



ホット前菜

1/2 ダース焼き牡蠣 ※
ガーリック & バター、パルメザン チーズとをトッピングだ。\$9.99

ポピーは、(上記)の & ベーコンとハラペーニョをのせて。\$9.99

ワタリガニ ラビゴット緑トマト、ワタリガニ ラビゴットを投げ、ジャガイモニョッキ揚げ。\$9.99

ジャンボ海のホタテ ※たたきジャーク、: arroz-con・グリ & パイナップル・サルサの味付け。\$9.99

ニューオーリンズスタイル パーベキュー エビ
パーベキュー エビもち米を務めた。\$9.99

ロブスター Mac-n-チーズロブスター、生ハム、ねぎ、5 チーズ & カヴァタツビ パスタ。\$9.99

メリーランド州のスタイルのクラブケーキタルタルソース。\$9.99

手製のポテトチップスbleu チーズフォンデュ。\$9.99

香ばしいイカアーティチョーク、レモン スライス、チェリーピーマン & 甘いタイのチリソース。\$9.99

シャキッとしたりアリゲーターレムラードソース。\$9.99

揚げパッファロー カキ ※セロリ、氷山レタス & 紅芯大根、特製パッファローソースとブルーチーズを割った。...\$9.99

**大きなボウル
「ホワイト」**

葱とバジル バター ロースト ガーリック白ワイン
「赤」

トマト、ニンニク、赤ワイン、バジル、青ネギ

ムール貝。\$9.99

アサリ(ブラモデ
ル)..... \$9.99

あざりとムール貝。\$9.99

次の追加追加します。
エビ。12.95 イタリアン ソーセージ \$9.99
ホタテ。15.95 リングイネ パスタ \$9.99

スープやサラダ

ニュー イングランド クラムチャウダー
ベーコン、ハマグリ、ジャガイモカッパ \$9.99

ハウス・サラダ新鮮なレタス、ニンジン、キュウリ、タマネギ、トマト。\$9.99

の選択: シトラス ジンジャーのヴィネグレット
ブルーチーズドレッシング、バターミルクランチ、
ハニー マスタード赤ワインハーブ

クラシック シーザーロメインレタス、パルメザン
チーズ、ニンニク・クルトンだ。\$9.99

くさびのサラダアイスバーグレタス、トマト、ベー
コン、ゴルゴンゾーラ、ねぎ、ブルーチーズドレッシング \$9.99

ほうれん草のサラダ暖かいチポトレ ヤギの
チーズと赤玉葱ミニトマト ベーコン ピーカン サザン
コンフォートドレッシング スパイス \$9.99

地中海サラダキュウリ、トマト、玉ねぎ、ピーマン、
フェタチーズ、カラマツ オリーブ、グリーン赤ちゃん
ロメイン \$9.99

大きなフィンTM シーフード サラダをみじん
切り
エビ、膏のカニ、みじん切りのロメインレタス、玉
ねぎ、アボカド、トマト、卵、ベーコン、バターミルク
ランチドレッシング。\$9.99

Eat'em 生新鮮な牡蠣 ※

冷やした新鮮な牡蠣です。
注文する shucked

順。1 pc 1/2ダース
ズ

ブルーポイント	CT	\$9.99
コンウェイロワイヤル	プリンス	\$9.99
	エドワード島	\$9.99
魚のポイント	ワシントン州	\$9.99
ジェームズ川	VA	\$9.99
マリオンポート	MA	\$9.99
ムーンストーン	RI	\$9.99
オイスター サンブ ラー シェフの選択		\$9.99

カキ利用蒸しし、追加 2.00 描画バターを添えて

**石蟹のシーズンはここにある！
新鮮な私達の選択についてあなた
のサーバーを求め
フロリダ州の石のカニ**

**シェル、尾チルド &
カクテルの前菜**

貝で描画バターまたは冷マスタードクリーム ソースと蒸しに楽しめます

ズワイガニ 1 lb クラスターします。.. \$9.99

ジャンボ 王のカニの爪 1/2 ポンド \$9.99 1 lb. \$9.99

ジャンボ キング カニ脚 1 lb.. \$9.99

大きなヒレTM シェル & 尾大皿 (2) 機能
2 (3 オンス) ロブスターの尾、2 アラスカ プロイラー
爪、4 カクテルシュリンプ 1/2 のシェル、しこりワタリガニ
上 4 カキとカクテル、クリーミーなマスタード ソース \$9.99 1 人を追加 \$9.99

