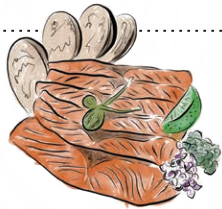
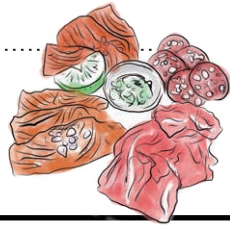


SIGNATURE SALMONS



✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** **3 KINDS** ¥1,700 **5 KINDS** ¥2,800
キーズ サーモン・サンプラー
シェフが厳選するサーモンの盛り合わせ! オニオン、ケーパー、アンチョビソース、
サワークリーム、ベークルスライスと一緒に召し上がってください。

SURF & TURF SAMPLER **¥2,000**
サーフ アンド ターフ サンプラー
生ハム・サラミとサーモンのQUAYSならではの前菜盛り合わせ!



SNACKS & APPETIZERS

✓ **Miyazaki Yellowtail Crudo** **¥1300**
宮崎県産 黒瀬ブリのクルード
ライムと醤油でマリネし、ハラペーニョやハーブと合わせたカルパッチョ風。

Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade **¥500**
オリーブ、ドライトマト、モッツァレラのマリネ
お酒のお供にぴったりなタパスを合わせてマリネに。

Smoked Cheese & Caramelized Nuts **¥500**
スモークチーズとキャラメルナッツ
キャラメリゼにしたミックスナッツとスモークチーズ。

Spicy Roasted Carrot Hummus **¥900**
ロースト人参のスパイシー・フムス
甘くローストした人参にスパイスを合わせて作る、スモーキーな香りのフムス

Beer Batterd Onion Rings **¥700**
オニオンリング
衣にビールを使いさくっと揚げたオニオンリング。バーベキューソースを添えて。

Fish & Chips **¥1200**
フィッシュ&チップス
市場から届く魚を日替わりのフィッシュアンドチップスに!
自家製タルタルを添えて。

Cheese Garlic Toast **¥550**
チーズ・ガーリックトースト
グラナパダーノチーズをたっぷりかけた熱々ガーリック・トースト。
プレントースト or ガーリックトーストもご用意できます。

NO.9 Beef Tacos **2PC** **¥1000**
ナンバーナイン・ビーフタコス
NO.9ブリュワリーのクラフトビールで煮込んだ牛バラ肉を、
ホップを練り込んだ自家製トルティーヤで!

Pulled Pork Tacos **2PC** **¥1000**
プルドポーク・タコス
柔らかく煮込んだ豚肉にマンゴーサルサとコリアンダーを合わせて。
自家製のコーントルティーヤでどうぞ

Crispy Fish Tacos **2PC** **¥1000**
クリスピー・フィッシュタコス
衣をサクサクにしたげた白身魚のフリットと
自家製コールスローを合わせたお魚タコス!

✓ **Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos** **S** **¥750** **L** **¥1,300**
4種チーズとチリコンカルネのナチョス
チーズとチリコンカルネをたっぷりかけて焼いたナチョスと
ピリ辛のハラペーニョ!

FRIED CHICKEN

QUAYSの名物! 岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉のフライドチキン! 外はカリッと中はジューシーに仕上げました。



Original Fried Chicken
名物・揚げたてジューシー!
オリジナル・骨付きフライドチキン
数種類のハーブやスパイスをミックスした衣で
じっくり揚げた、カリッとジューシーなチキン!
¥1,600 [税込1760]

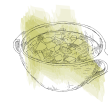


Spicy MAO Chicken
激辛! スパイシー・マオチキン
辛い! 美味しい! ハマる! ザクザクの
フライドガーリックやフライドオニオンを
オリジナルスパイスと絡めた激辛チキン!
¥1,700 [税込1870]



Dukkah Spice Chicken
ザクザク!
デュカ・スパイスチキン
クミン、コリアンダー、ナッツをミックスした
香ばしい自家製スパイスのチキン
¥1,700 [税込1870]

