



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

✓ **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

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

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]

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
 アボカドとチポトレマヨネーズ [フラワートルティーヤ]

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]

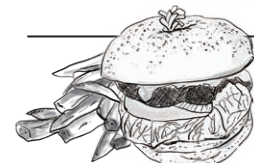


Spicy MAO Chicken
激辛!スパイシー・マオ・チキン
 フライドガーリックやフライドオニオンを
 絡めた、激辛マオ・スパイスのチキン
1,700 [税込1870]



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

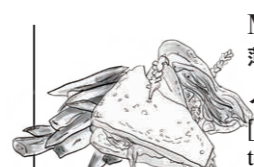


✓ **QUAYS Burger** キーズ・バーガー **1,600** [税込1760]
 [100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheese]

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



平日**14:30~17:00**限定
FRENCH TOAST **1,700** [税込1870]
SKILLET FRENCH TOAST
 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!



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]
ピ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]



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
 マイルドビターなQUAYSオリジナルブレンド
 チョコレートを混ぜ込んだロッキーロード風。
900 [税込990]



Earl's Melon Tart with milk ice cream
熊本県産 塩アールスメロンのタルト
 自家製ミルクアイス添え
 香りと甘味が豊かな塩アールスメロンのタルト。
 ラム酒のアクセントと、滑らかなミルクアイスを添えて。
1,500 [税込1650]




Baked Cheese Cake
バ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
 バ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]

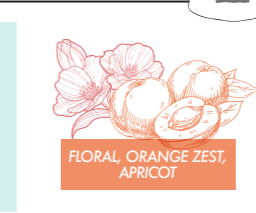


Homemade Ice Cream 自家製アイスクリーム
 ▶ **Japanese orange & milk** **600** [税込660]
Seasonal! オレンジとミルクのマーブルアイス
 ▶ **rich milk** リッチミルク **550** [税込605]
 ▶ **salty caramel** ソルティキャラメル **550** [税込605]

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 ガシャル ウォッシュド
 ブラックティやアプリコットのような柔らかな酸質から、
 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 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 Recreo 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。