

Beer × Gyoza 

# ChaoVia

from ChaoChao gyoza, since 2017



餃子・冷菜・生ビールを  
それぞれお選びください

●チャオチャオ餃子1枚

+

餃子

- プリプリ海老餃子
- 鶏チーズ餃子(焼き)
- 九条ねぎ餃子
- カレー餃子 ●黒豚餃子
- 牛肉餃子 ●パクチー餃子
- ねぎ塩レモン餃子
- トマトとモッツアレラチーズの餃子
- ひとくち焼きシュウマイ

冷菜

- プチトマトのピクルス
- 蒸し鶏の胡麻味噌ソース
- アンチョビポテトサラダ
- カルボナーラ風マカロニサラダ

生ビール

- スーパードライ
- ドライブラック
- 琥珀の時間
- 樽詰生
- 隅田川ブルーイング
- ピルスナーウルケル
- ペローニナストロアズーロ
- バスパールエール

ChaoViaセット 1,400円 (税別)

お好きな生ビール1杯・チャオチャオ餃子1枚・お好きな餃子1人前  
お好きな冷菜1品

※表示価格は税抜きです。ご注文総額には別途消費税が加算されます。

# Beer

ビール

スーパードライ 480円

スーパードライ(小) 380円

ドライブラック 480円

琥珀の時間 650円

ハーフ&ハーフ(ドライ&ドライブラック) 480円

樽詰生 480円

隅田川ブルーイング 650円

ピルスナーウルケル(チェコ) 650円

ペローニナストロアズーロ(イタリア) 650円

バスパールエール(イギリス) 600円

生ビール3種飲み比べ 650円

生ビール5種飲み比べ 950円

## Bottle beer

ボトルビール

金しゃちプラチナエール 750円

バスパールエール(イギリス) 650円

レーベンブロイ(ドイツ) 650円

ヒューガルデンホワイト(ベルギー) 700円

ヒューガルデンロゼ(ベルギー) 650円

グース IPA(アメリカ) 700円

コロナ(メキシコ) 550円

グローールシュ(オランダ) 750円

ドライゼロ ノンアルコールビール 450円

## Beer cocktail

ビアカクテル

シャンディガフ 500円

レッドアイ 500円

レモニックドライ 500円

かぼすビア 500円

温州みかんビア 500円

色々なビールがあるよ!  
ためしてみてね!!



# Drink ドリンク

## High ball ハイボール

ニッカハイボール	390円
ニッカジンジャーハイ	490円
ニッカコークハイ	490円
ジャックダニエルハイボール	490円
ジャックダニエルジンジャーハイ	590円
ジャックダニエルハイコークハイ	590円
日向夏ハイボール	490円
温州みかんハイボール	490円
デコポンハイボール	490円
りんご酢ハイボール	490円
アーリータイムズ	450円
竹鶴ピュアモルト	680円

## Sour サワー

ChaoVia サワー	450円
生レモンサワー	450円
生グレープフルーツサワー	450円
クエン酸サワー	400円
塩みかんサワー	400円
オロナミンサワー	400円
日向夏サワー	430円
カボスサワー	430円
タンカンサワー	430円
デコポンサワー	430円
温州みかんサワー	430円
キャロット&アップルサワー	430円
セロリ&レモンサワー	430円
りんご酢サワー	430円

## Fruit liquor 果実酒

※ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選び下さい。

梅酒	400円
パッションフルーツ	400円

## Wine ワイン

スパークリングワインボトル	2,500円
赤ワインボトル	2,500円
白ワインボトル	2,500円
赤ワイングラス	400円
白ワイングラス	400円
スプリッツァー	400円
スプリッツァー ルージュ	400円
キティ	400円
カリモチョ	400円
温州みかんサングリア	400円

