

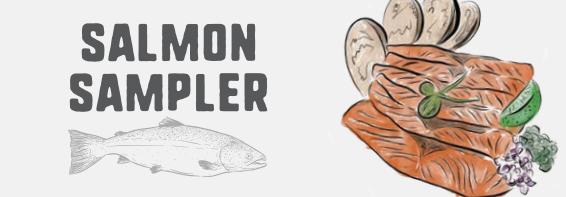
# SALMON COLLECTIONS

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・ベーグルと一緒に楽しめます。

all 660/2pc

ご注文は4pcから Minimum Order 4pc~

**SCOTTISH Kick**  
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]



**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、ワーカークリーム、  
スライス・ベーグルと一緒に召し上がり!

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

## SNACKS & TAPAS

Marinated Olive, Dried Tomato & Mozzarella 500  
オリーブ、ドライトマト、モッツアレラのマリネ [税込550]

Smoked Cheese & Caramelized Nuts 500  
スモークチーズとキャラメリゼ・ナッツ [税込550]

Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリックトースト 550  
プレーン/ガーリックのみご用意できます [税込605]

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  
オニオングリッディング バーベキューソース [税込770]

Mae'n Cheese 900  
トリュフ香る マカロニ&チーズ [税込990]

Nachos with Quattro Cheese S 750[税込825]  
& Chili Con Carne L 1,300[税込1430]  
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 [税込990]

Butifarra Sausage with Celeriac Coleslaw 1,100  
ブ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 [税込1210]

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 [税込1320]

✓Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ 1,650  
[税込1815]



**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



**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・サーモンのBBQスマート



**Salmon Gravalax with Number Eight Gin**  
サーモン・ナンバーイット  
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

## SALMON SAMPLER



**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、ワーカークリーム、  
スライス・ベーグルと一緒に召し上がり!

## from the OCEAN



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

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

## HOMEMADE TACOS



**NO.9 Beef Tacos** 2pc 1,000  
ナンバーナイン・ビーフタコス [税込1100]

NO.9ブリュワーのクラフトビールで煮込んだ牛バラ肉を、ホップで練り込んだ自家製トルティーヤで!



**Pulled Pork Tacos** 2pc 1,000  
プルド・ポーク・タコス マンゴーサルサ [税込1100]

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 [税込1100]

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ンチーニのカプレーゼ [税込1430]



**Smoky Salad with Grilled Vegetables & Chicken** 1,500  
グリル野菜と鶏胸肉のスモーキー・サラダ [税込1650]

[grilled chicken breast, mixed herbs, paprika, zucchini, grilled potato, cherry tomato, onion basil dressing]



**✓Ice Wedge Salad with Salmon** 1,100  
サーモンマリネのウェッジ・サラダ [税込1210]

[lettuce, marinated salmon, avocado, tomato, gorgonzola, creamy mayonnaise sauce]

## SOUPS



**Boston Clam Chowder** Cup 500[税込550]  
Bowl 1,400[税込1540]

## JOSPER GRILLED APPETIZERS



**Josper Grilled Petit Vert Sprout** 1,000  
プチヴェールのジョスパーグリル [税込1100]



**Josper Grilled Cauliflower** 1,000  
with Romesco Sauce [税込1100]

カリフラワーのジョスパーグリル ロメスコソース



**Mixed Veggies with Olive Oil & Salt** 1,000  
季節野菜のミックス・グリル [税込1100]



**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 カンパニーユ添え [税込1430]



**Grains Salad グレインズ・サラダ** 1,100  
[kale, watercress, mixed beans, quinoa, red onion, walnut, cottage cheese, pomegranate, radish] [税込1210]

## SOUPS



**Soup of the Day** Cup 500[税込550]  
Bowl 1,400[税込1540]

# from the JOSPER OVEN

スモークとグリルを同時に使えるスペイン製の炭火オーブン“ジョスパー”。高温調理を短時間で行い、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**

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、マルドンの塩でシンプルに。

300g 8,500[税込9350]  
+100g 2,800[税込3080]



**SMOKED SIRLOIN STEAK**

オーストラリア産 サーロイン・スマート・ステーキ  
厳選ビーフをバーボンでフランベして仕上げる、旨みたっぷりの燻製ステーキ

300g 5,800[税込6380]



**HAKKINTON PORK with Grilled Vegetables**

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。

2,800[税込3080]



**GRILLED LAMB with Couscous Tabboule & Dukkah**

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。

2,900[税込3190]



**✓ KESENNUMA SWORDFISH with Mashed Potatoes**

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・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**

鮮魚のジョスパーグリル じゃが芋のブレゼ  
市場から届く鮮魚を豪快にグリル、酸っぱ辛いアジアン仕立てのソースで。

**SIDE DISH**  
all 400yen

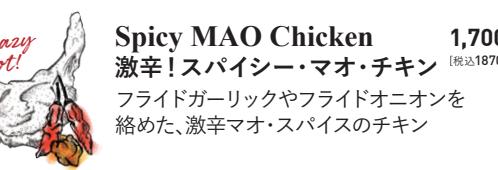
Creamed Spinach	クリーム・スピナチ
Coleslaw	コールスロー・サラダ
Mashed Potatoes	マッシュポテト
Garlic Butter rice	ガーリックバーライス
Grilled Carrot	キャロット・グリル
French Fries	フレンチフライ

## FRIED CHICKEN



**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

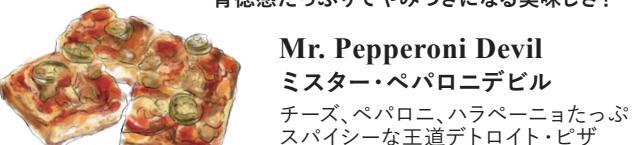


**Dukkah Spice Chicken** 1,700  
ザクザク!デュカ・スパイシチキン

クミン、コリアンダーなどのスパイスに  
ナツツを加えた、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**

ミスター・ペパロニデビル  
チーズ、ペパロニ、ハラペニョたっぷりの  
スパイシーな王道デトロイト・ピザ

2,400[税込2640]



**The Nutty Cheezy Detroit**

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、chedar、スモーク・モッツアレラ、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

2,400[税込2640]



**Pork Carnitas Detroit with Kumquat Salsa** 2,400

ポーク・カルニタス・デトロイト 金柑のサルサ  
クラフトビールとオレンジジュースでホロホロに煮込んだ  
豚肉に、スパイシーなBBQソース、たっぷりのチーズと  
金柑のサルサをかけたデトロイトピザ!

2,400[税込2640]



**Weekly Pasta** シェフ

# 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おりません。  
All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.



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



低温圧搾抽出法油  
Low Transfat Oil



自然製法の塩  
Natural Salt



オーガニック砂糖  
Organic Sugar



πWATER  
ITWater

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。