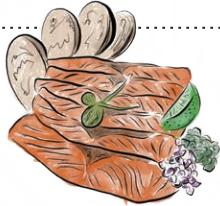


## SIGNATURE SALMONS



**✓ QUAYS SALMON SAMPLER** 3 KINDS ¥1,700 5 KINDS ¥2,800  
[税込 1870] [税込 3080]

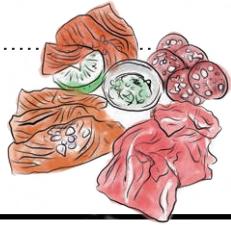
キーズ サーモン・サンプラー

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りください。

**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**

宮崎県産 黒瀬ブリのクルード  
¥1300 [税込 1430]

ライムと醤油でマリネし、ハラペニヨやハーブと合わせたカルパッショ風

**Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade**

オリーブ、ドライトマト、モッツァレラのマリネ  
¥500 [税込 550]

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**

スモークチーズとキャラメルナッツ  
¥500 [税込 550]

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 Batterd Onion Rings** オニオンリング

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  
¥700 [税込 770]

**Mac 'n Cheese** トリュフ香る マカロニ&チーズ

ベシャメルとchedarチーズ、たっぷりのペッパーで  
¥900 [税込 990]

**Spicy Roasted Cauliflower Hummus**

ロースト・カリフラワーのスパイシー・フムス  
¥1,000 [税込 1100]

香ばしくローストしたカリフラワーに、クミンなどのスパイスを合わせたフムス

**Fish & Chips** フィッシュ&チップス

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。  
¥1,200 [税込 1320]

**Cheese Garlic Toast**

チーズ・ガーリックトースト  
¥550 [税込 605]

グラナパダーノチーズをたっぷりとかけた熱々ガーリック・トースト。  
プレーントースト or ガーリックトーストもご用意できます。

**NO.9 Beef Tacos**

ナンバーナイン・ビーフタコス  
2PC ¥1,000 [税込 1100]

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**

プルドポーク・タコス  
2PC ¥1000 [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。  
自家製のコントルティーヤでどうぞ

**Crispy Fish Tacos**

クリスピーフィッシュタコス  
2PC ¥1,000 [税込 1100]

衣をサクサクにしたて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 L ¥1,300 [税込 825] [税込 1430]

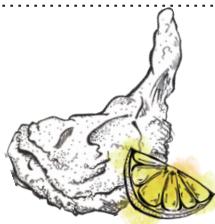
4種チーズとチリコンカルネのナチョス

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

ピリ辛のハラペニヨ!

## 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!

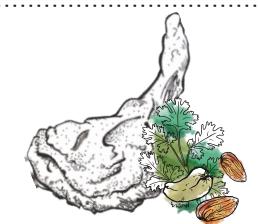
¥1,600 [税込 1760]

*Crazy Hot!*

**Spicy MAO Chicken**

辛い!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、ナツツをミックスした  
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**

ボストン・クラムチャウダー  
たっぷ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

厳選野菜たっぷり!その日届く野菜をたっぷりと入れたキーズ特製のスープ

CUP ¥500 [税込 550] BOWL ¥1,400 [税込 1540]

**✓ Ice Wedge Salad - with Salmon**

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なサラダ

¥1,100 [税込 1210]

**Grains Salad**

クレソンやケールのサラダに、雑穀や豆をたっぷりと。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

¥1,100 [税込 1210]

## 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wich

PASTRAMI BEEF, BLACK PEPPER, CHEDDAR SAUCE, TOMATO, LETTUCE, SAUERKRAUT, MUSTARD BUTTER



**Fried Chicken Sandwich**

フライドチキン・サンドwich

¥1,500 [税込 1650]

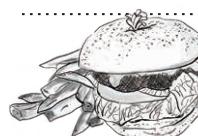
ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER

**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]

**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



**Mint Chocolate Chip Milk Shake**

チョコミント・ミルクシェイク

¥850 [税込 935]

**Peanut Butter & Banana Shake**

ピーナッツバターとバナナのシェイク

¥900 [税込 990]

## FRENCH TOAST



**SKILLET FRENCH TOAST**

with MASCARPONE CREAM & HAMMERHEAD ROASTERY COFFEE

¥1,700 [税込 1870]

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!

平日14:30~17:00限定

# QUAYS

## pacific grill

**15:00-17:00 MENU**

**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  
πWater

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。