

CHUZAMEYA

TOKYO



2026年(令和8年)6月12日作成

※掲載内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。



キャビア生産地の岡山県新見市の高梁川の源流

清らかな水が流れ、日本の四季が息づく街「岡山県新見市」の山奥で、ゆっくりと、ていねいに育まれたチョウザメが生み出す純国産の“和キャビア”。

CHOZAMEYA TOKYOは、その希少で繊細な味わいを、新しいスタイルでお届けする専門店として、この東京の中心地であるアドレスに、店舗を構えました。

“雲丹”“イクラ”に代表されるように高級な海鮮商材と比較しても、とりわけキャビアについては国産では一部のエリアで限られた量しか生産されておらず、出会える機会のごくわずか。けれども、その一粒には、海外産にはない味の広がり、口にしたときの感動が宿っています。

舞台は、カルスト地形に抱かれた新見市。
アルカリ性の硬水、澄んだ空気、そして高梁川の清流。

すべてが揃うこの地で、7年～10年という長い歳月をかけて育まれたチョウザメの卵から、非加熱・低塩仕上げというこだわりの製法で、ごく少量の“フレッシュな和キャビア”が生まれます。

海外製品とは異なり、輸入に際しての保存のための加熱処理を一切施していないため、卵の外膜は非常に薄く、口に含んだ瞬間に広がる味わいは驚くほどクリーミーで、まるで雪のようにほどける繊細な口どけで、キャビア本来の味わいを、ありのままに楽しんでいただけます。

その“特別な一粒”を味わう場所として、私たちが選んだのが歴史ある煉瓦アーチが美しい「日比谷OKUROJI」。

銀座・有楽町・新橋を結ぶ“奥の路地”に佇むこの空間で、大自然が育てた逸品とともに、心静まる特別なひとときをお楽しみください。

CHOZAMEYA TOKYO
店主

Caviar “Dorayaki”

#キャビアどら焼き



キャビアどら焼き

¥10,000

イートインのみ

数あるキャビアの食し方の中でも、クラシックで定番なのが「キャビアのプリニのせ」。

“プリニ”とは、小麦粉や蕎麦粉と卵、牛乳で作るロシア発祥の甘くない、小さなパンケーキ。

製法も食感もプリニのスタイルにとっても似ているのが、日本風のどら焼きの皮。独自の製法で甘さ控えめに抑えた、どら焼き生地にキャビア一瓶をまるまる挟んで閉じ込めました。

香ばしいどら焼きの甘さと風味に、キャビアの塩味が絶妙に組み合わせることで、極限まで糖度を引き出したスイーツでもあり、ロシア風のお料理でもある、甘いじょっぱい新ジャンルが誕生しました。

お酒に合わせて味わうもよし。

スイーツっぽくお祝いにギフトするもよし。



お持ち帰りいただけます。
テイクアウト用の手提げ袋がついています。
(化粧箱、手提げ袋付)

¥10,800

※注意:販売用定価(¥14,580)のキャビア15gをまるまる1瓶使用しています。

※高血糖・高血圧・痛風の方は、ご注意ください。

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

Caviar Frappé

キャビアフラッペのプレート



Caviar Frappé ¥16,800 ~ ¥200,000

キャビア1瓶

+プリニ、プチシュー、トースト

+コンディメント(卵黄、卵白、エシャロット、アサツキ、クリームチーズ)

クラッシュアイスの上にキャビアを丸ごと1瓶贅沢に盛り付けた、王道のクラシックスไตล์。キャビア本来の味を楽しんで頂きながら、パン、プリニ、プチシューの上に卵やエシャロット、アサツキ、クリームチーズなどをお好みで合わせてお楽しみいただけます。

Caviar Frappé キャビア15g	¥16,800
Caviar Frappé キャビア30g	¥30,000
Caviar Frappé キャビア60g	¥48,000
Caviar Frappé キャビア90g	¥75,000
Caviar Frappé キャビア120g	¥98,000
Caviar Frappé キャビア150g	¥120,000
Caviar Frappé キャビア210g	¥160,000
Caviar Frappé キャビア300g	¥200,000

All prices shown include tax. A 10% service charge will be added for dine-in orders.

