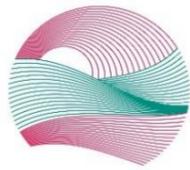


Antipasto

Today's Chef's Recommended Appetizer Platter 本日のシェフおすすめ前菜盛り合わせ	3 Kinds / 3種 5 Kinds / 5種	4,000 5,500
Two Piece Japanese Fresh Oyster 国産生牡蠣 2 ピース		1,600
“Calamari fritters” with Aioli Sauce 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		2,500
Shrimp “Agljo” with “Baguette” 赤海老のアヒージョ バゲット添え		2,800
Seared Okinawa tuna “Scottato”, 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		3,800
Assorted Ham, Salami and Italian Cheese 生ハムとサラミの盛り合わせとイタリア産チーズ		4,000
Pâté de Campagne from Kunigami Village “Nuchibuta Farm” 国頭村“命豚ファーム”のパテドカンパーニュ		3,800
“Motobu Wagyu” Beef Carpaccio 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		4,000

Insalata

Garden Green Salad with Okinawa Vegetables from Miyagi Farm 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		2,500
Caesar Salad with Okinawan Island Pork Bacon 沖縄県産島豚ベーコンのシーザーサラダ		2,500
Island Vegetable Pizza Oven-Baked “Bagna Cauda” Sauce 沖縄県産島野菜のピザ窯焼きバーニャカウダソース		3,000
Italian “Burratina” and Seasonal Fruits イタリア産ブラッティーナと季節のフルーツ		3,600
Minestrone with 12 Kinds of Vegetables 12種類の野菜を使った特製ミネストローネ		2,200



Se Mare
Italian Restaurant

Pasta

Today's Chef's Recommended Pasta 本日のシェフおすすめパスタ		3,200
“Spaghetti” with Okinawan Island Vegetables and “Bottarga” 沖縄県産島野菜とポツタルガのスパゲッティ		3,200
“Spaghetti” with Japanese White Squid Ink 国産白烏賊を使ったイカ墨のスパゲッティ		3,500
“Linguine Pescatore Rosso” with Blue Crab 渡り蟹のリングイネバスカトーレロッソ		4,800
“Ricotta” Cheese and Shrimp “Ravioli” with Sea Urchin Cream リコッタチーズと海老のラビオリ 雲丹のクリーム		4,800
“Spaghetti Aragosta” 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)		12,000
“Motobu Wagyu” Beef “Bolognese Spaghetti” Charcoal Grilled Style 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		3,800
“Rigatoni” with “Gorgonzola” ゴルゴンゾーラチーズのリガトーニ		3,200
Black Truffle “Carbonara Fettuccine” 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		4,200
“Motobu Wagyu” Beef “Lasagna” with Parmesan and Basil 地元もとぶ牛のラザーニャ パルミジャーノとバジリコ		3,800

Risotto

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

Pizza

～Seasonal Pizza～

Pizza with Okinawan Sea Weed and Baby Sardines (“Buffalo Mozzarella”, Okinawan Seaweed, Baby Sardines, and Bottarga) 沖縄産あおさとシラスのピッツァ (水牛モッツアレラ 沖縄の海藻 しらす カラスミ)		4,000
SeMare's Special Seafood Pizza (Tomatoes, “Buffalo Mozzarella”, Red Shrimp, Mussels, Squid) セマーレ特製シーフードピッツァ (トマト 水牛モッツアレラ 赤海老 ムール貝 ヤリイカ)		4,500
“Margherita” (Tomato, Mozzarella, Basil) マルゲリータ(トマト 水牛モッツアレラ バジル)		3,500
“Diavola” (Tomato, Pepperoni Sausage, Mozzarella, Oregano) ディアボラ(トマト ペペロニソーセージ モッツアレラ オレガノ)		3,500
“Marinara Bianco” (Anchovy, Mozzarella, Garlic, Oregano) マリナーラ・ピアンコ(アンチョビ モッツアレラ ガーリック オレガノ)		3,500
“Quattro Formaggi” (“Mozzarella, Taleggio, Parmesan and Gorgonzola”) クアトロフォルマッジ(モッツアレラ タレggio パルメザン ゴルゴンゾーラ)		3,500
Bismarck (Raw Ham, “Mozzarella”, Soft-Boiled Egg) ビスマルク(生ハム モッツアレラ みやぎ農園の平飼い卵)		4,000

Second Piatto

Cook Today's Fish in Your Favorite Way (“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、アクアパッツァ、カルトッチョ)		5,800
Grilled Black Marlin Near Okinawa, Salmoriglio Style 沖縄近海クロカジキのグリル、サルモリジョ仕立て		4,200
Baked “Scampi” with Herbal Bread Crumbs 赤座海老の香草パン粉焼き		4,800
“Yanbaru” Chicken Thigh 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		4,200
Yanbaru Chicken “Milanese”, Fresh Tomato and “Mozzarella” Cheese やんばる鶏のミラネーゼ、フレッシュトマトとモッツアレラチーズ		4,500
Grilled Island Pork Shoulder “Porchetta”, with Asparagus, Gorgonzola 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		4,800
Beef Cheek Braised in Red Wine, Black Truffle and Potato 牛ホホ肉の赤ワイン煮 黒トリュフとポテト		4,800
Motobu “Wagyu” Beef “Tagliata” with Fresh Tomato and Balsamic Sauce 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		6,200
Motobu “Wagyu” Beef Fillet and “Foie Gras” Rossini 地元もとぶ牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ		12,000

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。