

# 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)

## SALMON SAMPLER

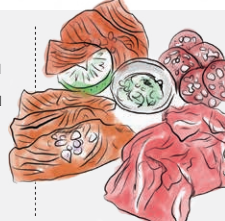


**QUAYS SALMON SAMPLER**

キーズ・サーモンサンブラー

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、  
スライス・ペーグルと一緒に召し上がり!

3kinds 1,700 (税込1870)  
5kinds 2,800 (税込3080)



**SURF & TURF SAMPLER**

サーフ&ターフ・サンブラー

厳選サーモンに加え、生ハムも楽しめる  
前菜盛り合わせ!

2,000 (税込2200)

## from the OCEAN



**Fresh Oyster of the Day**  
本日の生牡蠣 レモン

1pc 680 (税込748) 4pc 2,600 (税込2860) 8pc 5,200 (税込5720)



✓ **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 ハラペーニョ、ハーブ添え

1,300 (税込1430)

## 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)  
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・ビーフトコス

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

## JOSPER GRILLED APPETIZERS

**Josper Grilled Spring Onion** 1,000 (税込1100)  
with Bagnetto Sauce

小田原産 新玉ねぎのジョスパークリル  
パニェットソース

**Josper Grilled Asparagus** 1,200 (税込1320)  
with Gribiche Sauce

国産アスパラガスのジョスパークリル  
グリビッシュソース

**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)  
カンパベル、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! 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 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。

✓ **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Detroit・ピザ! ザクザクのナッツがアクセント

**Pastrami & Mascarpone Detroit** 3,400 (税込3740)  
パストラミとマスカルポーネのDetroitピザ  
薄切りパストラミにミルクィなマスカルポーネをたっぷり乗せた  
Detroitピザ。セルパチコのアクセントを添えて。

**Jerk Chicken & Chorizo Jambalaya** 2,200 (税込2420)  
ジャーク・チキンとチョリゾーのジャンバラヤ

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。

**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 Pasta [カサレッチェ]

**Spring Cabbage & Sakura Shrimp Pasta [Spaghetti]** 1,800 (税込1980)  
春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)  
[2x100% beef patties, cheddar cheese, lettuce, tomato, grilled onion,  
bacon, thousand island sauce]

**MONTHLY BURGER!**

**Honey BBQ Burger** ハニー・BBQバーガー 2,000 (税込2200)  
[coleslaw, 100% beef patty, cheddar, onion ring, bacon, honey bbq sauce, chile]  
蜂蜜BBQの甘塩っぱいピリ辛ソース、ベーコンとサクサクのオニオンリングを挟んだボリューム満点バーガー!

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!

**Melton Cheese Pastrami Sandwich**  
[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。