

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めください。

all ¥660/2pc

ご注文は4pcから Minimum Order 4pc~



| AOMORI SALMON |

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



| CHILE SALMON |

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



| SCOTTISH SALMON |

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]



| TASMANIAN SALMON |

BBQ Spiced Salmon
バーベキュー・タッシー
タスマニアン・サーモンの
BBQスモーク



| NORWEGIAN SALMON |

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

**SALMON
SAMPLER**

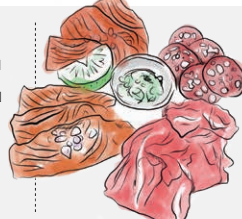


QUAYS SALMON SAMPLER
キーズ・サーモンサンブラー

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れ!



SURF & TURF SAMPLER
サーフ&ターフ・サンブラー

2,000 [税込2200]

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・ガーリクトースト 550 [税込605]
プレーン/ガーリックのみをご用意できます

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

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

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

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

Butifarra Sausage with Celery Remoulade 1,200 [税込1320]
ブティファラソーセージ セロリのレムラード

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]
ブルドボーク・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。
自家製のコー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、
チボトレマヨネーズをフワートルティーヤで!

SALADS



Seasonal Fruit & Bocconcini Caprese 1,400 [税込1540]
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



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



Josper Grilled Lotus Root 1,000 [税込1100]
蓮根のジョスパークリル

Josper Grilled Pumpkin 900 [税込990]
with Maple Chili Butter
神奈川県産かぼちゃのジョスパークリル
メープル・チリバター

Mixed Veggies with Olive Oil & Salt 1,000 [税込1100]
季節野菜のミックス・グリル

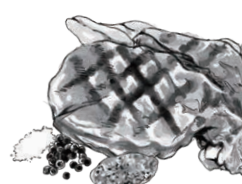
Camembert, Seasonal Fruit & Nuts 1,300 [税込1430]
with Campagne
カマンベール、季節のフルーツ、ナッツの
ジョスパークリル カンパニニユ添え

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ブン “ジョスパー”。高温調理を短時間で! 食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

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。

300g **8,500** [税込9350]

+100g **2,800** [税込3080]



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。



✓ **KESENNUMA SWORDFISH** with Mashed Potatoes 2,800 [税込3080]

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・パセリを効かせた焦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

Coleslaw

コールスロー・サラダ

Mashed Potatoes

マッシュポテト

Grilled Carrot

キャロット・グリル

Garlic Butter Rice

ガーリックバターライス

French Fries

フレンチフライ

FRIED CHICKEN

QUAYSの名物! 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

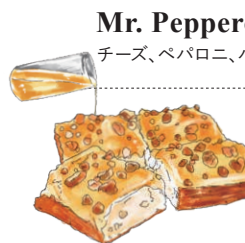


Dukkah Spice Chicken 1,700 [税込1870]
ザクザク! デュカ・スパイスチキン

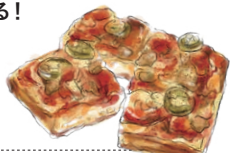
クミン、コリアンダーなどのスパイスに
ナッツを加えた、香ばしいザクザクチキン

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

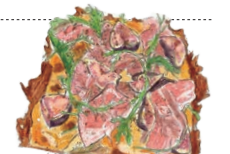


The Nutty Cheezy Detroit 2,400 [税込2640]
キャラメルナッツと4種チーズ メープルシロップ添え

ゴーダ、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

MONTHLY PIZZA!

Fig & Prosciutto Detroit 3,000 [税込3300]
いちじくと生ハムのDetroit・ピザ
いちじくの優しい甘さと、とろける食感、生ハムの塩味の相性が抜群!
ベビーリーフのサラダをのせて。



JAMBALAYA

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。

PASTA



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]

Creamy Mushrooms Miso Butter [Spaghetti] 1,800 [税込1980]
3種キノコの味噌バター・クリームパスタ [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]

King Crab Tomato Sauce [Spaghetti] 2,400 [税込2640]
濃厚! タラバガニのトマトソース [スパゲティ]

BURGERS

MONTHLY BURGER!

Cheese Crown Burger チーズクラウンバーガー 1,900 [税込2090]

[100% beef patty, Cheddar Chip, Grana Padano Chip, Cheddar Sauce,
Green Leaf Lettuce, Tomato, Red Onion, Thousand Island Sauce,]
バリバリに焼いた2種のチーズチップスと、とろけるチーズソースの濃厚チーズバーガー!



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 チボトレ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]

TOPPINGS

Beef Patty ビーフ・パティ **600** [税込660]

Cheddar チェダーチーズ **150** [税込165]

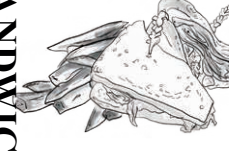
Avocado アボカド **200** [税込220]

Fried Egg フライドエッグ **150** [税込165]

Bacon ベーコン **300** [税込330]

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!

Melto Cheese Pastrami Sandwich
[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・ボークのキューバンサンド 1,600 [税込1760]
[pulled pork, red onion pickles, mixed cheese, jalapeño]



アレルギーをお持ちの方は、
QRコードからメニューをご確認ください
If you have any food allergies,
please scan the QR code to view the menu.

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。

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.

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

TL WATER

TLウォーター使用
TL Water

QUAYS
pacific grill