巨大な大きなフィンTM シェル & 尾 (2) 機能し
ます。

2 (3 オンス) ロブスターテール 2 アラスカ プロイラー
爪 4 カクテル エビ、1/2 シェル、ジャンボ アラスカのタ
ラバガニ脚しこり青カニ上 4 牡蠣とカクテル、クリーミーな
マスタード ソースでお召上がり \$9.99 1 人を追
加 \$9.99

エビのカクテルスパイシー カクテル ソース \$9.99

蟹肉カクテルクリーミーなマスタード \$9.99

オマール海老のカクテルクリーミーなマスター
ド \$9.99

マグロ カクテル ※ 柑橘類のジュース、コリアンダー、
ケッパー、甘い玉ねぎ & セラーノピーマンのマリ
ネ \$9.99

海の幸のエスカベッシュエビ、ホタテ、イカ & 魚
軽く蒸し & 柑橘類のジュース、新鮮なピーマン、ねぎ、ト
マト、ケッパー & コリアンダーのマリネ \$9.99

海老とホタテのエスカベッシュエビ、ホタテ、軽く蒸
し & エキストラバージン オリーブ オイル、辛いブラッ
ディマリー ソース、柑橘類のジュース、グリーン オリー
ブ、ねぎ、トマト、ケッパーとコリアンダーのマリネ \$9.99

トリオ海老、カニ、ロブスターのカクテル ソースとク
リーミーなマスタードの 3 つの個別カクテルの組み合わ
せ \$9.99

ゴマのたたきマグロ ※ わかめサラダ、ワントン &
こま生姜ドレッシング \$9.99

**エグゼクティブ シェフのジェームズ・ス
ラッテリー
Sous シェフ ジャスティン フェルプス**

Dellagio タウン センター
8046 西砂湖路
オーランド、FL 32819

(407) 615 8888

www.BigFinSeafood.com

寿司

ロール にぎり 刺身
(6) (3) (4)

マグロ ※ \$9.99

パーベキュー
うなぎ \$9.99

サーモン ※ \$9.99

エビ \$9.99

ブリ ※ \$9.99

組み合わせ

にぎり ※ (2ea など)エビ、マグロ、サーモ
ン、ハマチ、パーベキューうなぎ \$9.99

刺身 ※ (3ea) マグロ、サーモン、ハマ
チ \$9.99

あなたがのっています。

フィラデルフィア ロール ※ スモーク サーモ
ン、クリーム チーズ、ネギ、ケッパー、トピコ、み
じん切りゆで卵 \$9.99

ステーキハウス ロールプライムリブ、アス
バラ、わさびマヨネーズ、ルッコラ刺毛 \$9.99

パーベキュー 釉うなぎ ロールアボカド、うな
ぎパーベキュー醬油だ \$9.99

スパイダー ロール天ぷらソフトシェル、ク
リーム チーズ、キュウリ、ルッコラのスパイシーなマ
グロとうなぎソースをトッピングだ \$9.99

スパイシーまぐろロール ※ シラチャー メイ
ヨー、ねぎ、スライスしたマグロだ \$9.99

カリフォルニア キング ロールアラスカのタ
ラバガニ、アボカド、キュウリ、すり身、真砂 &
ルッコラ \$9.99

カリフォルニア州 Dream'n ロール ※ カ
リフォルニア キングはマグロのトッピング、スモ
ーク サーモンとアボカド \$9.99

キャプテン・クランチ ロール海老の天ぷ
ら、アボカド、マヨネーズ、真砂、天ぷらフレ
ーク、うなぎソース、ルッコラ \$9.99

クラカトア ロールカリフォルニア キングは、
ロブスター、すり身と真砂、ハラペーニョ、ス
パイシーなマヨネーズを突破 & 焼き \$9.99

サーフィンと芝 ロールステーキ & 天ぷらオ
マールエビ、クリーム チーズ、アスバラ、わさび
のクリーム \$9.99

ベジタリアンのロール豆腐、アスバラガス、
マイクログリーン、ニンジン、キュウリ、アボカド
だ \$9.99

TNT ロール ※ 揚げ寿司米ロール私たちのス
パイシーなマグロのミックスとハラペーニョのス
ライバーをトッピングし、うなぎソースを添え
て \$9.99

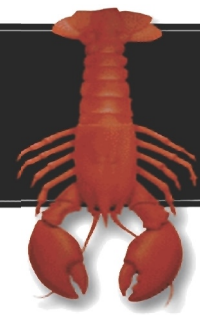
大きなフィンTM まき寿司プレート ※ 夢の
スパイシーなマグロ、カリフォルニア州 Dream'n、キ
ャプテン・クランチ、クラカトア ロール \$9.99

