

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~



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



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]



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



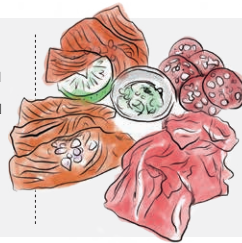
Salmon Gravalax
with Number Eight Gin
サーモン・ナンバーエイト
ノルウェー産 サーモンのグラバックス
自家蒸留 No.8ジン仕立て



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
厳選フレッシュオystersに
レモンをぎゅっと絞って召し上がれ!

1pc 680 [税込748]
4pc 2,600 [税込2860]
8pc 5,200 [税込5720]



Steamed Canadian Mussels
with Craft Beer
カナダ・ソルトスプリングアイランド産
フレッシュムール貝のクラフトビール蒸し
#9ビールとハーブで蒸しあげた
フレッシュムール貝

2,600 [税込2860]



Yellowtail Daikon Radish Tacos
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

4pc 1,400 [税込1540]

SNACKS & TAPAS

Marinated Olive, Dried Tomato & Mozzarella
オリーブ、ドライトマト、モッツァレラのマリネ

500 [税込550]

Smoked Cheese & Caramelized Nuts
スモークチーズとキャラメリゼ・ナッツ

500 [税込550]

Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリクトースト
プレーン/ガーリックのみもご用意できます

550 [税込605]

Pumpkin Hummus with Dukkah Spice
かぼちゃのフムス デュカ・スパイス

1,000 [税込1100]

Beer Batterd Onion Rings with BBQ Sauce
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

700 [税込770]

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
トリュフ香る マカロニ&チーズ

900 [税込990]

Butifarra Sausage with Celery Remoulade
ブティファラソーセージ セロリのレムラード

1,200 [税込1320]

Fish & Chips with Spicy & Sour Sauce
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

1,200 [税込1320]

✓ **Garlic Shrimp** ガーリックシュリンプ

1,650 [税込1815]

HOMEMADE TACOS



NO.9 Beef Tacos
ナンバーナイン・ビーファコス

2pc 1,000 [税込1100]

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
ブルドポーク・タコス マンゴースルサ

2pc 1,000 [税込1100]

柔らかく煮込んだ豚肉にマンゴースルサと
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
クリスピー・フィッシュタコス

2pc 1,000 [税込1100]

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ラワートルティーヤで!

SALADS



Seasonal Fruit & Bocconcini Caprese
季節のフルーツとボッコンチーニのカプレーゼ

1,400 [税込1540]

Smoky Salad with Grilled Vegetables & Chicken
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]

1,500 [税込1650]

Grains Salad グレインズ・サラダ
[kale, watercress, mixed beans, quinoa,
red onion, walnut, cottage cheese, pomegranate, radish]

1,100 [税込1210]

✓ **Ice Wedge Salad with Salmon**
サーモンマリネのウェッジ・サラダ
[lettuce, marinated salmon, avocado, tomato,
gorgonzola, creamy mayonnaise sauce]

1,100 [税込1210]

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]

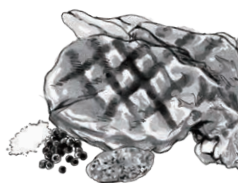
Boston Clam Chowder

ボストン・クラムチャウダー

Cup 500 [税込550] Bowl 1,400 [税込1540]

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! 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グリル
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 Tabbouleh & Dukkah
ラム肩肉のジョスパーグリル 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。

2,900 [税込3190]



✓ **KESENNUMA SWORDFISH with Mashed Potatoes**
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!

2,800 [税込3080]



MARRY ME GRILLED SALMON with Tagliatelle
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。

2,800 [税込3080]

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
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]

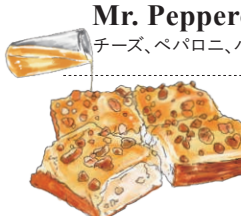


Dukkah Spice Chicken
ザクザク! デュカ・スパイスチキン
クミン、コリアンダーなどのスパイスに
ナッツを加えた、香ばしいザクザクチキン

1,700 [税込1870]

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
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デトロイト・ピザ



The Nutty Cheezy Detroit
キャラメルナッツと4種チーズ メーブルシロップ添え
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、濃厚チーズデトロイト・ピザ! ザクザクのナッツがアクセント

2,400 [税込2640]

MONTHLY PIZZA!

Autumn Detroit Pizza with Chestnut & Cheese
栗とチーズのオータム・デトロイトピザ
栗の甘み、ゴルゴンゾーラとベーコンのコクに、
メーブルの甘さとペッパーの刺激を重ねた、秋のデトロイトピザ。



2,800 [税込3080]



Jerk Chicken & Chorizo Jambalaya
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・チキンに乗せて。

2,400 [税込2640]

JAMBALAYA

PASTA



Weekly Pasta シェフ特製! 今週のパスタ

1,500 [税込1650]

Smoked Salmon Creamy Pesto Pasta [Casarecce]
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]

Creamy Mushrooms Miso Butter [Spaghetti]
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]

Wagyu Bolognese with Eggplant & Mozzarella [Linguine]
和牛のボロネーゼ 茄子とモッツァレラ [リングイネ]

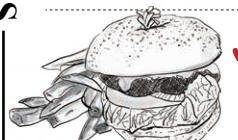
1,600 [税込1760]

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

2,400 [税込2640]

BURGERS

MONTHLY BURGER! Maitake Mushroom Fritto & Frird Egg Chipotle Cheese Burger
舞茸フリットとフライドエッグのチボトレ・チーズバーガー
[100% beef patty, maitake mushroom fritto, fried egg, shredded cabbage, chipotle mayonnaise, cheddar]



✓ **QUAYS Burger** キーズ・バーガー
[100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheeses, mexican chile]

1,600 [税込1760]

Crispy Fish Burger クリスピー・フィッシュ・バーガー
[deep-fried cod, lettuce, tomato, bbq sauce, crunchy onion tartar]

1,600 [税込1760]

Chipotle BBQ Burger チボトレBBQバーガー
[100% beef patty, chipotle bbq sauce, tartar, lettuce, tomato, fried egg, bacon]

1,800 [税込1980]

Bacon Cheese Double Burger ベーコンチーズ・ダブルバーガー
[2×100% beef patties, cheddar cheese, lettuce, tomato, grilled onion, bacon, thousand island sauce]

2,200 [税込2420]

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
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]

1,600 [税込1760]

Fried Chicken Sandwich フライドチキン・サンドウィッチ
[original fried chicken, watercress, red onion pickles, mustard, butter]

1,500 [税込1650]

Pulled Pork Cuban Sandwich ブルド・ポークのキューバンサンド
[pulled pork, red onion pickles, mixed cheese, jalapeño]

1,600 [税込1760]



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

QUAYS
pacific grill