


PIZZA

本場ナポリで100年以上の歴史を誇るアクント・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 980
 トマトソース、オレガノ、にんにく、バジル
- 
Cicenielli
 Tomato sauce, oregano, garlic, cherry tomato, whitebait
チチニエツリ 1,580
 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
- 
Siciliana
 Tomato sauce, oregano, garlic, anchovy, capers, olives, basil
シチリアーナ 1,380
 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
マルゲリータ 1,580
 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 1,680
 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, mozzarella, spicy salami, olives, basil
フォルテ 1,730
 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, ham, cream, basil, mozzarella
マイス 1,680
 スイートコーン、イタリア産ハム、生クリーム、バジル、モッツアレラ
- 
Bismarck
 Pancetta, mushrooms, egg, basil, mozzarella
ビスマルク 1,780
 パンチェッタ、マッシュルーム、卵、バジル、モッツアレラ
- 
Funghi
 Mixed mushrooms, ham, cream, mozzarella, basil
フンギ 1,850
 4種キノコ、イタリア産ハム、生クリーム、モッツアレラ、バジル
- 
Montebianco
 Ricotta, pancetta, mozzarella, black pepper
モンテビアンコ 1,950
 リコッタ、パンチェッタ、モッツアレラ、黒胡椒
- 
Quattro Formaggi
 Ricotta, gorgonzola, mozzarella, Grana Padano
クワトロフォルマッジ 1,950
 リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツアレラ
- 
Prosciutto
 Mozzarella, arugula, ham, Grana Padano
プロシユート 1,950
 モッツアレラ、ルッコラ、生ハム、グラナパダーノ

COURSE

(2名様より)

2,800 yen

Stracciatella cheese and Hasegawa's Mushroom and Culatello ham

イタリア産 ストラッチャテッラチーズと
長谷川マッシュルームとクラテッロ

Carpaccio with today's 'shinke-jime' fish (Mie)

三重産 神経締めした鮮魚のカルパッチョ

Fried conger eel (Japan) with curry emulsion sauce

国産穴子のフリットと自家製マッシュポテト
カレーエマルジョンソース

Maiwashi sardine and fennel casarecce

真鯛とフェネルのカサレツチェ

Roast Kome pork (Miyazaki) with summer vegetables and green mustard

宮崎産米豚のローストと夏野菜
グリーンマスタードで

Today's dessert

本日のデザート

Coffee or seasonal tea

コーヒー又は季節の紅茶

CHICAMA

CEVICHE

南米、ペルーで生まれた「セビーチェ」とは、魚介類に玉ねぎやトマトなどの野菜と調味料を入れ、マリネしたシンプルな料理です。タコやえび、和の食材などと合わせた CHICAMA オリジナルの逸品です。

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 (Mie) and celery ceviche with coriander and lime
 三重産真蛸とセロリのセヴィーチェ コリアンダーとライム **680**
- Tuna (Okinawa) and avocado ceviche with salsa
 沖縄産生マグロとアボカドのセヴィーチェ サルサソース **830**

RECOMMENDED

季節の食材と、素材を活かしたシェフオリジナルメニューをお楽しみ下さい。
 Enjoy the seasonal ingredients and the chef's original menu that makes use of the ingredients.

- Carpaccio with today's 'shinke-jime' fish (Mie)
 三重産 神経締めした鮮魚のカルパッチョ **1,200**
- Corn panna cotta
 とうもろこしのパンナコッタ クラテッロのコンソメジュレ **650**
- Clam chowder
 クラムチャウダー **650**
- Summer carbonara, served cold
 冷製カルボナーラ **1,450**
- Roast Kome pork (Miyazaki) with summer vegetables and green mustard
 宮崎産米豚のローストと夏野菜 グリーンマスタードで **2,200**

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.

- Six kinds of assorted salami and ham
 擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ **S 1,280**
L 1,680
- Culatello ham
 クラテッロづくし **1,880**

- | | | | |
|-------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Culatello ham
クラテッロ | 780 | Cured duck
鴨の生ハム | 780 |
| Coppa
コッパ | 580 | Garlic salami
サラーム コン アーリオ | 580 |
| Spicy salami
ピカンテサラミ | 580 | Porchetta
ボルケッタ | 820 |

- | | | | |
|---------------------------|-----|---------------------------------|-----|
| Creamy soy dip
豆腐のディップ | 380 | Homemade foccacia
自家製フオッカッチャ | 600 |
|---------------------------|-----|---------------------------------|-----|

