

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みてください。

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



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



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

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 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、モッツアレラのマリネ

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 Battered 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)
プ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・ビーファコス

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 (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ークー・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) Bowl 1,400 (税込1540)
ボストン・クラムチャウダー

JOSPER GRILLED APPETIZERS

Josper Grilled Alette [japanese broccolini] 1,000 (税込1100)
アレッタ [莖ブロッコリー] 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 カンパニョ添え

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]

Soup of the Day Cup 500 (税込550) Bowl 1,400 (税込1540)
新鮮野菜たっぷり! 本日のスープ

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いき、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) +100g 2,800 (税込3080)
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 SPARE RIBS with French Fries 3,200 (税込3520)
BBQポーク・スペアリブ 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スペアリブ!

GRILLED LAMB with Couscous Tabbouleh & Dukkah 2,900 (税込3190)
ラム肩肉のジョスパークリル クス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ス・タブレを添えて。

✓ **KESENUMA 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・パセリを効かせた魚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 ジャが芋のブレイ
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 500yen

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の名著! 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 2,400 (税込2640)
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 Detroit・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 メーブルシロップ添え
ゴーダ、チェダー、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Detroit・ピザ! ザクザクのナッツがアクセント

Burrata Cheese & Mortadella Detroit Pizza 3,200 (税込3520)
まるごとブラータチーズとモルタデッラのDetroitピザ
ミルクイーターのような食感のブラータチーズを丸ごと乗せた
Detroit・ピザ。シンプルにオリーブオイルとマルドンの塩で召し上がれ!

JAMBALAYA 2,200 (税込2420)
Jerk Chicken & Chorizo Jambalaya
ジャーク・チキンとチリソーのジャンバラヤ
ジャスミンライスとケイジャンスパイスで作る、スパイシーなジャンバラヤ!
香ばしく焼き上げたジャーク・チキンを乗せて。

PASTA Weekly Pasta シェフ特製! 今週の Pasta 1,500 (税込1650)

Smoked Salmon Cajun Cream 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 Pasta [カサレッチェ]

Candy Cabbage & Sakura Shrimp Pasta [Spaghetti] 1,800 (税込1980)
キャンディ・キャベツと桜海老の Pasta [スパゲティ]

Wagyu Bolognese with Eggplant & Mozzarella [Linguine] 1,600 (税込1760)
和牛のボロネーゼ 茄子とモッツアレラ [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)
[2x100% beef patties, cheddar cheese, lettuce, tomato, grilled onion,
bacon, thousand island sauce]

MONTHLY BURGER!
Philly Cheese Burger フィリー・チーズバーガー 2,000 (税込2200)
[sliced beef steak, cheese sauce, lettuce, sliced red onion, grilled paprika, mushroom]
スライスカットしたビーフステーキにとろろ・濃厚なチェダーチーズソースを合わせた、食べ応え抜群のバーガー!

TOPPING	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 プルド・ポークのキューバンサンド 1,600 (税込1760)

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いません。
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

πWATER

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。