

SALADS	サラダ
*Unintimidating Mixed Greens 11 Market Vegetable & Mixed Lettuces with Citrus Vinaigrette	*ミックスグリーンサラダ 11 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
Caesar Salad 13 Crisp Romaine Spears tossed in a Creamy Garlic and Sicilian Anchovy Dressing topped with "Torn" Sourdough Croutons	シーザーサラダ 13 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
*Organic Roasted Beet Salad 12 Salt Roasted Red & Golden Beets with Avocado, Orange, Aged Balsamic & Fresh Horseradish	*オーガニックビーツのサラダ 12 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

LUNCH OPTIONS & SANDWICHES

ランチメニュー&サンドイッチ

Served until 3:00pm | 午後3時までご利用頂けます。

Scoma's Pappardelle Bolognese 18 Our version of the traditional Italian Meat Sauce	スコマのパパルデッレ ボロネーゼ 18 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
Petite Combination Louis 28 A smaller version of our classic Louis with both Shrimp & Dungeness Crab	ペティート ルイ コンビネーション 28 エビとダンジュネスクラブのカリフォルニア伝統のサラダ
'Anchor Steam' Battered Fish 'N' Chips 18 Crispy Beer Batter, True Cod	"アンカー・スチームビール" フィッシュ アンド チップス 18 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
Dungeness Crab Rolls 29 Scoma's version of East Coast Classic served on Brioche Roll, French Fries and Housemade Pickles	ツナとチーズのオープンホットサンドイッチ 17 アバコマグロ、ミント、エシャロット、レモオリーブオイル
Grilled Hamburger 15 ½ Pound of 100% Black Angus Ground Chuck	直火焼きハンバーガー 15 黒毛アンガス牛 100%を約 228g 使用
<i>All Sandwiches and Burgers served on a MHBB Artisan Bun, with Mixed Organic Greens, Crispy Fries and Housemade Pickles</i>	サンドイッチとハンバーガーは、MHBB のアーティサン ブ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 MAY 2019, SUBJECT TO CHANGE.

この日本語メニューの表示価格は 2019 年 5 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。

May 2019



Welcome to Scoma's – A family-owned and operated for 50 years, Scoma's legacy of fresh, sustainable seafood has made it a true San Francisco tradition— with an award-winning wine list, unsurpassed views and gracious service. Scoma's tradition of "Pier to Plate" provides the freshest ingredients from local fisherman that is 100% compliant with the Monterey Seafood Watch program.

ようこそ スコマへ。- 50年続く家族経営、スコマに受け継がれた新鮮で人気の高いシーフード料が、本格的なサンフランシスコの伝統を今に伝えています。- 各賞を受賞したハイレベルなワインを取り揃え、素晴らしい景色と最高級のサービスと共に、スコマの伝統 「ピアの一皿」のシーフードは、近海のモンレー環境保護プログラムにも 100%配慮した漁場より新鮮な素材のみ取り揃えてお届けしております。

SCOMA'S CLASSICS ~ Popular Since 1965 ~	スコマの伝統料理 ~1965年より人気の途絶えぬ味~
*Dungeness Crab Cocktail 21	*ダンジュネス蟹のカクテル冷前菜 21
Scoma's Dungeness Crabcakes Appetizer 21	スコマのダンジュネス蟹ケーキ 21 蟹身のハンバーグ風前菜
*Dungeness Crab, "Chilled" or "Whole Roasted" Half or Whole- Market Price	*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
*Shrimp Louis Salad (1/2 lb.) 32	*海老のルイサラダ(約 227g) 32 カリフォルニアサラダ
*Scoma's Crab Louis Salads "Classic" (1/2 lb.) 47 "Old School" (3/4 lb.) 61	*スコマの蟹のルイサラダ 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
Petrale Doré 35 Firm, Sweet Local Sole, Lightly Egg battered with Garlic-Lemon Butter, w/Scoma's Tartar Sauce	ペトラルのドレ 35 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
Prawns Annuzzi 36 Lightly Egg battered with Garlic-Lemon Butter	シュリンプ アニュジ 36 エビの唐揚げ、ガーリックレモンバター添え
Prawns and Scallops alla Gannon 38 Seared in Olive Oil; Drizzled with Lemon-Butter	*海老とホタテの アラ キャノン 38 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
"Lazy Man's" Cioppino 43 A Fisherman's Wharf Original Crab, Prawns, Sea Scallops, Clams, Mussels, Fresh Fish, Calamari Served in "Mama" Scoma's Rich Tomato Broth	"レイジーマンズ" チョッピーノ 43 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
Dungeness Crab Thermidor alla Scoma 38 All Scoma's Version of the "French Classic" with Fresh Crab	ダンジュネスクラブテルミドール風 38 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ディースソー