

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



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



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]



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 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

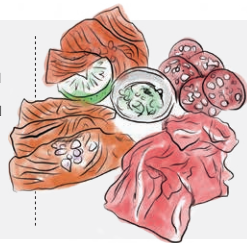
SALMON SAMPLER



QUAYS SALMON SAMPLER
キーズ・サーモンサンブラー

3kinds **1,700** [税込1870]
5kinds **2,800** [税込3080]

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
サーフ&ターフ・サンブラー

2,000 [税込2200]

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



✓ **Miyazaki Yellowtail Crudo** **1,300** [税込1430]
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** [税込550]
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** [税込550]
スモークチーズとキャラメリゼ・ナッツ

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

Beer Batterd Onion Rings with BBQ Sauce **700** [税込770]
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

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

Nachos with Quattro Cheese & Chili Con Carne 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

Spicy Roasted Carrot Hummus **900** [税込990]
ロースト人参のスパイシー・フムス

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

Fish & Chips with Spicy & Sour Sauce **1,200** [税込1320]
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** [税込1815]

HOMEMADE TACOS



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

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** [税込1100]
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** [税込1100]
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!

SALADS



Seasonal Fruit & Bocconcini Caprese **1,300** [税込1430]
季節のフルーツとボッコンチーニのカプレーゼ

Smoky Salad with Grilled Vegetables & Chicken **1,500** [税込1650]
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** [税込550]
ボストン・クラムチャウダー **Bowl 1,400** [税込1540]

JOSPER GRILLED APPETIZERS



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

Josper Grilled Cauliflower **1,000** [税込1100]
with Romesco Sauce
カリフラワーのジョスパークリル ロメスコソース

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

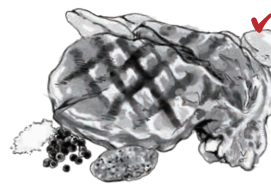
Camembert, Seasonal Fruit & Nuts with Campagne **1,300** [税込1430]
カマンベール、季節のフルーツ、ナッツの
ジョスパークリル カンパーニュ添え

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

✓ **Ice Wedge Salad with Salmon** **1,100** [税込1210]
サーモンマリネのウェッジ・サラダ
[lettuce, marinated salmon, avocado, tomato,
gorgonzola, creamy mayonnaise sauce]

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を行い、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** **300g 8,500** [税込9350]
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クリル
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。
+100g **2,800** [税込3080]



✓ **KESENNUMA SWORDFISH** **2,500** [税込2750]
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!



SMOKED SIRLOIN STEAK **300g 5,800** [税込6380]
オーストラリア産 サーロイン・スモーク・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



HAKKINTON PORK with Grilled Vegetables **2,800** [税込3080]
白金豚のジョスパークリル 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** [税込3190]
ラム肩肉のジョスパークリル 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。

FRIED CHICKEN

QUAYSの名物! 岩手県産 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** [税込1760]
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!



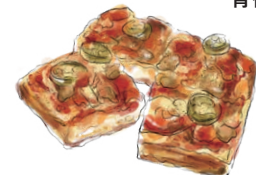
Spicy MAO Chicken **1,700** [税込1870]
激辛! スパイシー・マオ・チキン
フライドガーリックやフライドオニオンを
絡めた、激辛マオ・スパイスのチキン



Dukkah Spice Chicken **1,700** [税込1870]
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

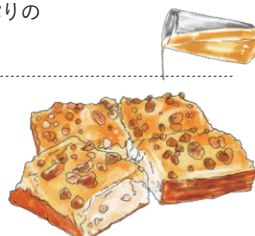
DETROIT STYLE PIZZA

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** [税込2640]
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** [税込2640]
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

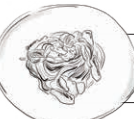


MONTHLY PIZZA



Pork Carnitas Detroit with kumquat Salsa **2,400** [税込2640]
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!

PASTA



Weekly Pasta シェフ特製! 今週のバスタ **1,500** [税込1650]

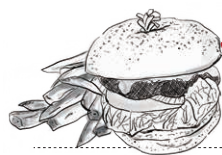
Smoked Salmon Cajun Creem Pasta [Casarecce] **1,700** [税込1870]
スモークサーモンのケイジャン・クリームパスタ [カサレッチェ]

Cod & Leek Aglio e Olio with Bottarga [Spaghetti] **1,800** [税込1980]
鱈と若津ねぎのアーリオ・オーリオ からすみかけ [スパゲティ]

Wagyu Bolognese with Eggplant & Mozzarella [Linguine] **1,600** [税込1760]
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 [Squid Ink Tagliolini] **1,800** [税込1980]
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** [税込1760]
[100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion,
thousand island sauce, cheddar cheese]

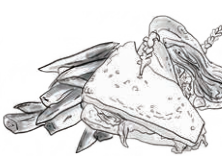
Crispy Fish Burger クリスピー・フィッシュ・バーガー **1,600** [税込1760]
[deep-fried cod, lettuce, tomato, bbq sauce, crunchy onion tartar]

Chipotle BBQ Burger チボトレ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]
[2×100% beef patties, cheddar cheese, lettuce, tomato, grilled onion,
bacon, thousand island sauce]

| TOPPINGS | Beef Patty | ビーフ・パティ | 600 [税込660] | Fried Egg | フライドエッグ | 150 [税込165] |
|----------|------------|---------|--------------------|-----------|---------|--------------------|
| | Cheddar | チェダーチーズ | 150 [税込165] | Bacon | ベーコン | 300 [税込330] |
| | Avocado | アボカド | 200 [税込220] | Jalapeño | ハラペーニョ | 150 [税込165] |
| | | | | | | |

SANDWICHES



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 **1,600** [税込1760]
ブルド・ポークのキューバンサンド
[pulled pork, red onion pickles, mixed cheese, jalapeño]



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
- PI WATER

PIウォーター使用

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。