spring Onion)
宮崎 1,950
(チキン/モッツアレラ/半熟卵/万能ネギ)
Shinojima (White bait, Perilla, mozzarella, green chili, garlic)
篠島 1,850
(しらす/大葉/モッツアレラ/青唐辛子/ニンニク)
Quattro Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Grana Padano)
クアトロフォルマッジ 1,950
(モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ/リコッタチーズ/グラナパダーノ)
Bianca (Prosciutto, Mozzarella, Parmigiano, Baby Arugula)
プロシュート 1,950
(生ハム/モッツアレラ/パルメジャーノ/ベビーアルーコラ)
Popeye (spinach cream, salami, caper, mozzarella)
ポパイ 1,850
(ほうれん草クリーム/サラミ/ケイパー/モッツアレラ)
Ham corn cream (Sweet Corn, Ham, Cream, Basil, Mozzarella)
ハム コーンクリーム 1,650
(スイートコーン/ハム/生クリーム/バジル/モッツアレラ)
Onion Gratin (Onion Sauce, Gruyère Cheese, Camembert Cheese, Sour Cream)
オニオングラタン 1,650
(オニオンソース/グリュールチーズ/カマンベールチーズ/サワークリーム)

Classic Americana (Tomato Sauce, Salami, Mushroom, Onion, Gouda Cheese)
クラシックアメリカーナ 1,550
(自家製トマトソース/サラミ/マッシュルーム/玉ねぎ/ゴーダチーズ/エダムチーズ)
Margherita (Mozzarella, Fresh Tomato, Basil)
マルゲリータ 1,400
(モッツアレラ/トマトソース/バジル)
Marinara (Tomato Sauce, Oregano, Garlic)
マリナーラ 1,050
(トマトソース/オレガノ/にんにく)
Tonno (Tomato Sauce, Oregano, Tuna, Onion)
ツナ&オニオン 1,550
(モッツアレラ/トマトソース/オレガノ/ツナ/オニオン)
Peperoni Jalapeño (Peperoni, Jalapeno, Tomato sauce, Mozzarella, garlic, onions)
ペパロニ ハラペーニョ 1,750
(ペパロニ/ハラペーニョ/トマトソース/モッツアレラ/にんにく/玉ねぎ)

Order Made Half&half
オーダーメイド ハーフ&ハーフ 2,300
Change : Mozzarella → buffalo mozzarella
モッツアレラ → 水牛モッツアレラを変更 +500

PAELLA

Paella this month
今月のパエリア (米またはパスタ) S 950 L 1,350
Seafood Paella
魚介のパエリア (米またはパスタ) S 950 L 1,350
Squid Ink Paella
イカスミのパエリア (米またはパスタ) S 920 L 1,250