SOUPS & SALADS



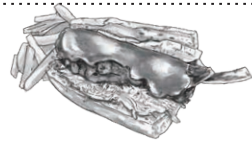
Boston Clam Chowder **CUP** **¥500** **BOWL** **¥1,400**
ボストン・クラムチャウダー
たっぷりのアサリと野菜で作ったクリーミーなクラムチャウダー。
[税込 550] [税込 1540]

Soup of the Day 本日のスープ **CUP** **¥500** **BOWL** **¥1,400**
厳選野菜たっぷり! その日届く野菜をたっぷり入れたキーズ特製のスープ
[税込 550] [税込 1540]

✓ **Ice Wedge Salad - with Salmon** **レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ** **¥1100**
豪快にカットしたレタスにサーモンマリネ、アボガド、トマト、ゴルゴンゾーラとクリーミーなマヨネーズソースを合わせた具沢山のサラダ
[税込 1210]

Grains Salad **グレインズサラダ** **¥1100**
クレソンやケールのサラダに、雑穀や豆をたっぷりと。ナッツやフルーツのアクセント、バルサミコのドレッシング
[税込 1210]

HOT DOG / SANDWICHES / BURGERS



Spare Rib Hot Dog **¥1,850**
骨付き白金豚スペアリブのホットドッグ
HAKKINTON PORK SPARE RIB, GRILLED PINEAPPLE, BBQ SAUCE, CABBAGE,
PICKLED RED ONION, MAYONNAISE
[税込 2035]

Melting Cheese Pastrami Sandwich **¥1,600**
薄切りパストラミたっぷり! メルトチーズ・パストラミ・サンドウィッチ
PASTRAMI BEEF, BLACK PEPPER, CHEDDAR SAUCE, TOMATO, LETTUCE, SAUERKRAUT, MUSTARD BUTTER
[税込 1760]

Fried Chicken Sandwich **フライドチキン・サンドウィッチ** **¥1,300**
ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER
[税込 1430]

Pork Carnitas Cuban Sandwich **ポークカルニタスのキューバンサンド** **¥1,400**
PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO
[税込 1540]



QUAYS Burger キーズ・バーガー **¥1,600**
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE
[税込 1760]

Crispy Fish Burger **クリスピー・フィッシュ・バーガー** **¥1,600**
DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, CRUNCHY ONION TARTAR
[税込 1760]

Chipotle BBQ Burger **チポトレBBQバーガー** **¥1,800**
100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON
[税込 1980]

Bacon Cheese Double Burger **ベーコンチーズ・ダブルバーガー** **¥2,200**
2×100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, THOUSAND ISLAND SAUCE
[税込 2420]

SHAKE



ボリューム満点の
ひんやりシェイク!

Mint Chocolate Chip Milk Shake **¥850**
チョコミント・ミルクシェイク
[税込 935]

Salty Caramel & Coffee Shake **¥850**
ソルティ・キャラメル & コーヒーシェイク
[税込 935]

FRENCH TOAST



平日14:30~17:00限定

SKILLET FRENCH TOAST **¥1,700**
with MASCARPONE CREAM & HAMMERHEAD ROASTERY COFFEE
スキレット・フレンチトースト
都内系列店 THE FRONT ROOM で大人気! 表面はカリッと香ばしく中はふわふわ
トロトロに仕上げた自慢の“飲める”フレンチトースト!

QUAYS

pacific grill

15:00-17:00 MENU

ALL NATURAL 自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。
All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

**LOW
TRANS FAT**

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

**NATURAL
SALT**

自然製法の塩
Natural Salt

**ORGANIC
SUGAR**

オーガニック砂糖
Organic Sugar

TLWATER

TLウォーター使用
TL Water

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays after 11:00 a.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日17時以降/土日祝11時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。