

<b>COLD OCEAN STARTERS</b>	<b>冷 前 菜</b>
<b>*Wild Gulf Prawn Cocktail 19</b>	<b>*天然物湾岸海老のカクテル冷前菜 19</b>
<b>*Cape Cod Clams on the Half Shell – Half Dozen 17</b>	<b>*ケープコッド クラム – 6個 17</b>
<b>*Assorted Oysters on the Half Shell – Half Dozen 19</b>	<b>*フレッシュ オイスター 数種 数種類の生牡蠣 – 6個 19</b>
<b>Smoked, Sliced &amp; Seared Crudo Plate for Two 28</b> House Cured & Cold-Smoked Ōra King Salmon, Seared Albacore Rare, Halibut Ceviche Siciliana	<b>天然素材を生かした海の幸 お二人様用 28</b> 最高級オーラキングサーモン使用の自家製スモークサーモン、アバコマグロのたたき、ハリバットのセビージェ・シチリアーノ(オヒョウのマリネ)
<b>Seared Albacore 17</b> Seared Rare, Sicilian Caponata, Wild Arugula & Calabrian Chili Oil	<b>アバコマグロのたたき 17</b> シチリアのカポナータ(揚げ茄子の甘酢煮)、自然栽培洋風すずしろ、カラブリア特産唐辛子オイル
<b>Salmon Platter for Two 22</b> House Cured & Cold-Smoked Ōra King Salmon, Pernod Poached Rilette	<b>サーモンプレート お二人様用 22</b> 最高級オーラキングサーモン使用、自家製スモークサーモンのペルノー(フランス産リキュール)で煮込んだリレット
<b>*Mixed Shellfish Platter for Two 32</b> Clams, Oysters, Crab Legs, & Prawns	<b>*冷製前菜の盛り合わせ お二人様用 32</b> はまぐり、生牡蠣、ダンジュネス蟹足、海老のカクテル

<b>HOT STARTERS</b>	<b>温 前 菜</b>
<b>Seasonal Vegetable Soup</b> Cup 8 Bowl 10	<b>季節の野菜スープ</b> (本日のお野菜を係りの者にお尋ねください。) カップ 8 ボール 10
<b>Scoma's Famous Clam Chowder</b> Cup 9 Bowl 12	<b>大人気 スコマのクラムチャウダー</b> カップ 9 ボール 12
<b>*Lobster Bisque</b> Cup 10 Bowl 12	<b>*濃厚ロブスタースープ</b> カップ 10 ボール 12
<b>Truffle &amp; Parmesan Fries 13</b> Crispy Fries, White Truffle Oil, Black Truffle Salt, Shaved Parmesan	<b>*トリュフ&amp;パルメザンチーズ フライ 13</b> フライドポテト、白トリュフオイル、黒トリュフソルト、パルメザンチーズ 添え
<b>Calamari Fritti 16</b> Crispy Monterey Squid with Lemon and Oregano	<b>カラマリ フライ 16</b> モントレイカのクリスピーフライ、レモン、オレガノ添え
<b>Calamari alla Plancha 17</b> Seared, tossed in Spicy Marinara, Fresh Mint, Crispy Polenta Crouton	<b>カラマリ アラ プランチャ 17</b> プランチャで焼いたイカのあぶり焼き、トマトベースの辛口マリナラソース、取り立てミント、イタリアンコーンブレットのカリカリクルトン添え
<b>*Oyster alla Scoma 20</b> "Rockefeller" inspired dish of Pacific Oysters, Chopped Chard, Brandy-Garlic Aioli, Asiago Cheese	<b>スコマの牡蠣 20</b> 牡蠣ロックフェラー風 スイスチャード、ブランデーガーリックのマヨネーズソース、アジアゴチーズ添え
<b>*Steamed Manila Clams or Mediterranean Mussels 18</b>	<b>*あさり又は地中海のムール貝の蒸し物 18</b>
<b>Hot Sampler Trio for Two 32</b> Calamari Fritti, Hobb's Bacon Wrapped Scallops, and Crabcakes	<b>三種温製前菜盛り合わせ お二人様用 32</b> イカのフライ、ホタテのホップベーコン巻、クラブケーキ

