

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 Batterd 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]

Pumpkin Hummus with Dukkah Spice 1,000 [税込1100]
かぼちゃのフムス デュカスパイス

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]
ブルドボーク・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]

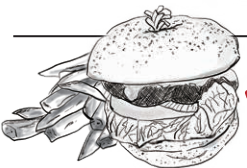


Spicy MAO Chicken
激辛！スパイシー・マオ・チキン
フライドガーリックやフライドオニオンを
絡めた、激辛マオ・スパイスのチキン
1,700 [税込1870]



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

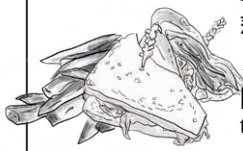


✓ **QUAYS Burger** キーズ・バーガー 1,600 [税込1760]
[100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheese]

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・ボ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！



Shine Muscat Mille-feuille 1,400 [税込1540]
with milk ice cream
シャインマスカットのミルフィーユ
自家製ミルクアイス添え
サクサクのパイに、シャインマスカットをたっぷり
乗せたミルフィーユ。ミントとトロピカルフルーツの
爽やかなソースを添えて。



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ドをたっぷり削って。



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。



▶ blueberry & yogurt 600 [税込660]
Seasonal! ブルーベリーと黒糖のヨーグルトアイス
▶ 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]

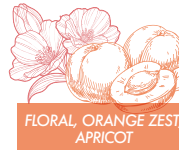


■ Mint Chocolate Chip Milk Shake チョコミント・ミルクシェイク 850 [税込935]
■ Peanut Butter & Banana Shake ビーナッツバターとバナナのシェイク 900 [税込990]

COFFEE



Iced Solaris Blend ICED **900** [税込990]
アイス ソラリス ブレンド ※ HOT : ¥850 [税込935]
みかんやアプリコットの爽やかな甘みとナッツの
コクを感じる、後味すっきりアイス・サイフォンコーヒー。
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 マンデリングドロクサングール 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 Yirgacheffe G1 Idido Natural 800 [税込880]
エチオピア イルガチェフェ G1 イディド ナチュラル
フローラルなフレーバーで木苺のような酸味から
ミックスベリーを思わせるジューシーな余韻
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
ミルクーな口当たりから、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 Tウォーター使用
TWater

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。