

COLD OCEAN STARTERS	冷前菜
*Wild Gulf Prawn Cocktail 19	*天然物湾岸海老のカクテル冷前菜 19
*Cape Cod Clams on the Half Shell – Half Dozen 17	*ケープコッド クラム – 6個 17
*Assorted Oysters on the Half Shell – Half Dozen 19	*フレッシュ オイスター 数種 数種類の生牡蠣 – 6個 19
Scoma’s Smoked Salmon Bruschetta 18 House Cold-Smoked Ōra King Salmon, Dijon-Grapefruit Vinaigrette, Radish, Cucumber, Basil, Grilled Sourdough	スモークサーモンのスコマオリジナル プルスケットタ 18 自家製オラキングのスモークサーモン、ディジョンマスタードとグレープフルーツの酢漬、ラディッシュ、きゅうり、バジルをのせたサワードウブレッドパケットのオープンサンド
*Mixed Shellfish Platter for Two 32 Clams, Oysters, Crab Legs, & Prawns	*冷製前菜の盛り合わせ お二人様用 32 はまぐり、生牡蠣、ダンジュネス蟹足、海老のカクテル

HOT STARTERS	温前菜
Seasonal Vegetable Soup Cup 8 Bowl 11	季節の野菜スープ (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 11
Scoma’s Famous Clam Chowder Cup 10 Bowl 13	大人気 スコマのクラムチャウダー カップ 11 ボール 13
*Local Crab Bisque Cup 11 Bowl 13	*地元産 蟹の濃厚スープ カップ 11 ボール 13
Truffle & Parmesan Fries 15 Crispy Fries, White Truffle Oil, Black Truffle Salt, Shaved Parmesan	*トリュフ&パルメザンチーズ フライ 15 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
Calamari Fritti 16 Crispy Monterey Squid with Lemon and Oregano	カラマリ フライ 16 モンテレーイカのクリスピーフライ、レモン、オレガノ添え
Calamari alla Plancha 17 Seared, tossed in Spicy Marinara, Fresh Mint, Crispy Polenta Crouton	カラマリ アラ プランチャ 17 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ドのカリカリクルトン添え
*Oyster alla Scoma 20 “Rockefeller” inspired dish of Pacific Oysters, Chopped Chard, Brandy-Garlic Aioli, Asiago Cheese	スコマの牡蠣 20 牡蠣ロックフェラー風 スイスチャード、ブランディーガーリックの マヨネーズソース、アジアゴチーズ添え
*Steamed Manila Clams or Mediterranean Mussels 18	*あさり又は地中海のムール貝の蒸し物 18
Hot Sampler Trio for Two 34 Calamari Fritti, Hobb’s Bacon Wrapped Scallops, and Crabcakes	三種温製前菜盛り合わせ お二人様用 34 イカのフライ、ホタテのホップペーコン巻、クラブケーキ

SIDES	サイドオーダー
Seasonal Vegetable 9	季節のお野菜 9
*Parmesan Polenta 9 *“Rapio” course ground polenta, Grated Grana Padano	*パルメザンチーズポランタ 9 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
Smoked Salmon Mac & Cheese 13 House Smoked Salmon, Fontina & Creme Cheese, Shellfish Stock	スモークサーモンのマカロニチーズ 13 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

FISH, SHELLFISH & STEAKS	海鮮 & ステーキ
“Line-Caught” Wild Cod 35 Fingerling Potatoes, Spring Onion Puree, Seasonal Vegetables, Meyer Lemon Aioli	太平洋産 銀鱈 35 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
*Wild “Troll-Caught” Alaskan Salmon 37 Whole Roasted Carrots, Asparagus, Shelled Peas, Asparagus Purée	天然アラスカンサーモン 37 にんじん、アスパラガス、さや豆の焼き物添え
*Seared Wild Alaskan Halibut 43 Wild Mushrooms, Salad of Asparagus, Shelled Peas, Sorrel, Meyer Lemon Oil, Mushroom Purée	天然アラスカ産オヒョウのタタキ 43 ワイルドマッシュルーム、アスパラガスサラダ、さや豆、ソレル野菜、メーヤーレモンオイル、マッシュルームのピューレ添え
Petrale Doré 35 Firm, Sweet Local Sole, Lightly Egg battered with Garlic-Lemon Butter, with Scoma’s Tartar Sauce	ペトラレカレイのムニエル 35 地元で捕れた新鮮で甘味のあるカレイ、にんにく、レモンバター味の卵の衣包み スコマオリジナルタルタルソース添え
Mixed Seafood Grill 39 Three types of Grilled Seasonal Fish, Wild Gulf Prawns (Ask your server for today’s selection)	海鮮盛り合わせ 39 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。)
Fried “Combo” Platter 33 Prawns, Scallops, and True Cod	シーフードフライ盛り合わせ 33 海老、ホタテの貝柱、鱈のフライ

PASTAS	パスタ
Fettucine “Pomodori Secchi e Pollo” 28 Mary’s Free Range Chicken, Sundried Tomatoes & Parmesan Cream	鶏肉とドライトマトのフェタチーニ 28 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
Gulf Shrimp Lumachini 32 Made with Sea Shell Pasta. Sautéed Wild Gulf Shrimp, Fresh Herbs, Garlic and Gremolata	湾岸産海老のルマチーニ パスタ 32 シェル型パスタ 海老のソテー、フレッシュハーブ、ガーリック、ケッパーペーストのイタリアンソース和え
Linguini con Vongole 30 Also known as “Pasta alla Scoma” Manila Clams in a rich Broth of Garlic, Onions, White Wine & Butter	リングイーネのボンゴレ 30 “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
Pasta Puttanesca 42 Linguini with Daily Catch, Prawns, Mussels, Manila Clams, Anchovies, Castelvetro Olives, Capers, San Marzano Tomato Sauce	パスタ プッタネスカ 42 新鮮な海老、ムール貝、マニラ貝、いわし、カステルベトラノオリーブ、ケッパー、サンマザノイタリアトマトソースのリングイーネ（平型）パスタ
Pesto Pasta Primavera 27 Lumachini, Pesto, Asparagus, Peas, Garlic, Basil, Parmigiano Reggiano	ペスト パスタ プリマベーラ 27 シェル型パスタのアスパラガス、豆、にんにく、バジル、パルメザンチーズ入りソース添え
Scoma’s Pappardelle Bolognese 28 Our version of the traditional Italian Meat Sauce along with a few Scoma’s family secrets	スコマのパッパルデッレボロネーゼ 28 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