<b>SALADS</b>	<b>サラダ</b>
<b>*Unintimidating Mixed Greens 9</b> Market Vegetable & Mixed Lettuces with Citrus Vinaigrette	<b>*ミックスグリーンサラダ 9</b> 季節野菜と数種類のレタス 柑橘お酢のドレッシング和え
<b>Caesar Salad 13</b> Crisp Romaine Spears tossed in a Creamy Garlic and Sicilian Anchovy Dressing topped with “Torn” Sourdough Croutons	<b>シーザーサラダ 13</b> ロメインレタスのガーリック、シシリアンアンチョビのクリームソース和え “トーン “のサワードウブレッドのクルトン添え
<b>*Organic Roasted Beet Salad 11</b> Salt Roasted Red & Golden Beets with Avocado, Orange, Aged Balsamic & Fresh Horseradish	<b>*オーガニックビーツのサラダ 11</b> 赤ビーツと金ビーツのソテーとアボカド、オレンジ、熟成バルサミコ酢、西洋わさびドレッシング和え
<b>*Bloomsdale “Curly” Spinach Salad 12</b> Curled Spinach, Crispy Polenta Croutons, Spring Onion Tops, Garden Herbs, Hobbs Applewood Bacon, Shaved Parmesan, Aged Balsamic Vinaigrette	<b>*ブルームズデールの カールほうれん草のサラダ 12</b> カールほうれん草, クリスピーポルentaのクルトン, ねぎ, ハーブ, ホップアップルウッドのベーコン, パルメザンチーズ, 熟成バルサミコ酢

<b>PASTAS</b>	<b>パスタ</b>
<b>Fettucine “Pomodori Secchi e Pollo” 25</b> Mary’s Free Range Chicken, Sundried Tomatoes & Parmesan Cream	<b>鶏肉とドライトマトのフェタチーニ 25</b> マリーの地鶏、ドライトマト、平型ロングパスタのパルメザンチーズクリーム和え
<b>Gulf Shrimp Pastina 29</b> Made with the Smallest Pasta on the planet. Sautéed Wild Gulf Shrimp, Fresh Herbs, Garlic and Gremolata	<b>湾岸産海老のリゾットパスタ 29</b> 世界最小パスタで作ったリゾット風パスタ 海老のソテー、フレッシュハーブ、ガーリック、パセリ、レモンのイタリアンソース和え
<b>Linguini con Vongole 29</b> Also known as “Pasta alla Scoma” Manila Clams in a rich Broth of Garlic, Onions, White Wine & Butter	<b>リングイーネのボンゴレ 29</b> “パスタ アラ スコマ” の名で知られた スコマオリジナルパスタ 楕円のロングパスタ、あさり、にんにく、エシャロット、白ワインとバターソース和え
<b>Scoma’s Pappardelle Bolognese 25</b> Our version of the traditional Italian Meat Sauce along with a few Scoma’s family secrets	<b>スコマのパッパルデッレボロネーゼ 25</b> イタリア伝統ミートパスタのスコマオリジナルバージョン 約20mmの平型パスタのボローニャ風ミートソース

<b>SCOMA’S CLASSICS</b> ~ Popular Since 1965 ~	<b>スコマの伝統料理</b> ~1965年より人気の途絶えぬ味~
<b>*Dungeness Crab Cocktail 21</b>	<b>*ダンジュネス蟹のカクテル冷前菜 21</b>
<b>Scoma’s Dungeness Crabcakes Appetizer 21</b>	<b>スコマのダンジュネス蟹ケーキ 21</b> 蟹身のハンバーグ風前菜
<b>*Dungeness Crab, “Chilled” or “Whole Roasted” Half or Whole- Market Price</b>	<b>*ダンジュネス蟹 “冷製” 又は “ロースト” 一匹丸ごと 又は 半分 時価にて</b>
<b>*Shrimp Louis Salad (1/2 lb.) 32</b>	<b>*海老のルイサラダ(約227g) 32</b> カリフォルニアサラダ

