

SALMON SAMPLER



QUAYS SALMON SAMPLER

キーズ・サーモンサンプラー

3kinds 1,700 [税込1870]
5kinds 2,800 [税込3080]

シェフ厳選・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

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
マリネしたブリと、ハーブ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 パーベキューソース

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

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]

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

Signature! **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]

Crazy Hot! **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]

Crunchy! **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 / PASTA

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]

PASTA

Weekly Pasta

Smoked Salmon Creamy Pesto Pasta [Casarecce]

Creamy Mushrooms Miso Butter [Spaghetti]

Wagyu Bolognese with Eggplant & Mozzarella [Linguine]

King Crab Tomato Sauce [Spaghetti]

シェフ特製！今週のパスタ 1,500 [税込1650]

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] 1,700 [税込1870]

3種キノコの味噌バター・クリームパスタ [スパゲティ] 1,800 [税込1980]

和牛のボロネーゼ 茄子とモッツァレラ [リングイネ] 1,600 [税込1760]

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

SANDWICHES

Melting Cheesec Pastrami Sandwich 1,600 [税込1760]
薄切りバストラミたっぷり！
メルトチーズ・バストラミ・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]
プルド・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！



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。



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と削って。



QUAYS Rocky Road 900 [税込990]
キーズ・ロッキード
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ド風。



Mont Blanc Tart 1,300 [税込1430]
with caramel ice cream
和菓のモンブランタルト
キャラメルアイス添え
和菓のやさしい甘みを楽しむモンブランタルト。



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。



Homemade Ice Cream
自家製アイスクリーム

▶ 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]

PEANUT BUTTER and BANANA SHAKE
with Chocolate

ピーナッツバター・チョコバナナ・シェイク
950 [税込1045]



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 ■■■□



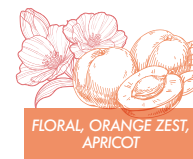
INDONESIA Mandheling Dolok Sunggul Munthe 800 [税込880]
インドネシア マンデリング ドロックサンゲール ムンテ
ドライレズンやアーシーさを感じさせ、
ビターで深みのある一杯
酸味 ACIDITY ■■■□ コク BODY ■■■□



ETHIOPIA Yirgachefe 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 ■■■□



COSTA RICA Don Mayo La Loma 800 [税込880]
コスタリカ ドン マヨ ラ ロマ
オレンジやアップルといった優しい酸と
ナッツやブラウンシュガーを思わせるマイルドなコーヒー
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い酸質から、
とろみある甘さの質感へ
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 ■■■□



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 ■■■□

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



If you have any food allergies,
please scan the QR code to view the menu.

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。

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

ITWATER

ITウォーター使用
IT 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。