

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~



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

SCOTTISH
KICK
| SCOTTISH SALMON |

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・サーモンの
BBQスマート

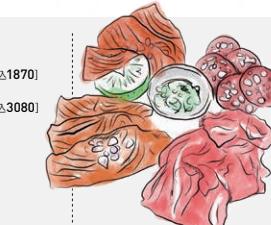


Salmon Gravalax
with Number Eight Gin
サーモン・ナンバーイット
ノルウェー産 サーモンのグラバックス
自家蒸留 No.8ジン仕立て

SALMON
SAMPLE



QUAYS SALMON SAMPLER 3 kinds 1,700 [税込1870]
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、サーモンクリーム、
スライス・ベーグルと一緒に召し上がり!



SURF & TURF SAMPLER 2,000
サーフ&ターフ・サンプラー
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

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

Smoked Cheese & Caramelized Nuts 500
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
プレーン/ガーリックのみご用意できます

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
オニオングリル バーベキューソース

Mae'n Cheese 900
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
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
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
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
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 1,000
プルド・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

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

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

[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]

✓ Miyazaki Yellowtail Crudo

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 ハラペニョ、ハーブ添え

JOSPER
GRILLED
APPETIZERS



Josper Grilled Alette [japanese broccolini] 1,000
アレッタ[茎ブロッコリー]のジョスバーグリル

Josper Grilled Cauliflower 1,000
with Romesco Sauce
カリフラワーのジョスバーグリル 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

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
ジョスバーグリル カンパニーユ添え

Grains Salad グレインズ・サラダ

1,100
[kale, watercress, mixed beans, quinoa, red onion, walnut, cottage cheese, pomegranate, radish]

✓ Ice Wedge Salad with Salmon 1,100
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バーグリル

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。



GRILLED LAMB with Couscous Tabboule & Dukkah 2,900
ラム肩肉のジョスバーグリル 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。



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ペにて仕上げる、旨みたっぷりの燻製ステーキ



HAKKINTON PORK with Grilled Vegetables

白金豚のジョスバーグリル 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。



BBQ PORK BACK RIBS with French Fries

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!

CATCH OF THE DAY with Braised Potatoes ASK

鮮魚のジョスバーグリル 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・スピナッチャ
Coleslaw コールスロー・サラダ
Mashed Potatoes マッシュポテト
Grilled Carrot キャロット・グリル
Garlic Butter Rice ガーリックバターライス
French Fries フレンチフライ

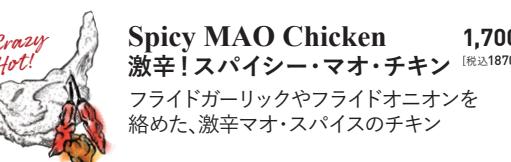
FRIED CHICKEN



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ニを
絡めた、激辛マオ・スパイシーのチキン



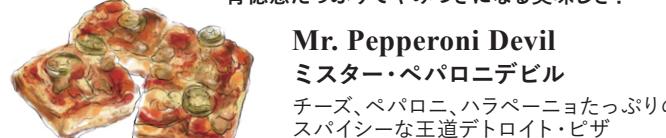
Dukkah Spice Chicken 1,700

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 2,400

ミスター・ペパロニデビル

チーズ、ペパロニ、ハラペニヨたっぷりの
スパイシーな王道デトロイト・ピザ



The Nutty Cheezy Detroit 2,400

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・モツツアレラ、グラナ・パダーノを
乗せた、濃厚チーズデトロイト・ピザ!ザクザクのナツツがアクセント



Seasonal Vegetables & Cheese 2,400

Detroit Pizza with anchovies garlic sauce

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 1,500

シェフ特製!今週のパスタ



1,700

スモークサーモンのケイジャン・クリームパスタ [カサレッヂ]



1,800

鱈と岩津ねぎのアーリオ・オーリオ からすみがけ [スパゲティ]



1,600

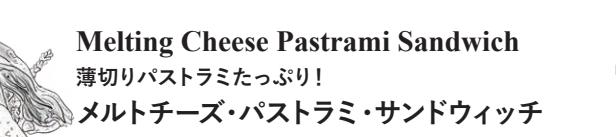
和牛のボロネーゼ 茄子とモツツアレラ [リングイネ]



1,800

ズワイガニのトマトソース [イカ墨のタリオーニ]

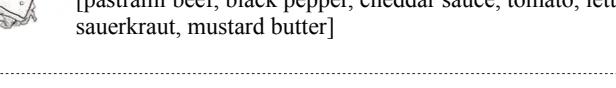
SANDWICHES



1,600

薄切りパストラミたっぷり!

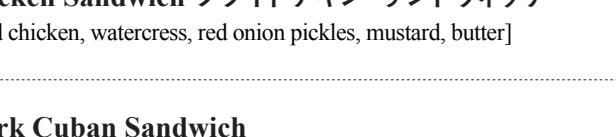
メルトチーズ・パストラミ・サンドウイッチ
[pastrami beef, black pepper, cheddar sauce, tomato, lettuce, sauerkraut, mustard butter]



1,500

フレイドチキン・サンドウイッチ

[original fried chicken, watercress, red onion pickles, mustard, butter]



1,600

プルド・ポークのキューバンサンド

[pulled pork, red onion pickles, mixed cheese, jalapeño]

QUAYS

pacific grill

ALL NATURAL 自然由來の素材を使用し、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



πウォーター使用
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。