<p><b>*Scoma's Crab Louis Salads</b>  <b>"Classic" (1/2 lb.) 47 "Old School" (3/4 lb.) 61</b></p>	<p><b>*スコマの蟹のルイサラダ</b>  カリフォルニアサラダ      スタンダード  (約 227g) 47      1.5 割り増量(約 350g) 61</p>
<p><b>Petrale Doré 32</b>  Firm, Sweet Local Sole, Lightly Egg battered with  Garlic-Lemon Butter, w/Scoma's Tartar Sauce</p>	<p><b>ペトラルのドレ 32</b>  北米産養殖ヒラメの卵衣ガーリックレモンバター焼き、  スコマのタルタルソース添え</p>
<p><b>Prawns Annuzzi 36</b>  Lightly Egg battered with Garlic-Lemon Butter</p>	<p><b>シュリンプ アニュジ 36</b>  エビの唐揚げ、ガーリックレモンバター添え</p>
<p><b>*Prawns and Scallops alla Gannon 38</b>  Seared in Olive Oil; Drizzled with Lemon-Butter</p>	<p><b>*海老とホタテの アラ キャノン 38</b>  天然海老と乾燥ホタテの味付けオリーブオイル、ガーリ  ックレモンバター焼き</p>
<p><b>"Lazy Man's" Cioppino 39</b>  A Fisherman's Wharf Original Crab, Prawns, Sea Scallops,  Clams, Mussels, Fresh Fish, Calamari Served in "Mama"  Scoma's Rich Tomato Broth</p>	<p><b>"レイジーマンズ" チョッピーノ 39</b>  フィッシャーマンズワーフのオリジナル蟹、海老、ホタテ  の貝柱、あさり、ムール貝、白身魚イカのトマトベース  の漁師さんの海鮮シチュー</p>
<p><b>Dungeness Crab Thermidor alla Scoma 38</b>  Al Scoma's Version of the "French Classic" with Fresh  Crab</p>	<p><b>ダンジュネスクラブテルミドール風 38</b>  スコマオリジナル、新鮮なダンジュネス蟹を使った "フ  ランス伝統料理" 卵ベースのホーランドィースソー</p>
<p><b>Mixed Seafood Grill 39</b>  Three types of Grilled Seasonal Fish, Wild Gulf Prawns  (Ask your server for today's selection)</p>	<p><b>海鮮盛り合わせ 39</b>  季節の焼き魚三種、天然湾岸海老  (本日のお魚を係りの者にお尋ね下さい。)</p>

<b>FISH, SHELLFISH &amp; STEAKS</b>	<b>海鮮 &amp; ステーキ</b>
<p><b>*Pacific Black Cod 35</b>  Smashed Potatoes, Spring Onion Puree, Asparagus,  Meyer Lemon Aioli</p>	<p><b>太平洋産 銀鱈 35</b>  つぶしポテト、ネギのピューレ、アスパラガス、メイヤ  ーレモンのマヨネーズソース添え</p>
<p><b>Swordfish con Fagioli 36</b>  White "Gigante" Corona Beans, Tomato, and Pancetta</p>	<p><b>メカジキのファジョーリ 36</b>  白色 "ギガンテ" コロナビーンズ、トマト、  パンセッタ(豚バラ肉の生ハム) 添え豆料理</p>
<p><b>Wild Alaskan Halibut 39</b>  Watercress Salad, Asparagus Purée, Warm Barley and  Brown Butter</p>	<p><b>天然アラスカ産オヒョウ 39</b>  水菜のサラダ、アスパラガスのピューレ、暖かい大麦、  ブラウンバター 添え</p>
<p><b>"Line-Caught" Wild Salmon Market Price</b>  Fresh Summer Corn, Pickled Zucchini Hearts, Ligurian  Olive Oil</p>	<p><b>"手釣り"天然サーモン 時価にて</b>  新鮮夏コーン、ズッキーニのピクルス、  リグリアオリーブオイル 添え</p>
<p><b>Fried "Combo" Platter 29</b>  Prawns, Scallops, and True Cod</p>	<p><b>シーフードフライ盛り合わせ 29</b>  海老、ホタテの貝柱、鱈のフライ</p>
<p><b>*Wagyu Bistro Filet 32</b>  American Version of "Kobe" Beef Center Cut Sirloin with  Grilled Asparagus &amp; Marble Potato Hash, Italian Herb  Vinaigrette</p>	<p><b>*和牛ビストロフィレ 32</b>  アメリカバージョンの "神戸牛" サーロインステーキ、  焼きアスパラガス、マーブルポテトのハッシュ、イタリ  アンハーブビネガー添え</p>