巨大な大きなフィンTM 寿司コンボ プ
レート ※ にぎりコンボ、刺身のコンボ、スパイ
シーなマグロ、カリフォルニア州 Dream'n、キ
ャプテン・クランチ、クラカトア ロール \$9.99

※ いくつかの項目は、生または加熱が
不十分な提供しています。または raw
または未調理の成分を含むことがあり
ます。特に特定の医療条件を有す
れば生または加熱が不十分な肉を消費、
家畜、魚介類、貝や卵、媒介する病
気、食品のリスクを高める可能性があ
ります。

ください任意のアレルギーマ
をできるだけ早くお知らせ

18% チップは 6 以上の当事者に追加
されます



大きなフィンTM メカジキ フィレミニオン ※ (14 オンス) センター カット山牛フィレミニオンの黒く、大きなフィンTM の秘密のソース、ニンニク マッシュ ポテト、アスパラガス (30 分調理時間を許可してください) **9.99**

ボナーの有名なフィッシュ & チップスフライド ポテト、コールスロー、タルタル ソースだ。 **9.99**

サーモン ロックフェラー ※ジャガイモ ケーキ、ホウレンソウのクリーム煮、ペアネーズ ブロンズ色に **9.99**

ワタリガニ ハタ痴皮しこりカニ肉、レモン産ニンニク マッシュ ポテト、アスパラガスはブラン **9.99**

ゴマ Ahi のマグロ ※ たたきワカメ、真珠の Pasta、漬物のショウガ バターソースだ **9.99**

マヒマヒのピカタニンニク マッシュ ポテト、インゲン、ケーパー、レモン スライス ブールブラン **9.99**

ジャンボ海のホタテ ※ ジャークたたき、arroz-con グリ & スライス パイナップルサルサ **9.99**

エビやホタテ・オーリンズ ※ (黒く) ほうれん草、マッシュルーム、ドライマト、ザリガニ パルメザン グリッツ ケイジャン クリーム ソース エビ **9.99**/Scallop **9.99**/Combo **9.99**

Bahamian のブリ綱「チョッピーノ」スタイルのマトのスープ、アラスカのタラバガニ肉、湾のホタテ、エビ、ハマグリ、ムール貝、新しいジャガイモ、seet トウモロコシ **9.99**

シェフの創造

シェフ ジェームズ伝統的なオイスター シチュー牡蠣のソテー バター、ガーリック、エシャロットをふっくらし、クリーミーなスープを務めた **9.99**

パンのたたきバージニア シマスズキ務めたカニと英語でエンドウ豆のリゾットと石のカニ バター ソース **9.99**

グローバル シーフード

すべてグローバル シーフードが利用できる焼き、炙り焼き、焼き、パンの 2 つの側面のたたきまたは黒く、お選択: フレンチ フライ ガーリック マッシュ ポテト、もち米、緑の豆またはコールスロー & ソースの選択 または