## Cocktail カクテル

スカイブルー	400円
カシスオレンジ	400円
カシスソーダ	400円
カシスウーロン	400円
ジントニック	400円
モスコミュール	400円

## Shochu 焼酎

※ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選び下さい。

ニッカ・ザ・麦	400円
一刻者	400円

## Soft drink ソフトドリンク

黒ウーロン茶・トマトジュース	
オレンジジュース・ジンジャーエール	
コーラ・カルピス	
ジャスミン茶	各 300円

日向夏ソーダ・カボスソーダ	
タンカンソーダ・デコポンソーダ	
温州みかんソーダ	
りんご酢ソーダ	各 350円

# Gyoza

ぎょうざ



人気  
No.1

お酒に合う様に作られた当店自慢の看板餃子

チャオチャオ餃子

320円



人気  
No.3

モッツアレラチーズと  
ブラックペッパーの相性バツグン

鶏チーズ餃子〔焼き〕

430円



人気  
No.2

フリフリの食感がたまりません。  
塩とチリソースお好みでどうぞ

プリプリ海老餃子

500円



パクチー好きには  
たまらない一品です

パクチー餃子

480円



こっくり餃子もねぎ塩レモンでまったりと

ねぎ塩レモン餃子

480円



タレ無しでも美味しく頂ける  
カレー味の餃子です

カレー餃子 430円



九条ネギの甘みと豚肉の甘みが  
マッチング

九条ねぎ餃子

430円



激辛だけとクセになる辛マ

赤餃子 430円



まろやかな脂身が  
人気の餃子

黒豚餃子

480円



トマトソースとチーズをトッピング。これは餃子？ヒサ？

トマトとモッツアレラチーズの餃子 480円

肉好きの方におすすめ!! 牛肉を使用した肉々しい餃子

牛肉餃子 500円

熱々の餃子にすっぱり塩ダレサラダをトッピング

サラダ餃子 480円

食べやすい一口サイズのミニシュウマイ

ひとくち焼きシュウマイ 400円

ワインに漬けてこんがり手羽先を  
餃子にしました

手羽先餃子

480円





トマトスープで餃子を煮込みました

**トマトスープ餃子**  
**500円**



あっつあつの鉄板で、グツグツ煮た麻婆餃子

**鉄板麻婆餃子**  
**500円**



練り胡麻の風味が引き立ちます

**坦々スープ水餃子**  
**500円**



揚げた海老餃子を  
マヨネーズソースで絡めました

**海老マヨ餃子**  
**600円**



ホクホクトロ〜リ・・・火傷に注意

**ポテトチーズ餃子**  
**430円**



チャオビ"ア君の  
おすすめ



餃子をシャカシャカ!!  
5種類のフレーバーからお選び下さい

**シャカシャカ餃子**  
【5個】 **430円**

- ベーコンペッパー
- バター醤油
- のり塩
- バーベキュー
- 明太子バター

チャオチャオ餃子のお得な4枚盛り!!

**チャオチャオ得盛りプレート 1,000円**

黒豚餃子・牛肉餃子・九条ねぎ餃子・カレー餃子の得盛りプレート

**4種の餃子パーティープレート 1,500円**



# Deep Fried

揚げ物



カ・・・宮崎名物

**チキン南蛮**  
**680円**



しっかり味の付いたから揚げです

**ChaoViaの唐揚げ**  
**580円**



ピリ辛の手羽先がビールにピッタリ

**手羽先の香味揚げ**  
**480円**



一口サイズのチーズを揚げました

**コロコロチーズ揚げ**  
**480円**



餃子の皮を使った軽いおつまみ。  
食べだしたら止まらない!?

