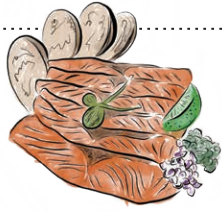
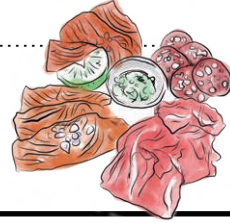


SIGNATURE SALMONS



✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** **3 KINDS** ¥1,700 [税込 1870] **5 KINDS** ¥2,800 [税込 3080]
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、ベーグルスライスと一緒に召し上がってください。

SURF & TURF SAMPLER **¥2,000** [税込 2200]
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** [税込 1430]
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** [税込 550]
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** [税込 550]
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。

Beer Battered Onion Rings **オニオンリング** **¥700** [税込 770]
 衣にビールを使いさくっと揚げ、バーベキューソースを添えました

Mac'n Cheese **トリュフ香る マカロニ&チーズ** **¥900** [税込 990]
 ベシャメルとチェダーチーズ、たっぷりのペッパーで

Spicy Roasted Carrot Hummus **¥900** [税込 990]
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

Fish & Chips **フィッシュ&チップス** **¥1,200** [税込 1320]
 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** [税込 605]
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** **¥1,000** [税込 1100]
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** [税込 1100]
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** [税込 1100]
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** [税込 825] **L** **¥1,300** [税込 1430]
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

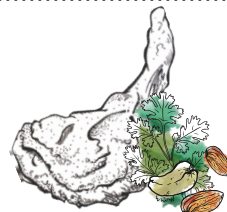
QUAYSの名物! 岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉のフライドチキン! 外はカリッと中はジューシーに仕上げました。



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** [税込 550] **BOWL** **¥1,400** [税込 1540]
ボストン・クラムチャウダー
 たっぶ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。

Soup of the Day 本日のスープ **CUP** **¥500** [税込 550] **BOWL** **¥1,400** [税込 1540]
 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

✓ **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]

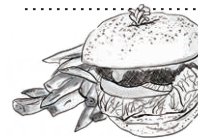
Grains Salad **グレインズサラダ** **¥1,100** [税込 1210]
 クレソンやケールのサラダに、雑穀や豆をたっぷり。ナッツやフルーツのアクセント、バルサミコのドレッシング

SANDWICHES & BURGERS

Melting Cheese Pastrami Sandwich **¥1,600** [税込 1760]
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** **¥1,500** [税込 1650]
 ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER

Pulled Pork Cuban Sandwich **プルド・ポークのキューバンサンド** **¥1,600** [税込 1760]
 PULLED PORK, RED ONION PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO



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

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

Chipotle BBQ Burger **チポトレBBQバーガー** **¥1,800** [税込 1980]
 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** [税込 2420]
 2X100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, THOUSAND ISLAND SAUCE

SHAKE



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

Peanut Butter & Banana Shake **¥900** [税込 990]
ピーナッツバターとバナナのシェイク

FRENCH TOAST



平日14:30~17:00限定

SKILLET FRENCH TOAST **¥1,700** [税込 1870]
 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
TRANSFAT**

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

PLWATER

PLウォーター使用
PL 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。