

## 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**

**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**  
 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]

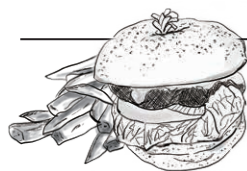


**Spicy MAO Chicken**  
**激辛！スパイシー・マオ・チキン**  
 フライドガーリックやフライドオニオンを  
 絡めた、激辛マオ・スパイスのチキン  
 1,700 [税込1870]



**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

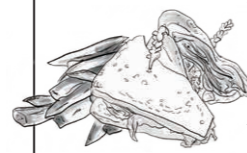


**QUAYS Burger** キーズ・バーガー 1,600 [税込1760]  
 [100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheese]

**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**  
 AVAILABLE WEEKDAYS, 2:30 PM-5:00 PM

**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！



**Mango Mille-feuille** 1,600 [税込1760]  
**with milk ice cream**  
 宮崎県産 マンゴーのミルフィーユ  
 自家製ミルクアイス添え  
 サクサクのパイに、とろける甘さのマンゴーを  
 たっぶり乗せたミルフィーユ。  
 パッションフルーツのソースを添えて。



**White Peach Tart** 1,300 [税込1430]  
**with milk ice cream**  
**白桃のタルト** 自家製ミルクアイス添え  
 山梨県Bonchiファームから届く、果汁たっぷりの  
 白桃をふんだんに使った季節のタルト。



**Hammerhead Tiramisu** 750 [税込825]  
**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。



**Baked Cheese Cake** 750 [税込825]  
**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。



**QUAYS Rocky Road** 900 [税込990]  
**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。



**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]



**SHAKE**  
 ▶ Mint Chocolate Chip Milk Shake チョコミント・ミルクシェイク 850 [税込935]  
 ▶ Peanut Butter & Banana Shake ビーナッツバターとバナナのシェイク 900 [税込990]

## 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リコットのよう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**  
 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  
 柔らかな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。