



国産生牡蠣
Fresh Japanese Oysters

Oyster

3ピース / 3pieces ¥2,100
5ピース / 5pieces ¥3,400
7ピース / 7pieces ¥4,700

コンディメント4種類
Condiments(4kinds)

赤ワインビネガーミニョネットソース/Red Wine Vinegar Mignonette Sauce
トマトサルサソース/ Tomato Salsa Sauce
クラシックホットソース/Classic Hot Sauce
島スコ/Okinawan Tabasco

Antipasto

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

やんばる茄子のカポナータ ¥1,200
Yanbaru Eggplant Caponata

沖縄産あおさのカラマリフリット アイオリソース添え ¥2,500
Calamari Fritters with Aioli Sauce

赤海老のアヒージョ バゲット添え ¥2,800
Garlic Shrimp Ajillo with Rustic Baguette

自家製スモークサーモンとルッコラ、ピンクペッパードレッシング ¥3,800
Homemade Smoked Salmon with Arugula, Pink Pepper Dressing



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

自家製のやんばる島豚ロースハムと生ハムの盛合せ ¥4,000
Assortment of Hamemade Yanbaru Island Pork Loin Ham and Prosciutto

本部牛のカルパッチョ トリュフとパルメザンチーズ ¥4,000
Motobu Wagyu Beef Carpaccio with Truffle and Parmesan Cheese

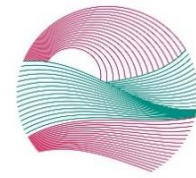
Insalata

沖縄県産野菜を使った瀬底島のグリーンサラダ ¥2,500
“ぬちまーす”ドレッシングorセマレ特製シーザードレッシング
Sesoko Island Green Salad Made with Okinawan Vegetables
Okinawan Salt Dressing or Semare's Special Caesar Dressing

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
Island Vegetable Pizza Oven-Baked Bagna Cauda Sauce

イタリア産ブラッティーナと季節のフルーツ ¥4,200
Italian Burratina and Seasonal Fruits

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



Semare
Italian Restaurant

Pasta

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



沖縄県産島野菜とボツタルガのスパゲッティボンゴレ ¥3,200
Spaghetti Vongole with Okinawan Island Vegetables and Italian Bottarga

国産白烏賊を使ったイカ墨のスパゲッティ ¥3,500
Spaghetti with Japanese white squid and Japanese white squid ink

ワタリガニのリングイネベスカトーレロッソ ¥4,800
Linguine Pescatore Rosso with Blue Crab

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

イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのリガトーニ ¥3,200
Rigatoni with Italian Gorgonzola Cheese

沖縄県産島豚を使った伝統的なカルボナーラフェットチーネ ¥4,200
Traditional Carbonara Fettuccine with Okinawan Island Pork

地元もとぶ牛のボロネーゼスパゲッティ ¥3,800
Motobu Wagyu Bolognese Spaghetti

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
Motobu Wagyu Beef Lasagn with Parmesan and Basil

Risotto

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
Saffron Risotto with Scampi and Iberian Chorizo and Island Vegetables

アスパラガスとペコリーノチーズのリゾット ¥3,200
Asparagus Risotto with Pecorino Cheese

Bread

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

Pizza

~Seasonal Pizza~



シチリア風 県産島蛸とレモンのピッツァ ¥4,500
Sicilian Pizza with Island Octopus and Lemon

シラスとカラスミのピッツァ(モッツアレラ バッカ しらす カラスミ) ¥4,000
Baby Sardines and Bottarga Pizza(Mozzarella, Baby Sardines, Bottarga)

マルゲリータ(トマト モッツアレラ バッカ バジル) ¥3,500
Traditional Margherite Pizza with Fresh Basil (Tomato, Mozzarella, Basil)

ディアボラ(トマト ペパロニソーセージ モッツアレラ オレガノ) ¥3,500
Diavola (Tomato, Pepperoni, Mozzarella, Oregano)

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

ルッコラ&プロシュート(モッツアレラ ヴァッカ ルッコラ 生ハム) ¥4,000
Arugula & Prosciutto (Mozzarella Vacca, Arugula, Prosciutto)

Second Piatto

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



沖縄近海クロカジキのグリル、サルモリョオ仕立て ¥4,200
Grilled Black Marlin From The Okinawa Coastal Waters, Salmoriglio Style

赤海老の白ワイン蒸し、サルサヴェルデ ¥4,200
Steamed Red Shrimp with White Wine and Verde

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
Yanbaru Chicken Milanese, with Fresh Tomato, Mozzarella

鴨ムネ肉のロースト、“たんかん”とバルサミコのソース ¥4,500
Roasted Duck Breast with Okinawan Citrus and Balsamic Sauce

沖縄県産アグー豚のポルケッタ、アスパラガスのサラダ、ゴルゴンゾーラソース ¥4,800
Grilled Island Pork Porchetta,with Salad of Asparagus, Gorgonzola

牛テールのヴァッチナーラ、パセリとレモンのグレモラーダ ¥4,800
Oxtail Stewed in Tomato Sauce, Parsley and Lemon

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 Tagliata with Fresh Tomato and Balsamic