

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



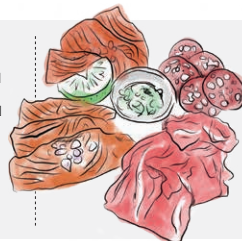
Salmon Gravalax
with *Number Eight Gin*
サーモン・ナンバーエイト
ノルウェー産 サーモンのグラバックス
自家蒸留 No.8ジン仕立て



QUAYS SALMON SAMPLER
キーズ・サーモンサンプラー

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・サンプラー

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 *jalapeno & 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・ガーリックトースト **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 Cauliflower Hummus **1,000** [税込1100]
ロースト・カリフラワーのスパイシー・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 Alette [japanese broccolini] **1,000** [税込1100]
アレッタ [茎ブロッコリー] 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

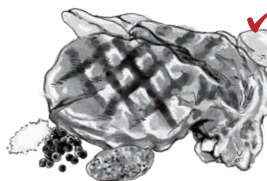
Camembert, Seasonal Fruit & Nuts with Campagne **1,300** [税込1430]
カマンベール、季節のフルーツ、ナッツの
ジョスパークリル カンバーニュ添え

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]

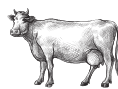
✓ **Ice Wedge Salad with Salmon** **1,100** [税込1210]
サーモンマリネのウェッジ・サラダ
[lettuce, marinated salmon, avocado, tomato,
gorgonzola, creamy mayonnaise sauce]

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。



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。



BBQ PORK BACK RIBS with French Fries **3,200** [税込3520]
ポークバックリブ フレンチ・フライ
濃厚なBBQソースをたっぷりつけて、香ばしく焼き上げたバックリブ!



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。



✓ **KESENNUMA SWORDFISH with Mashed Potatoes** **2,500** [税込2750]
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**
鮮魚のジョスパークリル 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。

SIDE DISH
all 400yen

Creamed Spinach
クリーム・スピナッチ

Mashed Potatoes
マッシュポテト

Garlic Butter Rice
ガーリックバターライス

Coleslaw
コールスロー・サラダ

Grilled Carrot
キャロット・グリル

French Fries
フレンチフライ

FRIED CHICKEN

QUAYSの名物! 岩手県産 奥の都どり、骨付き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!



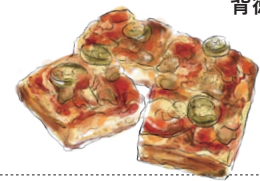
Spicy MAO Chicken **1,700** [税込1870]
激辛! スパイシー・マオ・チキン
フライドガーリックやフライドオニオンを
絡めた、激辛マオ・スパイスのチキン



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

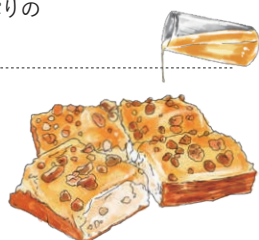
高加水で作るもちもちの生地と、ザクザクのエッジがクセになる!
背徳感たっぷりでやみつきになる美味しさ!



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



Seasonal Vegetables & Cheese Detroit Pizza with anchovies garlic sauce **2,400** [税込2640]
たっぷり旬野菜とチーズの
デトロイトピザ アンチョビガーリックソース
アレッタ [茎ブロッコリー] やミニトマト、紅芯大根などの野菜を乗せ、
チーズと一緒に焼き上げた、野菜の甘みを楽しむデトロイト・ピザ!



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

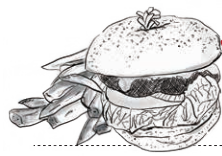
Smoked Salmon Cajun Creem Pasta [Casarecce] **1,700** [税込1870]
スモークサーモンのケイジャン・クリームパスタ [カサレッチェ]

Cod & Leek Aglio e Olio with Bottarga [Spaghetti] **1,800** [税込1980]
鱈と岩津ねぎのアーリオ・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]

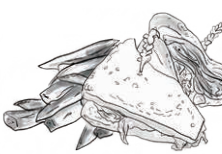
Crispy Fish Burger クリスピー・フィッシュ・バーガー **1,600** [税込1760]
[deep-fried cod, lettuce, tomato, bbq sauce, crunchy onion tartar]

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]
[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]	Jalapeno	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。