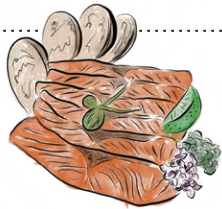
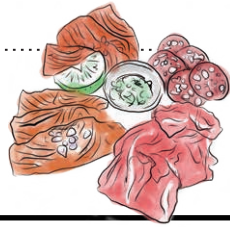


SIGNATURE SALMONS



✓ **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 **¥1,200**
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。
プレートトースト or ガーリックトーストもご用意できます。

NO.9 Beef Tacos **2PC** **¥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** **¥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** **¥1,000**
クリスピー・フィッシュタコス
衣をサクサクにした揚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

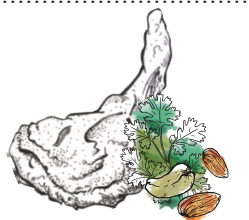
QUAYSの名物! 岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉のフライドチキン! 外はカリッと中はジューシーに仕上げました。



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]

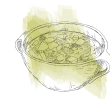


Spicy MAO Chicken
激辛! スパイシー・マオチキン
辛い! 美味しい! ハマる! ザクザクの
フライドガーリックやフライドオニオンを
オリジナルスパイスと絡めた激辛チキン!
¥1,700 [税込1870]



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



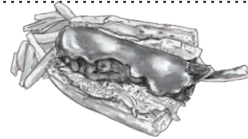
Boston Clam Chowder **CUP** **¥500** **BOWL** **¥1,400**
ボストン・クラムチャウダー
たっぷりのアサリと野菜で作ったクリーミーなクラムチャウダー。
[税込 550] [税込 1540]

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** **¥1,100**
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NZサラダ** **¥1,100**
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]

SANDWICHES & BURGERS



Spare Rib Sandwich **¥1,850**
白金豚のポークスペアリブ・サンドイッチ
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

TWATER

氷ウォーター使用
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。