



Antipasto

本日の前菜盛り合わせ5種類 Assorted Appetizers of the Day – Five Selections	¥3,800
沖縄近海マグロのスコッター グレープフルーツとルッコラ Okinawan Tuna Scottato with Grapefruit and Arugula	¥2,000
沖縄産あおさ入りカラマリフリット アイオリソース添え Okinawan Aosa Seaweed Calamari Fritti with Aioli Sauce	¥1,800
自家製やんばる島豚のロースハムと生ハムの盛り合わせ Homemade Yanbaru Pork Loin Ham and Prosciutto Platter	¥2,300
沖縄もとぶ牛のカルパッチョ トリュフとパルメザンチーズ Carpaccio of Motobu Wagyu Beef with Truffle and Parmesan Cheese	¥2,600
沖縄県産野菜を使った瀬底島のグリーンサラダ “ぬちまーず”ドレッシングorセマー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	¥2,500
ピザ窯焼き沖縄県産島野菜のバーニャカウダソース Pizza Oven-Baked Vegetables with Bagna Cauda Sauce	¥2,000
イタリア産ブラッティナーチーズのカプレーゼ Caprese with Italian Burratina Cheese	¥3,300

Soup

12種類の野菜を使った特製ミネストローネ Minestrone with 12 Kinds of Vegetables	¥2,100
コーンスープ Corn Soup	¥1,500

Pasta



本日のシェフおすすめパスタ Chef's Today Special Pasta	¥3,500
リコッタチーズと海老のラビオリ ウニのクリーム Ricotta Cheese and Shrimp Ravioli with Sea Urchin Cream	¥3,800
ワタリガニのリングイネベスカトーレロッソ Linguine Pescatore Rosso with Blue Crab	¥3,800
クラシック スパゲティボンゴレビアンコ Classic Spaghetti Vongole Bianco	¥3,600
沖縄県産セイカとイカ墨のスパゲッティ Spaghetti with Okinawan Cuttlefish and Squid Ink	¥3,600
沖縄県産野菜とポットルガのスパゲッティ・ペペロンチーノ Spaghetti Peperoncino with Okinawan Vegetables and Bottarga	¥3,300
あぐー豚ベーコンのスパゲッティ カルボナーラ Spaghetti Carbonara with Okinawan Bacon	¥3,600
本部町産もとぶ牛のボロネーゼスパゲッティ Bolognese Spaghetti with Local Motobu Wagyu Beef	¥3,800
本部町産もとぶ牛のラザーニャ パルミジャーノとバジリコ Motobu Wagyu Beef Lasagna with Parmesan and Basil	¥3,800



SERA ¥15,000

(2名様用セットメニュー / Serving for two, All dishes will be served together)

Antipasto

シェフのおすすめ前菜盛り合わせ3種類
Today's Chef's Recommended Appetizer Platter 3 Types
or
イタリア産ブラッティナーチーズのカプレーゼ
Caprese with Italian Burratina Cheese

(パスタとピザの中から2品お選びください。)
(Please choose two from Pasta & Pizza menu.)

Pasta

本日のパスタ
Chef's Daily Special Pasta

本部町産もとぶ牛のボロネーゼスパゲッティ + ¥300
Motobu Beef Bolognese Spaghetti

リコッタチーズと海老のラビオリ ウニのクリーム + ¥500
Ricotta Cheese and Shrimp Ravioli with Sea Urchin Cream

Pizza

マルゲリータ / Margherita

クアトロフォルマッジ / Quattro Formaggi

ディアボラ / Diavola

(下記の中から1品をお選びください。)
(Please choose one from Second Piatto menu.)

Second Piatto

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

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
Yanbaru Chicken Milanese with Fresh Tomato and Mozzarella Cheese

沖縄県産あぐー豚のポルケッタ + ¥500
Grilled Okinawan Pork Shoulder Porchetta

本部町産もとぶ牛のタリアータ
フレッシュトマトとバルサミコのソース + ¥1,500
Motobu Wagyu Tagliata with Fresh Tomato and Balsamic Sauce

Dolce

自家製ティラミス
Homemade Classic Tiramisu

Pizza

やんばる茸のフンギピッツァ Funghi Pizza with Yanbaru Mushrooms	¥3,600
マルゲリータ Margherita	¥3,600
沖縄県産島野菜のオルトラーナ Ortolana Pizza with Seasonal Okinawan Vegetables	¥3,600
ディアボラ Diavola	¥3,800
クアトロフォルマッジ Quattro Formaggi	¥3,800
ルッコラ & プロシュート Arugula & Prosciutto	¥4,000

Second Piatto



沖縄県産鮮魚をお好みの調理法で (香草焼きorアクアパッツァ) Fresh Okinawan Fish – Your Choice of Preparation (Herb-Grilled or Acqua Pazza)	¥5,000
沖縄近海クロカジキのグリル、サルモッリオ仕立て Grilled Black Marlin Near Okinawa, Salmoriglio Style	¥4,000
沖縄県産島蛸のグリル Grilled Okinawa Octopus	¥3,800
山原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 Yanbaru Chicken Milanese, with Fresh Tomato and Mozzarella	¥3,800
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 Porchetta of Okinawan Agu Pork, Asparagus Salad, Gorgonzola Sauce	¥4,500
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 Tagliata of Local Motobu Wagyu Beef with Fresh Tomato and Balsamic Sauce	¥6,500

Bread

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

Dolce



特製パイナップルカタラーナ Special Pineapple Catalana with a Tropical Twist	¥2,000
自家製ティラミス Homemade Classic Tiramisu	¥1,700
爽やかレモンタルト Zesty Lemon Tart with Refreshing Twist	¥1,500
本日のジェラート Today's Gelato	¥1,300

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