

SALMON SAMPLER



QUAYS SALMON SAMPLER 3kinds 1,700 [税込1870]
 キーズ・サーモンサンプラー 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!



Mini SALMON SAMPLER 800 [税込880]
 ミニ・サーモンサンプラー
 3種類のサーモンを食べ比べ!
 お一人様用のサーモンサンプラー

SNACKS & TAPAS

✓ **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

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

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]
 4種チーズとチリコンカルネのナチョス L 1,300 [税込1430]

Beetroot Hummus 1,000 [税込1100]
 ビーツとひよこ豆のフムス

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

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]

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

SALADS

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]

HOMEMADE TACOS

NO.9 Beef Tacos 2pc 1,000 [税込1100]
 ナンバーナイン・ビーフタコス

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

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

FRIED CHICKENS



Original Fried Chicken
 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!
 1,600 [税込1760]

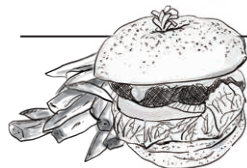


Spicy MAO Chicken
 激辛!スパイシー・マオ・チキン
 フライドガーリックやフライドオニオンを
 絡めた、激辛マオ・スパイスのチキン
 1,700 [税込1870]



Dukkah Spice Chicken
 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
 1,700 [税込1870]

BURGERS & SANDWICHES

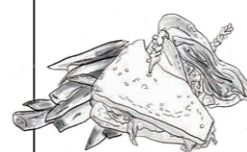


✓ **QUAYS Burger** キーズ・バーガー 1,600 [税込1760]
 [100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheese]

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]



Melting Cheesec 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 1,500 [税込1650]
 フライドチキン・サンドウィッチ
 [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]

DESSERT



FRENCH TOAST

平日14:30~17:00限定

SKILLET FRENCH TOAST 1,700 [税込1870]
 with Mascarpone Cream & Hammerhead Roastery Coffee
 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、中はふわトロに仕上げた
 “飲める”フレンチトースト!



SHAKE

Mint Chocolate Chip Milk Shake 850 [税込935]
 チョコミント・ミルクシェイク

Peanut Butter & Banana Shake 900 [税込990]
 ビーナッツバターとバナナのシェイク



Seasonal Fruit Mille Feuille
 季節のフルーツのミルフィーユ
 キャラメリゼにしてサクサクに
 焼き上げたパイ生地にたっぷりの
 旬のフルーツと自家製アイスを添えて。
 1,050 [税込1155]

※イラストはイメージです。
 フルーツは季節ごとに異なります



Hammerhead Tiramisu
 ハンマーヘッド・ティラミス
 エスプレッソを染み込ませたスポンジと
 滑らかなクリームのティラミス。
 店内で焙煎したコーヒー豆をたっぷり削って。
 750 [税込825]



Strawberry Tart with milk ice cream
 とちあいか苺のタルト 自家製ミルクアイス添え
 たっぷりの苺、カスタードを乗せた
 ラム酒香るタルト。
 滑らかなミルクアイスを添えて。
 1,200 [税込1320]



Baked Cheese Cake
 ベイクドチーズケーキ
 チェダーチーズでコクと滑らかさをプラスした
 ベイクドチーズケーキにミルクアイスを添えました。
 750 [税込825]



QUAYS Rocky Road
 キーズ・ロッキーロード・アイスクリーム
 2種のチョコレートで作る濃厚なアイスに
 マシュマロ、カシューナッツ、クッキーや
 チョコレートを混ぜ込んだロッキーロード風。
 900 [税込990]



Homemade Ice Cream 自家製アイスクリーム

Seasonal! ▶ strawberry & white chocolate 750 [税込825]
 marble ice cream
 苺とホワイトチョコのマーブルアイス

▶ rich milk リッチミルク 550 [税込605]
 ▶ salty caramel ソルティキャラメル 550 [税込605]

COFFEE



QUAYS BORDERLESS BLEND 900 [税込990]
Borderless Blend ボーダーレス・ブレンド
 アメリカンチェリーやベリーチョコを思わせる
 マイルドビターなQUAYSオリジナルブレンド
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□



RWANDA Buhoro Gasharu Washed 800 [税込880]
 ルワンダ ブホロ ガシヤル ウォッシュド
 ブラックティやアブコットの様な柔らかい酸質から、
 とろみある甘さの質感へ
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□



INDONESIA Mandheling Dolok Sunggul Munthe 800 [税込880]
 インドネシア マンデリング ドロックサンゲール ムンテ
 ドライレーズンやアーシーさを感じさせ、
 ビターで深みのある一杯
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□



Venezuela Hacienda El Recreio Natural 1,300 [税込1430]
 ベネズエラ エル レクレオ農園 ナチュラル
 カカオやチョコレートのようなビターさとスパイシーさ、
 コクが詰まった味わい
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□



Ethiopia Banko Gotiti G1 Washed 800 [税込880]
 エチオピア バンコ ゴティティ G1 ウォッシュド
 紅茶のような飲みやすさで甘さとシトラス感の
 ハーモニーが絶妙な一杯
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□



DECAF Ethiopia Sidamo Mountain Water 800 [税込880]
 デカフェ エチオピア シダモ マウンテンウォーター
 メイヤーレモンを思わせるスッキリとした酸味と
 柔らかい甘さにブラックティの風味が特徴の
 99.9%カフェインレスコーヒー
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□



EL SALVADOR Familia Diaz Pacas Semi Washed 800 [税込880]
 エルサルバドル ディエス パカス セミウォッシュド
 ミルキーな口当たりから、徐々にみかんやオレンジゼストのような
 甘酸っぱさを感じる一杯
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□

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。

QUAYS

pacific grill

14:30-17:00 MENU

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

TWATER

TWウォーター使用
TW Water

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。