Caviar Special Course

シャンパーニュ×2杯付き



キャビア スペシャルコース

¥9,500

3種類のキャビア+パスタ+チーズ／チョウザメスモーク+シャンパン

当店の人気のキャビアメニューを全て集めてコースとして提供するとともに、シャンパーニュを2杯セットしたお酒とのマリージュをお楽しみ頂ける定番のコース。

※シャンパーニュセットは、他のアルコール／ドリンクにも変更できます。(もともとの価格の差額にて調整します。)

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

キャビア スプーン

一口でキャビアの魅力を凝縮して楽しむ、特別なプレゼンテーション。
シンプルだからこそ、味・香り・食感のすべてが際立ちます。



キャビア クレープ

薄く焼き上げたクレープに、キャビアと自家製のクリームを重ねた一皿。
口の中でふんわりと広がる塩味とコク、そして後を引く余韻をお楽しみ頂けます。



イカとキャビア

刺身用のイカを丁寧に盛り付け、キャビアを添えた一皿。
イカのやわらかな甘みとキャビアの塩味が溶け合い、シンプルながら印象深い味わいに。



チーズ/チョウザメスモーク

モッツアレラチーズと、自社でスモークしたチョウザメのプレート。
燻香と熟成のコントラストに、キャビアを合わせて至福のマリアージュを。ワインとのペアリングにも最適です。



キャビアのカッペリーニ

オリーブオイル香る極細冷製パスタに、キャビアの塩味が繊細に重なる一皿。
涼やかな喉ごしと共に、贅沢な余韻が広がります。



Oyster & Caviar Plate Set

シャンパーニュ付き



牡蠣 & 3種キャビアのプレートセット ¥4,800

牡蠣2個+3種類のキャビア+シャンパン

牡蠣と「キャビアスプーン」「キャビアクレープ」「イカとキャビア」の3種キャビアプレートのセットメニューに、シャンパンをセットした当店の人気の軽食付きメニュー。

※シャンパーニュセットは、他のアルコール/ドリンクにも変更できます。(もともとの価格の差額にて調整します。)

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

キャビア スプーン

一口でキャビアの魅力を凝縮して楽しむ、特別なプレゼンテーション。
シンプルだからこそ、味・香り・食感のすべてが際立ちます。



キャビア クレープ

薄く焼き上げたクレープに、キャビアと自家製のクリームを重ねた一皿。
口の中でふんわりと広がる塩味とコク、そして後を引く余韻をお楽しみ頂けます。



イカとキャビア

刺身用のイカを丁寧に盛り付け、キャビアを添えた一皿。
イカのやわらかな甘みとキャビアの塩味が溶け合い、シンプルながら印象深い味わいに。



牡蠣

新鮮な牡蠣の旨味に、キャビアのアクセントを添えて。
口に入れた瞬間に広がる、ミネラル感と塩味の絶妙なバランスをご堪能ください。
シャンパーニュとの相性も抜群です。
(産地は時期によって異なります。)



Caviar Plate Set

シャンパーニュ付き



3種キャビアのプレートセット ￥4,000

3種類のキャビア+シャンパン

「キャビアスプーン」「キャビアクレープ」「イカとキャビア」の3種。
一皿で3つのキャビアを味わうプレートに、シャンパンをセットした王道メニュー。

※シャンパーニュセットは、他のアルコール/ドリンクにも変更できます。(もともとの価格の差額にて調整します。)

3種キャビアのプレート 単品 ￥3,000

3種類のキャビア

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

Caviar Spoon Set

シャンパーニュ付き



岡山県新見市の国産100%キャビアを使用。
「キャビアスプーン(2g)」をシャンパーニュとともに。

キャビアスプーンセット	1種	¥3,200
1種類のキャビア+シャンパン		
キャビアスプーンセット	2種	¥4,400
2種類のキャビア+シャンパン		
キャビアスプーンセット	3種	¥5,800
3種類のキャビア+シャンパン		

※シャンパーニュセットは、他のアルコール/ドリンクにも変更できます。(もともとの価格の差額にて調整します。)



シャンパーニュ以外にも、日本酒・ウイスキー・ウォッカ・ワイン・ソフトドリンクなど各種取り揃えております。

All prices shown include tax. A 10% service charge will be added for dine-in orders.

Caviar Butter Set

シャンパーニュ付き



3種のキャビアバターセット ¥3,400

3種類のキャビアバター+キャビアスプーン+シャンパン

濃厚な旨みを引き出したキャビアバターとキャビアスプーンのセット。
お好みにバケットに添えて。

※シャンパーニュセットは、他のアルコール/ドリンクにも変更できます。(もともとの価格の差額にて調整します。)

3種のキャビアバター 単品 ¥2,800

3種類のキャビアバター+キャビアスプーン

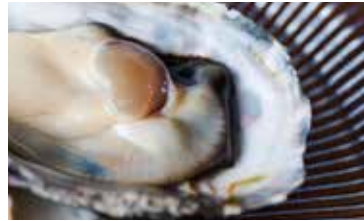
3種のキャビアバター 単品 ¥1,400

3種類のキャビアバターのみ(キャビアスプーンなし)