TAPAS

COLD

Today's raw oyster (Japan, various)
 産地直送 本日の生牡蠣 **ask**

Potato salad with ham and smoked soft boiled egg
 生ハムのポテトサラダ 燻製半熟タマゴ添え **580**

Chicken liver pâté
 鶏レバーの低温調理 **580**

Stracciatella cheese and Hasegawa's Mushroom
 ストラッチャテッラチーズと長谷川農園のマッシュルーム **980**

Fermentation-aged beef rump tartar
 発酵熟成させた牛ランプ肉のタルタル **880**

HOT

Chickpea fritti
 これはおすすめ ひよこ豆のフリット **380**

Galician octopus (Mie)
 三重産真蛸のガリシア **680**

Green pepper fritti
 獅子唐のフリット **580**

Spanish tortilla
 バルセロナオムレット **620**

Fried calamari (Aomori)
 青森産 真イカのフリット **640**

Mexican potato, avocado and sour cream dip
 メキシカンポテト ~アボガドディップとサワークリーム~ **680**

Red shrimp ajillo
 赤エビのアヒージョ **750**

Oyster and white onion ajillo
 牡蠣と白髪ネギのアヒージョ **820**

Soft boiled egg in wine cream sauce
 半熟卵と白ワインのクリーム煮 **780**

Naples-style gratin croquette
 フリッタティーナ 生ハムのグラタンコロッケ **2個 580**

Salted cod and potato donuts, 'buñuelos de bacalao'
 塩鱈のブニェロ ~塩鱈をポテトで包んだ揚げ物~ **620**

Fried conger eel with mashed potatoes and curry emulsion sauce
 国産穴子のフリットと自家製マッシュポテト
 カレーエマルジョンソース **780**


Homemade grilled bacon
 自家製ベーコンのグリル **680**


Hormone (Miyazaki) plancha
 宮崎産ホルモンのプランチャ **720**


SALAD


- Green salad
 シンプルなグリーンサラダ **S 680 L 880**
- Classic Caesar salad
 クラシックシーザーサラダ **S 680 L 880**
- Goat's cheese and pine nut salad
 山羊乳のチーズと松の実のサラダ **S 980 L 1,280**
- Potato salad with mushroom
 色々なキノコとマッシュポテトの温かいサラダ **880**


PASTA & RISOTTO


Whitebait and karasumi peperoncino: handmade taglierini
 釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ **1,250**
 : 生タリオリーニ


Salt koji marinated pork belly and green pepper peperoncino: spaghetti
 塩麹に漬けた豚バラとアーティチョーク、
 青唐辛子のペペロンチーノ **1,480**
 : スパゲッティ


Oyster and pancetta peperoncino: spaghetti
 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

Fresh tomato pomodoro with handmade ricotta: handmade linguine
 ポモドーロフレスカ 自家製リコッタチーズ添え **1,150**
 : 生リングイネ

Amatriciana with new onion (Ichinomiya, Chiba): spaghetti
 千葉一ノ宮産 新玉ねぎを使ったアマトリチャーナ **1,300**
 : スパゲッティ

Carbonara with Ito Poultry Farm (Tokyo) egg: spaghetti
 クラシックカルボナーラ 伊藤養鶏場の卵で **1,200**
 : スパゲッティ

Shrimp and asparagus (Hokkaido) in tomato cream sauce: spaghetti
 小エビのラグーと北海道産グリーンアスパラの
 トマトクリーム **1,450**
 : スパゲッティ

Fermentation-aged beef ragu: handmade tagliatelle
 発酵熟成させた国産牛のラグーソース **1,450**
 : 生タリアテッレ

Monthly risotto
 今月のリゾット **ask**

MEAT

Fermentation-aged lean rump steak (Hokkaido)
 発酵熟成させた国産牛ランプ **200g 3,200**
300g 4,600
400g 6,000

French duck breast
 フランス 鴨胸肉 **300g 3,200**

Irish lambs
 アイルランド 仔羊 **300g 2,800**

It takes 30 minutes or more from order

SIDE OF WINE

- | | | | |
|------------------------------|-------|---|-----|
| Green olives
グリーンオリーブ | 520 | House smoked mixed nuts
自家製燻製ミックスナッツ | 380 |
| French fries
フレンチフライ | 480 | Chocolate and pistachio
チョコレートとピスタチオ | 620 |
| Assorted cheese
チーズの盛り合わせ | 1,200 | | |