

SALMON COLLECTIONS

世界中から集めたサーモンをスライス売りでご提供!コンディメンツや自家製のスライス・ペーグルと一緒に楽しめください。

all 660/2pc

ご注文は4pcから Minimum Order 4pc~



Marinated Salmon with Yuzu & Shiso
アオモリ 青森サーモンの
柚子マリネ 穂紫蘇の香り

El Caliente
| CHILE SALMON |

Marinated Salmon with 3 Kinds of Chilis
エル・カリエンテ
チリ産サーモンの3種チレ・マリネ



BBQ Spiced Salmon
バーベキュー・タッシー
タスマニア産・サーモンの
BBQスモーク

SALMON NO.8
| NORWEGIAN SALMON |

Salmon Gravalax with Number Eight Gin
サーモン・ナンバーエイト
ノルウェー産 サーモンのグラバックス
自家蒸留 No.8ジン仕立て



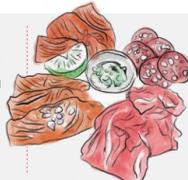
Smoked Salmon with a Kick of the Singleton Dufftown 12Y
スコティッシュ・キック
スモーク・スコティッシュサーモンの
スコッチ・マリネ [シングルトン12年]

| SCOTTISH SALMON |



QUAYS SALMON SAMPLER
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、
スライス・ペーグルと一緒に召し上がれ!



SURF & TURF SAMPLER 2,000
サーフ&ターフ・サンプラー

厳選サーモンに加え、生ハムも楽しめる
前菜盛り合わせ!

from the OCEAN



Fresh Oyster of the Day ASK
本日の生牡蠣 レモン



Brown Crab from Scotland 100g 1,300
スコットランド産 ブラウンクラブ 800
140-180g a piece / minimum order 2pieces
1ピース約140-180g / オーダーは2ピースより承ります



Miyazaki Yellowtail Crudo 1,300
with jalapeño & herbs
宮崎県産 黒瀬ブリのクルード
ライムと醤油のマリネ ハラペーニョ、ハーブ添え

SNACKS & TAPAS

Marinated Olive, Dried Tomato & Mozzarella 500
オリーブ、ドライトマト、モッツァレラのマリネ

Smoked Cheese & Caramelized Nuts 500
スモークチーズとキャラメリゼ・ナッツ

Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリックトースト 550
ブレン/ガーリックのみもご用意できます

Cheese Mashed Potatoes 550
クリーミー・チーズマッシュポテト

Beer Battered Onion Rings with BBQ Sauce 700
サクサク!自家醸造クラフトビールの衣で作る
オニオンリング バーベキューソース

Nachos with Quattro Cheese & Chili Con Carne S 750 L 1,300
4種チーズとチリコンカルネのナチョス

Spicy Roasted Carrot Hummus 900
ロースト人参のスパイシー・フムス

Butifarra Sausage with Celeriac Coleslaw 1,100
プティファラソーセージ
根セロリのコールスローと粒マスタード

Fish & Chips with Spicy & Sour Sauce 1,200
日替わり鮮魚のフィッシュ&チップス
スパイシー・タルタルソース

Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ 1,650

HOMEMADE TACOS

NO.9 Beef Tacos 2pc 1,000
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 1,000
ブルドポーク・タコス マンゴーサルサ

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 1,000
クリスピー・フィッシュタコス

白身魚のフリットとコールスローのタコス
衣をサクサクにし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!

SALADS

Seasonal Fruit & Bocconcini Caprese 1,300
季節のフルーツとボッコランチーニのカプレーゼ

Smoky Salad with Grilled Vegetables & Chicken 1,500
グリル野菜と鶏胸肉のスモキー・サラダ
[grilled chicken breast, mixed herbs, paprika, zucchini,
grilled potato, cherry tomato, onion basil dressing]

SOUPS

Boston Clam Chowder Cup 500 Bowl 1,400
ボストン・クラムチャウダー

JOSPER GRILLED APPETIZERS

Gold Rush Corn Fritters 1,000
with Cheese, Jalapeño & Coriander
ゴールドラッシュのコーンフリッター
サワークリームとライム

Roasted Butternut 1,000
with Blown Sugar, Dukkah & Cumin
バターナッツのジョスパーロースト
ブラウンシュガー、デュカスパイス、クミン

Mixed Veggies with Olive Oil & Salt 1,000
季節野菜のミックス・グリル

Camembert, Seasonal Fruit & Nuts with Campagne 1,300
カマンベール、季節のフルーツ、ナッツの
ジョスパーグリル カンパーニュ添え

Grains Salad グレインズ・サラダ 1,100
[kale, watercress, mixed beans, quinoa,
red onion, walnut, cottage cheese, pomegranate, radish]

Ice Wedge Salad with Salmon 1,100
サーモンマリネのウェッジ・サラダ
[lettuce, marinated salmon, avocado, tomato,
gorgonzola, creamy mayonnaise sauce]

Soup of the Day Cup 500 Bowl 1,400
新鮮野菜たっぷり!本日のスープ

from the JOSPER OVEN

スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン “ジョスパー”。高温調理を短時間でいい、素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出します。