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

Oyster Set

シャンパーニュ付き



新鮮な牡蠣とシャンパンのシンプルなセットメニュー。

オイスターセット 1個	¥2,000
オイスター1個+シャンパン	
オイスターセット 2個	¥2,600
オイスター2個+シャンパン	
オイスターセット 3個	¥3,200
オイスター3個+シャンパン	

※シャンパーニュセットは、他のアルコール/ドリンクにも変更できます。(もともとの価格の差額にて調整します。)

キャビア別添えオプション

新見フレッシュキャビア追加 2g	¥1,000
新見フレッシュキャビア追加 5g	¥2,500

All prices shown include tax. A 10% service charge will be added for dine-in orders.

Caviar Pasta Set

シャンパーニュ付き



キャビアのカッペリーニセット

¥3,900

パスタ+シャンパン

キャビアの塩味とオリーブオイルの香りが調和するキャビアの冷製カッペリーニ。

※シャンパーニュセットは、他のアルコール/ドリンクにも変更できます。(もともとの価格の差額にて調整します。)

キャビアのカッペリーニ 単品

¥2,900

パスタ

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

Caviar TKG Set

シャンパーニュ付き



キャビアのTKGセット

¥3,900

TKG+シャンパン

濃厚卵×キャビアの贅沢な卵コロボ。最もシンプルながらも濃厚で深い味わいに、こだわりのお醤油をかけてご賞味を。

※シャンパーニュセットは、他のアルコール/ドリンクにも変更できます。(もともとの価格の差額にて調整します。)

キャビアのTKG 単品

¥2,900

All prices shown include tax. A 10% service charge will be added for dine-in orders.

Sturgeon Steamed Dumpling Set

シャンパーニュ付き



桜香る蝶鮫蒸し餃子

¥2,200

蒸し餃子2個+シャンパン

チョウザメの魚肉を使った、桜の葉と桜花びらの風味の蒸し餃子。

※シャンパーニュセットは、他のアルコール/ドリンクにも変更できます。(もともとの価格の差額にて調整します。)

桜香る蝶鮫蒸し餃子

単品

¥1,100

蒸し餃子2個

蝶鮫キャビア大使を務める「日本橋ゆかり」野永喜三夫店主のプロデュースにより実現。和食と中華で人気の点心を掛け合わせ、餃子の具にチョウザメの身を使い、桜の葉と桜花びらの塩漬けを入れた一品。

蝶鮫キャビア大使

日本橋ゆかり三代目

野永 喜三夫



宮内庁出入りを許された日本料理店「日本橋ゆかり」に生まれる。「露庵 菊乃井」の村田 吉弘氏のもとで修業を重ねた後、「日本橋ゆかり」三代目主人として腕を振るう。生粋の江戸っ子の集まり、日本橋で生まれ育った町会仲間、三四四会で日本の食文化を世界へ発信する主軸として存在する。

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

A la carte

単品

Caviar Spoon ¥2,500

キャビアスプーン

キャビア3gを一口スタイルでお楽しみ頂けます。



Cheese / Smoked Sturgeon ¥2,900

チーズ/チョウザメスモーク

「キャビアスプーン」「チョウザメスモーク」「モッツアレラチーズ」の蝶鮫屋の魅力が詰まったオリジナルプレート



Sturgeon Sausage ¥1,200

メルゲーズ(豚とチョウザメのソーセージ)

豚とチョウザメのソーセージプレート
チョウザメと豚肉の旨味を凝縮したジューシーなスパイスソーセージ。
アルコールとの相性もとてもよい一皿。



Dessert

デザート

アイス&キャビア ¥1,800

キャビア(2g)添え

塩味と甘味が織りなす、大人のためのデザート。ミルクアイスにキャビアを練りこみ、ミルクィなコクとキャビアの旨味が思いがけない調和を生み出します。食後の締めにも、会話のきっかけにもぴったりの一品です。



テイクアウトいただけます。
食べ歩き用。

¥1,980

アイス 単品 ¥1,200



テイクアウトいただけます。
食べ歩き用。

¥1,320



キャビアアイスの プロフィットロール ¥2,500

お祝いCaviar Sweets

約8年の歳月を経て生まれる新見フレッシュキャビア。繊細な塩味をミルクアイスに閉じ込め、シューで包んだプロフィットロールにチョコソースを重ねました。

プロフィットロールは「成果・幸運」を意味するフランス伝統の祝菓。祝福やご褒美にふさわしい一品です。



テイクアウトいただけます。
食べ歩き用、おひとり様食べきりサイズ。

¥1,500

Light Meal

Limited Menu



キャビアと和牛のステーキ丼

¥3,200

新見フレッシュキャビア+和牛ステーキ

「新見フレッシュキャビア」と和牛ステーキの牛キャビア丼が出来上がりました。和牛を低温調理することで、きめ細かな霜降り肉のおいしさを逃さず閉じ込めました。フレッシュキャビアの旨みとのマリアージュをご堪能ください。



