

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



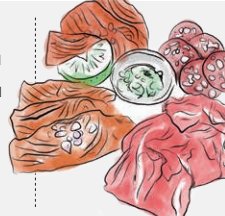
Smoked Salmon with a Kick of
the Singleton Dufftown 12Y
スコティッシュ・キック
スモーク・スコティッシュサーモンの
スコッチ・マリネ(シングルトン12年)



QUAYS SALMON SAMPLER

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

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)



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)
ブレン/ガーリックのみもご用意できます

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

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

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

Crab Cake Sliders 1pc 900 (税込990)
ズワイガニのクラブケーキ・スライダー
[minimum order 2pcs / ご注文は2pcから]

Mac'n Cheese 900 (税込990)
トリュフ香る マカロニ&チーズ

Butifarra Sausage with Celeriac Coleslaw 1,100 (税込1210)
ブ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acos
NO.9ブル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

Oxtail Soup トロトロキテルのオックステール・スープ Bowl 1,800 (税込1980)

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

Boston Clam Chowder ボストン・クラムチャウダー Cup 500 (税込550) Bowl 1,400 (税込1540)

JOSPER GRILLED APPETIZERS

Gold Rush Corn Fritters 1,000 (税込1100)
with Sour Cream
ゴールドラッシュ・コーンフリッター サワークリーム

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 カンパーニュ添え

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]

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いき、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)
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。
+100g 2,800 (税込3080)

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・スペアリップ 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ップ!

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!

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、タリアッテ添え
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

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!
背徳感たっぷりで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 & Burrata Detroit 3,200 (税込3520)
パストラミとブッラータのDetroitピザ
たっぷりのパストラミ・スライスと、とろけるブッラータチーズを
丸ごと乗せ、ブラックペッパーをふりかけた限定ピザ。

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 Creamy Pesto Pasta [Casarecce] 1,700 (税込1870)
スモークサーモンのジェノベーゼ・クリームパスタ [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

MONTHLY BURGER! Salt-Koji Grilled Chicken Burger 1,800 (税込1980)
塩麹グリルチキンバーガー
[salt-koji grilled chicken, cabbage, red onion, myoga, ooba, yuzu pepper mayo, honey mustard butter]
柔らかで香ばしい塩麹グリルチキンの、食べ応え抜群なバーガー。柚子胡椒マヨネーズと大葉がアクセント。

✓ **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。