<b>SIDES</b>	<b>サイドオーダー</b>
<b>Grilled Seasonal Vegetable 9</b>	季節の野菜の焼き物 9 (本日のお野菜を係りの者にお尋ねください。)
<b>*Parmesan Polenta 9</b> **"Rapio" course ground polenta, Grated Grana Padano	<b>*パルメザンチーズポランタ 9</b> とうもろこしのイタリアンブレッド すりおろしイタリアングラナチーズ使用
<b>Warm Spring Vegetable Barley Salad 9</b> Asparagus, Wild Mushrooms, Carrots, Mint, and Lemon	<b>春野菜とバーレイの温サラダ 9</b> アスパラガス、自然栽培マッシュルームキャロット、大麦、ミント、レモンのサラダ
<b>Smoked Salmon Mac &amp; Cheese 13</b> House Smoked Salmon, Fontina & Creme Cheese, Shellfish Stock	<b>スモークサーモンのマカロニチーズ 13</b> 自家製スモークサーモン、フォンティーナチーズとクリームチーズ、シーフードスープを使ったマカロニ

<b><u>LUNCH OPTIONS &amp; SANDWICHES</u></b> Served until 3:00pm	<b><u>ランチメニュー&amp;サンドイッチ</u></b> 午後3時までご利用頂けます。
<b>Scoma's Pappardelle Bolognese 18</b> Our version of the traditional Italian Meat Sauce	<b>スコマのパッパルデッレ ボロネーゼ 18</b> スコマオリジナルイタリア伝統の平型パスタとミートソースを使ったパスタ
<b>Petite Combination Louis 28</b> A smaller version of our classic Louis with both Shrimp & Dungeness Crab	<b>ペティート ルイ コンビネーション 28</b> エビとダンジュネススクラブのカリフォルニア伝統のサラダ
<b>'Anchor Steam' Battered Fish 'N' Chips 18</b> Crispy Beer Batter, True Cod	<b>"アンカー・スチームビール" フィッシュ アンド チップス 18</b> サンフランシスコの地ビールの衣でカラッと揚げた鱈と、ライドポテト
<b>'Open-Faced' Local Albacore Tuna Melt 17</b> Mint, Shallots, Lemon Agravato	<b>ツナとチーズのオープンホットサンドイッチ 17</b> アバコマグロ、ミント、エシャロット、レモオリーブオイル
<b>Chicken Parmesan Sandwich 16</b> Crispy Breaded Marinated "Mary's" Chicken Thigh, Buttered Brioche Bun, Marinara Sauce, Provolone Cheese	<b>チキンとパルメザンチーズのサンドイッチ 16</b> マリーの味付け鶏もも肉使用フライドチキン、マリナラトマトソース、イタリアン プロボローネチーズをバターブリオッシュでサンド
<b>Grilled Hamburger 15</b> 1/2 Pound of 100% Black Angus Ground Chuck	<b>直火焼きハンバーガー 15</b> 黒毛アングス牛 100%を約 228g 使用
<i>All Sandwiches and Burgers served on a MHBB Artisan Bun, with Mixed Organic Greens, Crispy Fries and House-made Pickles</i>	サンドイッチとハンバーガーは、MHBB のアーティサン プレットが使われています。有機栽培野菜ミックス、フライドポテト、自家製ピクルスが、添えられます。

\* DENOTES GLUTEN FREE DISHES.  
\*の表示のある品はグルテンを含みません。

PRICE AS OF MARCH 2018, SUBJECT TO CHANGE.

この日本語メニューの表示価格は2018年3月の物となっております。その後の価格変更が反映されていない場合がございますので、ご確認下さい。

APPLICABLE SALES TAX WILL BE ADDED TO THE PRICE OF ALL FOOD AND BEVERAGE ITEMS.  
消費税が、全ての御飲食に別途加算されます。予めご了承下さい。