

THE FRANCISCAN CRAB RESTAURANT

prix fixe menu 39.95

コースメニュー 前菜:
クラムチャウダー1カップ
もしくはハウスサラダ

以下よりお選びください:
あつあつのダンジネスクラブの足
クラブエンチラーダ
クラブアルフレッド

スパイシー・シュリンプフェットチーネ
スパイシー・チョッピー・トマトソースを使用したサーモン
骨なしショートトリブの長時間ロースト

デザート:
手作りのフローズン
カスタード・アイスクリーム

匠のサラミ & ブッラーターバー

- プロシュット・ディ・サン・ダニエーレ 11.95
匠のサラミ 10.95
モルタデッラ・チッテリオ 10.95
フラ・マーニ・コッパ 9.95
上記4種類すべてのコンボ 39.95
ミスト・サンブラー(サラミ&クrostiーニ) 54.95

小皿料理

- スモークトラウトのベリーニ 13.95
スモークサーモンのベリーニ 13.95
カニとスモークサーモンのベリーニ 17.95
上記3種類すべてのコンボ 16.95
タコのカルパッチョ 14.95
トマト、焼きピーマンとタマネギ 12.95
ダンジネスクラブケーキ 18.95
イカのフリット 単品 14.95
グループ用 19.95
ハウレン草入りカニ・フォンデュ 17.95
ハマチのカルパッチョ 15.95

前菜

- 氷上の生牡蠣 1杯各 2.99
ダンジネスクラブのカクテル 17.95
シュリンプのカクテル 14.95

スープ

- カップ サワードウ
ブレッドボール
カニチャウダー 12.95 15.95
クラムチャウダー 9.95 12.95

蒸し焼き

- 小 中 大
カニのガーリック蒸し 24.95 39.95 59.95
海鮮チョッピーノ 29.95 49.95 69.95

毎日開店 11:30 am- 10:00 pm 2時間まで駐車
無料

pier 43 1/2 san francisco, ca 94133 | 415.362.7733
www.franciscanrestaurant.com

主要クレジットカードのご利用が可能、トラベラーズ
チェックは不可
事業費用および政府により義務付けられた経費の
埋め合わせのため、
すべての料金に4.9%が付加されます
チップは含まれておりません

Sizzling Iron Skillet Roasted

Table with 3 columns: Dish Name, Small, Medium, Large. Includes items like Mussels, Shrimp, and Crab combinations.

世界的に有名な
丸焼きのダンジネスクラブ
当店極秘のガーリックソース使用

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Includes items like Crab Roll, Small Size, and Crab Dinner.

サラダ

- ハウス 10.95
カニを追加 11.95
ベイシュリンプを追加 7.95
チキンを追加 6.95
スモークサーモンを追加 7.95
ベーコン、レタスとトマト 11.95
シーザー 11.95
クラブシーザー 追加 11.95
チキンシーザー 追加 6.95
ベビーハウレン草 11.95
細切りローストチキン胸肉を追加 6.95
ベイシュリンプを追加 7.95
カニを追加 11.95
ルイ 15.95
クラブルイ 追加 11.95
シュリンブルイ 追加 7.95
チョップ・チョップサラダ 11.95
角切り匠のサラミを追加 5.95
ベイシュリンプを追加 7.95
ダンジネスクラブを追加 11.95
細切りローストチキン胸肉を追加 6.95

サンドイッチ & スペシャル

- フォギーウオーフ・クラブスライダー 19.95
イタリアン・トリプルバーガー 17.95
クラブエンチラーダ 19.95
シングル・クラブエンチラーダ 14.95
フィッシュ& チップス 19.95
ベイシュリンプ& チップス 19.95
チキン& チップス 19.95
アワビリゾット 69.95

パスタ

- クラブフェットチーネ 27.95
クラブアルフレッド 27.95
チキンアルフレッド 22.95
シュリンプアルフレッド 23.95
スパイシーシュリンプ 24.95
ガーリックヌードル 14.95
野菜フェットチーネボロネーゼ 19.95
海鮮フェットチーネ 34.95

4種類の魚を4通り

- オヒョウ 32.95 バサ 24.95
サーモン 29.95 シーバス 34.95

調理法の選択

- レモンバター・ガーリック・ケッパーソースを使用
スパイシー・チョッピー・トマトソースを使用
スパイシーコチュジャンのガラス張り
ガーリック・パセリ・パプリカバター塗り
それぞれに、アチーニ・ディ・ペペ・パスタのサンドラ
イトマトとスナップエンドウ添えが付きます。

お肉

- フィレミニオン (約230グラム) 39.95
骨なしショートトリブの長時間ロースト 29.95

海鮮とお肉

- ハーフ・クラブ 追加 24.95
ホール・クラブ 追加 42.95

お子様メニュー

- 各 9.95
フィッシュ& チップス
バターミルクを使ったフライドチキン&ポテトフライ
チーズとバターソースのパスタ
フェットチーネ・アルフレッド(チキンの追加 2.95)

サイド

- 各 9.95
クリスピーポテト
チッポリーニ・フリット
蒸し野菜
アチーニ・ディ・ペペ・パスタ
ユーコンゴールドポテトを使ったマッシュポテト、ズ
ッキーニ添え手作り

デザート

- 手作りフローズンカスタード・アイスクリーム 8.95
ストロベリーとバナナのサンデー 9.95
ヴァルハラチョコレートサンデー 9.95
イタリアンサンデー 7.95
チョコレートトリュフ・ムースケーキ 9.95
レモンタルト・デラ・ノンナ 9.95
ワイルドストロベリー・イタリアンチーズケーキ 9.95