

HIGH BALL & LOW BALL

High ball		Homemade Ginger highball	
ハイボール	500	自家製ジンジャーハイボール	580
Low ball		Lemon low Ball	
ロウボール	500	レモンロウボール	580

CRAFT BEER

Yonayo Yale (draft)		GARGER Y	
よなよなエール	S 580	ガーゼリー	Wheat 880
(ドラフト)	L 780		

BEER

Heartland		Guinness	
ハートランド	580	ギネス	680
Heineken Extra Cold		Kirin ZERO ICHI (non alcohol)	
ハイネケン		キリン零ICHI	500
エクストラ コールド	680	(ノンアルコール)	

WHISKY

Canadian Club		Laphroaig	
カナディアンクラブ	700	ラフロイグ 10年	980
Maker's Mark		Hibiki Japanese Harmony	
メーカーズマーク	700	響	1,000

CHICAMA COCKTAILS

CHICAMA mojito			
CHICAMA モヒート			680
Homemade Moscow Mule			
自家製モスコミュール			580
Red wine sangria (Orange and spice)			
赤ワインのサンダリア (オレンジとスパイス)			580
White wine sangria (Home-made tea syrup and lemon)			
白ワインのサンダリア (自家製ティーシロップとレモン)			580
Rosé wine sangria (strawberry and blueberry)			
ロゼワインのサンダリア (苺とブルーベリー)			580
Tea Cocktails			
紅茶のカクテル			680

NON-ALCHOL COCKTAIL

Seasonal Tea Soda		Virgin Mojito	
季節のティーソーダ	580	ヴァージンモヒート	580
Homemade Lemonade			
自家製レモネード	580		

SOFTDRINK

Aomori Apple Juice		Coke	
青森りんごジュース	500	コーラ	350
Blood Orange Juice		Gingeraire	
ブラッドオレンジジュース	500	ジンジャエール	350
Orange Juice		Fresh Banana Juice	
オレンジジュース	350	フレッシュバナナジュース	580
SAN BENEDETTO		Homemade Dry Ginger Ale	
サンベネデット	580	自家製ドライジンジャエール	500

MLESNA TEA

Pure Black Tea	HOT / ICE		
ピュアブラックティー	580		
Seasonal Flavor	HOT / ICE		
季節のフレーバー	580		
Rich Royal Milk Tea	HOT / ICE		
濃厚ロイヤルミルクティー	780		

COFFEE

Espresso			
エスプレッソ	S350	W450	
Coffee		HOT / ICE	
コーヒー		450	
Latte		HOT / ICE	
カフェラテ		580	

LUNCH

[11:00-15:30]
(15:00 L.O.)

CHICAMA

LUNCH COURSE

[2名様より]

1,860yen
(tax in)

〈Antipasto〉

神経めめした三重県 奥山さんのお魚を
シンプルにマルド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～
Frozen fish with maldon salt and organic lemon

〈Appetizer〉

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

〈Pasta〉

鳥取産蛍烏賊と空豆の軽いトマトソース
手打ちのビーゴリで
Light firefly squid and light bean tomato sauce Hand-crafted Bigoli

〈Main〉

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
Kinako pork shoulder loin of whole grain flour Kiev style cutlet

〈Dolce〉

本日のデザート
Today's dessert



SALAD LUNCH

WITH DOLCE + MLESNA TEA or COFFE

ドルチェ・
紅茶又はコーヒー付き

1,250yen
(tax in)

Nice-style salad with semi-eggs
半熟卵のニース風サラダ

Vichyssoise
ビシソワーズ

Freshly Baked Focaccia and Prosciutto
全粒粉のピッツアパーネとプロシュート

Today's Dolce
本日のドルチェ



PASTA LUNCH

WITH SALAD + DOLCE + MLESNA TEA or COFFE

サラダ・ドルチェ・
紅茶又はコーヒー付き

1,080yen
(tax in)

Spaghetti pomodoro topped with ricotta cheese
・スパゲティーポモドーロ リコッタチーズ添え

Fermented and aged pork cutlet
・鳥取産ホタルイカと空豆 軽いトマトソース

Lightly smoked oyster and pancetta peperoncino
・牡蠣とパンチェッタのペペロンチーノ

Homemade salsiccia and lemon cream sauce
・愛媛産有機レモンと
自家製サルシッチャとクリームソース 生パスタ：マファルデ (+200yen)



PIZZA LUNCH

WITH SALAD + DOLCE + MLESNA TEA or COFFE

サラダ・ドルチェ・
紅茶又はコーヒー付き

1,250yen
(tax in)

BIANCA

Shinajima
・篠島
しらす / 大葉 / モッツアレラ / 青唐辛子 / ニンニク

Onion Gratin
・オニオングラタン
オニオンソース / グリエールチーズ
カマンベールチーズ / サワークリーム

Quattro Formaggi
・クアトロフォルマッジ
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

ROSSO

Margherita
・マルゲリータ
モッツアレラ / トマトソース / バジル

Marinara
・マリナーラ
トマトソース / オレガノ / にんにく

Classic Americana
・クラシックアメリカーナ
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