**チャオ皮チップス**  
**300円**

5種類のフレーバーからお好きなものを・・・  
30回シャカシャカして下さい

**シャカシャカポテトフライ** **380円**

- ベーコンペッパー
- バター醤油
- のり塩
- バーベキュー
- 明太子バター

# Cold dish & Salada

冷菜・サラダ



意外な組み合わせが・・・  
クラッカーの塩気と金時豆がベストマッチ

**マスカル金時(クラッカー付き)**  
**580円**



バルサミコソースがアクセント

**サーモンのカルパッチョ**  
**バルサミコソース 680円**



ゆっちゃん美味い生ハム  
ご賞味あれ

**生ハムのマリネ**  
**680円**

中華の定番のパンパンジー

**蒸し鶏の胡麻味噌ソース 480円**

生ハムの塩気と生野菜のバランスが絶妙

**生ハムサラダ 580円**

マカロニをベーコンと卵のソースでカルボナーラ風に仕上げました

**カルボナーラ風マカロニサラダ 380円**

蒸し鶏のほぐしを生野菜に添えて

**蒸し鶏とフレッシュ野菜のサラダ 480円**

クルトンのかわりに揚げた餃子の皮を使いました

**餃子の皮を使った**  
**パリパリシーザーサラダ 480円**



卵黄と混ぜてお召上がり下さい

**生ハムユッケ 580円**



プチトマトとひとくちサイズのモッツァレラチーズを  
グラス盛りに

**カプレーゼ 680円**



揚げた餃子の皮に乗せて召し上がり

**アンチョビポテトサラダ 380円**



パプリカとXO醤のコラボレーション  
パプリカの甘みが引き立ちます

**パプリカの**  
**チャイニーズマリネ 420円**



肉料理の合間に  
お口直しにまったりとしたピクルスです

**プチトマトのピクルス 350円**



雲海に立つ城をイメージしました

**サーモンと**  
**アボカドの雲海盛り 580円**



# A la carte

一品料理



ムール貝と彩り野菜をトマトソースで煮込みました

**ムール貝のトマト煮込み**

**780円**



ビールにはやっぱりソーセージ!!

**あらびきソーセージ**

**680円**



ご存知・・・海老マヨ

**海老マヨ 680円**



味付けしたとろろを鉄板焼きに・・・やみつき間違いなし

**ふわとろ山芋の鉄板焼き**

**〔バター風味〕 450円**



ミニシュウマイを甘酢に絡めて  
たご焼き風に盛り付けてみました

**たご焼き風**

**揚げシュウマイ 500円**



枝豆をペペロンチーノ風に仕上げました

**枝豆ペペロンチーノ**

**380円**



旨味の詰まった牛ロースを  
ミディアムレアで

**牛ロースステーキ**

**880円**

※表示価格は税抜きです。ご注文総額には別途消費税が加算されます。







餃子の皮を使ってマルゲリータ風に...

**チャオゲリータ**  
**480円**



分厚いベーコンを贅沢にグリルしました

**厚切りベーコン**  
**680円**



冷製肉料理の定番  
たまねぎソースで召し上がれ

**ローストビーフ**  
**850円**



カリカリに焼いたバケットに  
オリーブオイル付けて召し上がれ

**海鮮アヒージョ** **700円**  
〔バケット付き〕

●追加バケット **200円**



やっぱり牛タンには葱と塩がピッタリ  
**牛タンの葱塩タレ**  
**850円**

# Noodles & Rice



麺・ごはん



ニンニクの香りが癖になります

鉄板ガーリックライス

750円



チーズたっぷりのリゾットです

坦々チーズリゾット

700円



餃子のミンチを使ってペペロンチーノ風に仕上げました

アリオ・オーリオ・チャオペペロン

750円



ChaoVia オリジナルカレーです

ChaoVia 特製カレー

700円



チョコレートを餃子の皮で包んだ餃子スイーツ

チョコ餃子 & バニラアイス 400円

ほっこり定番デザート

バニラアイス 300円

ほんのりと効いた苦味が最高

抹茶アイス 300円

定番バニラアイスを和風テイストで

黒蜜きな粉アイス

350円



※表示価格は税抜きです。ご注文総額には別途消費税が加算されます。