CERTIFIED ANGUS BEEF RIBEYE STEAK 300g 7,500 400g 9,800
USプライム 認定アンガスビーフ
リブロースのジョスパーグリル
認定規格をクリアした最高等級のアンガスビーフ!生粒コショウ、
マスタード、マルドンの塩でシンプルに。

SMOKED SIRLOIN STEAK 300g 5,500
オーストラリア産 大麦牛サーロインのスモークステーキ
パーボンでフランベして仕上げる、桜チップのスモーク・ステーキ

HAKKINTON PORK with Grilled Vegetables 2,800
白金豚のジョスパーグリル グリル野菜
脂身が甘く、旨味のギュッと詰まった白金豚を香ばしくグリルしました。

GRILLED LAMB with Couscous Tabboule & Dukkah 2,900
ラム肩肉のジョスパーグリル クスクスのタブレと自家製デュカ
ラムの肩肉に、ハーブと野菜たっぷりのクスクス・タブレを添えて。

KESENUMA SWORDFISH with Mashed Potatoes 2,500
気仙沼産 メカジキのグリル マッシュ・ポテト添え
脂がのったメカジキをケッパーやイタリアン・パセリを効かせた
焦がしバターのソースで!

CATCH OF THE DAY with Braised Potatoes ASK
鮮魚のジョスパーグリル ジャガ芋のブレゼ
市場から届く鮮魚を豪快にグリルを、酸っぱ辛いアジアン仕立てのソースで。

FRIED CHICKEN

QUAYSの名物! 若手県産 奥の都どり、骨付きも肉の外はカリッと、中ジューシーなフライドチキン!

Original Fried Chicken 1,600
オリジナル・フライドチキン
ハーブやスパイスをミックスした衣で
カリッとジューシーに仕上げた名物チキン!

Spicy MAO Chicken 1,700
激辛! スパイシー・マオ・チキン
フライドガーリックやフライドオニオンを
絡めた、激辛マオ・スパイスのチキン

Dukkah Spice Chicken 1,700
ザクザク! デュカ・スパイスチキン
クミン、コリアンダーなどのスパイスに
ナッツを加えた、香ばしいザクザクチキン

DETROIT STYLE PIZZA

高加水で作るもちもちの生地と、ザクザクのエッジがクセになる!
背徳感たっぷりでやみつきになる美味しさ!



Mr. Pepperoni Devil 2,400
ミスター・ペパロニデビル
チーズ、ペパロニ、ハラペーニョたっぷりのスパイシーな
王道デトロイト・ピザ

The Nutty Cheezy Detroit 2,400
キャラメルナッツと4種チーズ メープルシロップ添え
ゴーダ、チェダー、スモーク・モッツァレラ、グラナ・パダーノを
乗せた、濃厚チーズデトロイト・ピザ!ザクザクのナッツがアクセント

Tandoori Chicken Detroit 2,400
タンドリーチキン・デトロイト
ヨーグルトソース添え
スパイシーなタンドリーチキンにたっぷりのチーズと、
トマトやオニオンを合わせた期間限定・ピザ!

Weekly Pasta シェフ特製! 今週の Pasta 1,500

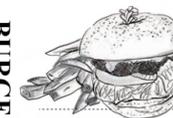
Smoked Salmon & Lemon Herb Butter Pasta 1,400
スモークサーモンとレモン・ハーブバターのパスタ

Zucchini & Basil Pistou - with Grilled Vegetables 1,500
ズッキーニとグリル野菜のプロヴァンス風ジェノベーゼ [カサレッチェ]

Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella 1,600
和牛のボロネーゼ 茄子とモッツァレラ [リングイネ]

Snow Crab Tomato Sauce 1,700
ズワイガニのトマトソース [イカ墨のタリオリーニ]

BURGERS



QUAYS Burger キーズ・バーガー 1,600
[100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion,
thousand island sauce, cheddar]

Crispy Fish Burger クリスピー・フィッシュ・バーガー 1,600
[deep-fried cod, lettuce, tomato, bbq sauce, crunchy onion tartar]

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]

Bacon Cheese Double Burger ベーコンチーズ・ダブルバーガー 2,200
[2x100% beef patties, cheddar cheese, lettuce, tomato, grilled onion,
bacon, thousand island sauce]

TOPPINGS					
Beef Patty	ビーフ・パティ	600	Fried Egg	フライドエッグ	150
Cheddar	チェダーチーズ	150	Bacon	ベーコン	300
Avocado	アボカド	200	Jalapeño	ハラペーニョ	150

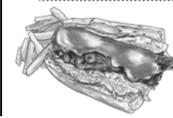
SANDWICHES



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]

Fried Chicken Sandwich フライドチキン・サンドウィッチ 1,400
[original fried chicken, watercress, red onion pickles, mustard, butter]

Pork Carnitas Cuban Sandwich 1,400
ポークカルニタスのキューバンサンド
[pork carnitas, pickles, mixed cheese, jalapeño]



Pork Spare Ribs Sandwich 1,850
白金豚スペア ribs のサンドイッチ
[pork spare rib, grilled pineapple, bbq sauce, cabbage,
pickled red onion, mayonnaise]

QUAYS

pacific grill

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いません。
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

πWATER

πウォーター使用
πWater

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。