

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)

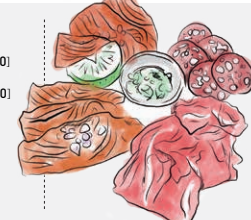
SALMON SAMPLER



QUAYS SALMON SAMPLER
キーズ・サーモンサンブラー

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り!



SURF & TURF SAMPLER 2,000 (税込2200)
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!

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2840) 8pc 5,200 (税込5720)



✓ **Yellowtail Daikon Radish Tacos** 4pc 1,400 (税込1540)

宮崎県産 黒瀬ブリと紅芯大根のタコス仕立て
醤油、ごま油でマリネしたブリと、コリアンダー、ハラペーニョ、
赤玉ねぎを紅芯大根のスライスで挟んだタコス

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 S 750 (税込825) L 1,300 (税込1430)
with Quattro Cheese & Chili Con Carne
4種チーズとチリコンカルネのナチョス

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

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 (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

衣がサクサクの白身魚のフリットとアボカド、
チポトレマヨネーズをフラワートルティーヤで!

SALADS



Seasonal Fruit & Bocconcini Caprese 1,300 (税込1430)
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 (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 バニェットソース

Josper Grilled Zucchini 1,000 (税込1100)
with Whipped Feta & Herbs
ズッキーニのグリル フェタホイップとたっぷりハーブ

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! 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 3,500 (税込3850)
白金豚のBBQポーク・スペアリーブ 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ーブ!

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!

MARRY ME GRILLED SALMON with Tagliatelle 2,800 (税込3080)
サーモンのグリル マリー・ミー・ソース、タリアテッレ添え
皮目をパリッと焼き上げたジューシーなサーモンに、トマトとほうれん草の
濃厚なクリームソースを合わせました。

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 菜彩鶏を使用した、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著チキン!

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

Gold Rush Elote Detroit 2,800 (税込3080)
ゴールドラッシュ・コーンのエローテ・Detroit
ジョスパーで焼いた、甘みの強いコーンとチーズがたっぷり!
タヒンが甘みを引き立てる、メキシカン・ストリートコーン風。

Jerk Chicken & Chorizo Jambalaya 2,400 (税込2640)
ジャーク・チキンとチョ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。

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]

Sardine & Fennel Aglio e Olio [Spaghetti] 1,700 (税込1870)
鯖とフェネルのアーリオ・オーリオ [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 [イカ墨のタリアリネ]

BURGERS

MONTHLY BURGER! Peanut Butter Bacon Cheese Burger 2,000 (税込2200)
ピーナッツバター・ベーコンチーズバーガー
[100% beef patty, peanut butter, peanut, lettuce, tomato, bacon, cheddar]
ピーナッツバターとベーコン、チーズの甘しょっぱい組み合わせがクセになる! 満足感たっぷりのバーガー。

✓ **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]

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

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。