SeMare
Italian Restaurant

Antipasto

Today's Recommended Appetizer　3 Kinds / 3種　4,000
本日のシェフおすすめ前菜盛り合わせ　5 Kinds / 5種　5,500

Two Piece Japanese Fresh Oyster　1,600
国産生牡蠣 2 ピース

Calamari fritters with Aioli Sauce　2,500
沖縄産あおさとカラマリのフリット　アイオリソース添え

Shrimp Aglio with Baguette　2,800
赤海老のアヒージョ　バゲット添え

Seared Okinawa tuna Scottato　3,800
Grapefruit and Arugula Salad
沖縄近海マグロのスコッタート
グレープフルーツとルッコラのサラダ仕立て

Assorted Ham, Salami and Italian Cheese　4,000
生ハムとサラミの盛り合わせとイタリア産チーズ

Pâté de Campagne from Kunigami Village Nuchibuta Farm　3,800
国頭村“命豚ファーム”のパテドカンパーニュ

Motobu Wagyu Carpaccio　4,000
with Truffle and Parmesan Cheese
地元もとぶ牛のカルパッチョ トリュフとパルメザンチーズ

Insalata

Garden Green Salad with Okinawa Vegetables　2,500
みやぎ農園と沖縄県産野菜を使ったガーデングリーンサラダ

Caesar Salad with Okinawan Island Pork Bacon　2,500
沖縄県産島豚ベーコンのシーザーサラダ

Island Vegetable Pizza Oven-Baked Bagna Cauda Sauce　3,000
沖縄県産島野菜のピザ窯焼きバーニャカウダソース

Italian Burratina and Seasonal Fruits　3,600
イタリア産ブラッティーナと季節のフルーツ

Minestrone with 12 Kinds of Vegetables　2,200
12種類の野菜を使った特製ミネストローネ

Bread

Homemade Focaccia and grissini　500
自家製のフォカッチャとグリッシーニ

Pasta

Today's Chef's Recommended Pasta　3,200
本日のシェフおすすめパスタ

Spaghetti with Okinawan Vegetables and Bottarga　3,200
沖縄県産島野菜とボッタルガのスパゲッティ

Spaghetti with Japanese White Squid Ink　3,500
国産白烏賊を使ったイカ墨のスパゲッティ

Linguine Pescatore Rosso with Blue Crab　4,800
渡り蟹のリングイネペスカトーレロッソ

Ricotta Cheese and Shrimp Ravioli with Sea Urchin Cream　4,800
リコッタチーズと海老のラビオリ 雲丹のクリーム

Spaghetti Aragosta　12,000
Made with Okinawan Lobster (from 2 people)
沖縄県産伊勢海老のスパゲティーアラゴスタ(2 名様より)

Motobu Wagyu Bolognese Spaghetti Charcoal Grilled Style　3,800
地元もとぶ牛のボロネーゼスパゲッティ 直炭焼きスタイル

Rigatoni with Gorgonzola　3,200
ゴルゴンゾーラチーズのリガトーニ

Black Truffle Carbonara Fettuccine　4,200
with Island Chili Peppers and Okinawan Island Pork
島唐辛子と沖縄県産島豚を使った
黒トリュフのカルボナーラフェットチーネ

Motobu Wagyu Beef Lasagn with Parmesan and Basil　3,800
地元もとぶ牛のラザーニャ パルミジャーノとバジリコ

Risotto

Saffron Risotto　4,200
with Scampi and Iberian Chorizo and Island Vegetables
赤座海老とイベリコチョリソー、島野菜のサフランリゾット

Risotto with Japanese Oysters and Okinawan Herbs　4,200
国産牡蠣と長命草のリゾット

Prices include applicable tax and service charge. 上記金額には税金とサービス料が含まれています。

Pizza

～Seasonal Pizza～

Pizza with Okinawan Sea Weed and Baby Sardines　4,000
(Mozzarella, Okinawan Seaweed, Baby Sardines, Bottarga)
沖縄産あおさとシラスのピッツァ
（モッツァレラ バッカ 沖縄の海藻　しらす　カラスミ）

Okinawa's Special Tuna & Vegetables Pizza　4,500
(Tomatoes, Mozzarella, Okinawan Tuna & Vegetables)
沖縄県産野菜とマグロの2色ピッツァ
（トマト モッツァレラ 県産マグロ 県産野菜）

Margherita (Tomato, Mozzarella, Basil)　3,500
マルゲリータ（トマト モッツァレラ バッカ バジル）

Diavola (Tomato, Pepperoni, Mozzarella, Oregano)　3,500
ディアボラ（トマト ペペロニソーセージ モッツァレラ オレガノ）

Marinara Bianco (Anchovy, Mozzarella, Garlic, Oregano)　3,500
マリナーラ・ビアンコ（アンチョビ モッツァレラ ガーリック オレガノ）

Quattro Formaggi　3,500
(Mozzarella, Taleggio, Parmesan, Gorgonzola)
クアトロフォルマッジ（モッツアレラ タレッジョ パルメザン ゴルゴンゾーラ）

Bismarck (Raw Ham, “Mozzarella”, Soft-Boiled Egg)　4,000
ビスマルク（生ハム モッツアレラ　みやぎ農園の平飼い卵 ）

Second Piatto

Cook Today's Fish in Your Favorite Way　5,800
(“Grilled with Herbs”, “Aqua Pazza” or “Cartoccio”)
沖縄県産鮮魚をお好みの調理法で
（香草焼き、アクアパッツア、カルトッチョ）

Grilled Black Marlin Near Okinawa, Salmoriglio Style　4,200
沖縄近海クロカジキのグリル、サルモッリオ仕立て

Baked “Scampi” with Herbal Bread Crumbs　4,800
赤座海老の香草パン粉焼き

“Yanbaru” Chicken Thigh　4,200
and Gizzard Confit, Island Vegetables and Tankan
骨付きやんばる鶏と砂肝のコンフィ、沖縄県産島野菜とタンカン

Yanbaru Chicken Milanese, with Fresh Tomato, Mozzarella　4,500
やんばる鶏のミラネーゼ、フレッシュトマトとモッツァレラチーズ

Grilled Island Pork Porchetta,with Asparagus, Gorgonzola　4,800
沖縄県産島豚のポルケッタ、アスパラガスとゴルゴンゾーラ

Beef Cheek Braised in Red Wine, Black Truffle and Potato　4,800
牛ホホ肉の赤ワイン煮 黒トリュフとポテト

Motobu Wagyu Tagliata with Fresh Tomato and Balsamic　6,200
地元もとぶ牛のタリアータ、フレッシュトマトとバルサミコ

Motobu Wagyu Beef Fillet and “Foie Gras” Rossini　12,000
地元もとぶ牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