蝶鮫の西京風味とリゾット キャビア添え ¥2,850

西京味噌を使用した和の香りとキャビアのコラボレーション。リゾットはチョウザメから取ったコラーゲンを豊富に含むスープを加えてねっとりさせ、パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げた逸品です。

All prices shown include tax. A 10% service charge will be added for dine-in orders.

Drink

Champagne

シャンパーニュ



ハウスシャンパーニュ House champagne Brut	ボトル (Bottle) ¥9,500 グラス (Glass) ¥1,400
ポメリー・ブリュット・ロワイヤル Pommery Brut Royal	ボトル (Bottle) ¥14,000 グラス (Glass) ¥1,800
アパナージュブリュット1874 Apanage Brut 1874	ボトル (Bottle) ¥18,000
キュヴェ・ルイズ2006 2006 Pommery Cuve Louise	ボトル (Bottle) ¥45,000
ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ポメリー ブリュット Y by YOSHIKI x CHAMPAGNE POMMERY Brut	ボトル (Bottle) ¥22,000
ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ポメリー ブリュット ロゼ Y by YOSHIKI x CHAMPAGNE POMMERY Brut Rose	ボトル (Bottle) ¥33,000
ベラマン Bellermann	ボトル (Bottle) ¥9,500
オートリーズ ノワール&ブラン Autolyse Noirs & Blancs	ボトル (Bottle) ¥18,500

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。

Sparkling Wine

スパークリングワイン

プリバット・レセルバ

ボトル(Bottle) ¥5,200

Privat Brut Reserva

Red Wine

赤ワイン

Mie Ikeno Pinot Noir 2022 ボトル(Bottle) ¥20,000

Mie Ikeno Pinot Noir 2022

Mie Ikeno merlot 2022 ボトル(Bottle) ¥20,000

Mie Ikeno merlot 2022

ワイ・バイ・ヨシキ カベルネ・ソーヴィニヨン

“アンコール” カリフォルニア

Cabernet Sauvignon “Encore” California, Y by YOSHIKI

ボトル(Bottle) ¥7,480

White Wine

白ワイン

Mie Ikeno Chardoney 2022 ボトル(Bottle) ¥21,000

Mie Ikeno Chardoney 2022

ワイ・バイ・ヨシキ カベルネ・ソーヴィニヨン

“アンコール” カリフォルニア

Cabernet Sauvignon “Encore” California, Y by YOSHIKI

ボトル(Bottle) ¥7,150

Japanese Sake by OKAYAMA

岡山県の日本酒



三光正宗	大吟醸	¥1,300
白菊	純米酒	¥1,200
御前酒	純米酒	¥1,000

Whiskey

ウイスキー



ジャパニーズ ウイスキー・シングルモルト ¥1,800

OKAYAMA 宮下酒造 トリプルカスク フィニッシュ
バニラやナッツの香りがあり、飲み方によって味わいの変化が楽しめます。ストレート・ロック・水割り・ソーダ割りより飲み方をお選びくださいませ。

Japanese VODKA by OKAYAMA

岡山県のウォッカ



クラフト ウォッカ 晶光 ストレート 40ml ¥1,200

Gin

ジン

クラフトジン岡山 ¥1,400

Beer

ビール

キリン一番搾り ¥1,000

ハイネケン ¥900

Soft Drink

ソフトドリンク

金箔しおシャンメリー 360ml ボトル	¥4,000
あまおうシャンメリー 360ml ボトル	¥780
ノンアルコールスパークリング	¥800
ブドウジュース	¥700
ペリエ	¥650
コカ・コーラ	¥600
緑茶	¥600
烏龍茶	¥600
アイスティー	¥600
アイスコーヒー	¥600

テイクアウトにつきましては各メニューごとにご相談を承っております。
なお、食材の特性および品質保持の観点から、季節や内容に応じてお持ち帰りをお断りさせていただく場合がございます。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

Takeout is available upon request for each menu item.
However, depending on the nature of the ingredients and to ensure quality, some items may not be available for takeaway due to seasonal or product-specific considerations.
We appreciate your understanding.

表記の金額は全て税込価格です。店内飲食の場合は別途サービス料として10%頂戴しております。