ほうれん草、マッシュルーム、ドライマト、ザリガニ パルメザン グリッツニューオーリンズ スタイルは黒く、ケイジャン風味のクリーム ソース **9.99** 追加

ソース: ハーブ バター、ケイジャン クリーム、唐辛子ブラックビーン レリッシュ

カロライナ メカジキ フィレミニオン ※ (14 オンス) **9.99**

湾岸キャッチ黒いハタ **9.99**

スコティッシュ サーモン ※ **9.99**

カリブ Ahi のマグロ ※ **9.99**

湾岸キャッチ マヒマヒ **9.99**

ジャンボ海老 **9.99**

ジャンボ海のホタテ ※ **9.99**

Bahamian のプリスナッパー **9.99**

バージニア州黒のストライプのバスをキャッチします。 **9.99**

大きなフィンTM 料理

2 つの側面の選び頂けます: フレンチ フライ ガーリック マッシュ ポテト、もち米、緑の豆またはコールスロー

フィレミニオン ※ (10 オンス) の w/ペアネーズ **9.99**

西洋わさびをまぶしたフィレミニオン ※ (10 オンス) **9.99**

ブルーチーズをまぶしたフィレミニオン ※ (10 オンス) **9.99**

オスカー スタイル フィレミニオン ※ (10 オンス) & たらば蟹の w/ペアネーズ **9.99**

ニューヨーク ストリップ ※ (16 オンス) の w/ペアネーズ **9.99**

航空会社の鶏の胸肉のロースト w/ソテーほうれん草 & レモン バター **9.99**

サーフ & ターフ

2 つの側面の選び頂けます: フレンチ フライ ガーリック マッシュ ポテト、もち米、緑の豆またはコールスロー

ニュー・オーリンズ バーベキュー エビ & フィレ ※ (10 オンス) w/ペアネーズ **9.99**

1 lb メインロブスター & フィレミニオン ※ (10 オンス) の w/ペアネーズ **9.99**

6 オンス ロブスター テール & フィレミニオン ※ (10 オンス) の w/ペアネーズ **9.99**

エビ、ホタテ & フィレミニオン ※ (10 オンス) w/スカンビ ソース **9.99**

1 ポンドのアラスカのタラバガニ脚 & フィレ ※ (10 オンス) の w/ペアネーズ **9.99**

サーフ & サーフ カニのケーキ、ジャンボ海老、ジャンボ帆立貝 ※ w/レモン beurre にモンブラン **9.99**

我々 はあまりにもカニ & ロブスターを持っています。

2 つの側面の選び頂けます: フレンチ フライ ガーリック マッシュ ポテト、もち米、緑の豆またはコールスロー

ジャンボ キング カニ脚 (1 ポンド) 描画バターを添えて **9.99**

ジャンボ アラスカン・キング蟹爪 (1 ポンド) 描画バターを添えて **9.99**

ズワイガニの足 (2 ポンド) 描画バターを添えて **9.99**

メリーランド州のクラブケーキ 2 カニのケーキ、タルタル ソース **9.99**

天ぷらロブスター テール (6 オンス) 唐辛子黒豆風味を務めた **9.99**

冷水ロブスター テール (6 オンス) 焼き & 描画バターを添えて **9.99**

全体のメインロブスター、レモンと描画バター添え蒸しまたは炙り焼き

1 ポンド **9.99** 蟹肉詰め焼き add **9.99**

3 位、4 位 & 5 位ロブスターがご利用いただけます
24-48 時間前までに
ステーキ & チキン

独自の Pasta を作成します。

ロブスター..... **9.99**
ジャンボ海老..... **9.99**
海のホタテ ※..... **9.99**
チキン..... **9.99**
牛肉 ※..... **9.99**
湾のホタテ..... **9.99**
シーフード コンボ **9.99**

手長海老ガーリック バター、レモン、白ワイン、ほうれん草、トマト、パルメザン チーズ、リングイネ Pasta

ルイジアナ州 (ブラッケンド) ほうれん草、マッシュルーム、ドライマト、パルメザン チーズ、バター クレオール ソース、カヴァタッピ Pasta

Fra Diavolo アーティ チョーク、ほうれん草、パルメザン チーズ、アラビアータ ソース、リングイネ Pasta

揚げ大皿

フライド ポテトとコールスロー添え
ソースの選択: 歯石、レムラード ソース、クリーミーなマスタードまたはカクテル

Alligator..... **9.99**
ポップコーン エビ **9.99**
Oysters..... **9.99**
ジャンボ海老 **9.99**
湾のホタテ **9.99**
大きなフィンTM 揚げトリオ (3 を選択) **9.99**

側面

パルメザン チーズのグリッツ クローフィッシュ **9.99**

ニンニク マッシュ ポテト **9.99**

サツマイモのフライド ポテト **9.99**

ソテー緑豆 **9.99**

アスパラガスのグリル **9.99**

ソテーほうれん草 **9.99**

いくつかの項目は、生または加熱が不十分な提供しています。または raw または未調理の成分を含むことがあります。特に特定の医療条件を有すれば生または加熱が不十分な肉を消費、家禽、魚介類、貝や卵、媒介する病気の食品のリスクを高める可能性があります。

ください任意のアレルギーマニのサーバーをできるだけ早くお知らせ

18% チップは 6 以上の当事者に追加されます

Dellagio タウン センター
8046 西砂湖路
オーランド、FL 32819

(407) 615 8888

www.BigFinSeafood.com