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・ベーグルと一緒にお楽しみください。

all 税込660/2pc

ご注文は4pcから Minimum Order 4pc~

AOMORI | 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

El Caliente | 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 Kick | SCOTTISH SALMON |
Smoked Salmon *with a Kick of the Singleton Duffiown 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]

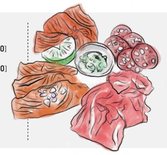
BBQ TASSIE | TASMANIAN SALMON |
BBQ Spiced Salmon
バーベキュー・タッシー
タスマニアン・サーモンの
BBQスモーク

SALMON NO.8 | 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 3kinds **1,700**[税込1870] 5kinds **2,800**[税込3080]
キーズ・サーモンサンプラー
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・ベーグルと一緒に召し上がれ！



SURF & TURF SAMPLER **2,000**[税込2200]
サーフ&ターフ・サンプラー
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 1pc **680**[税込748] 4pc **2,600**[税込2860] 8pc **5,200**[税込5720]
本日の生牡蠣
厳選フレッシュオイスターに
レモンをぎゅっと絞って召し上がれ！



Steamed Canadian Mussels with Craft Beer **2,600**[税込2860]
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



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

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]
プレーン/ガーリックのみもご用意できます

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] 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

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・ビーフタコス
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]
プルドポーク・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。
ブルーコーン・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、
チポトレマヨネーズをフラワートルティーヤで！

JOSPER GRILLED APPETIZERS



Josper grilled Cauliflower **1,000**[税込1100]
with Anchovy Garlic Butter
カリフラワーのジョスパーグリル

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グリル
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
ジョスパーグリル カンパーニュ添え

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ーキー・サラダ
[grilled chicken breast, mixed herbs, paprika, zucchini, grilled potato, cherry tomato, onion basil dressing]

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]

SOUPS

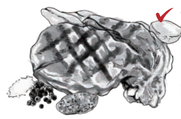


Soup of the Day 新鮮野菜たっぷり！本日のスープ Cup **500**[税込550] Bowl **1,400**[税込1540]

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ブン “ジョスパー”。高温調理を短時間で行い、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] +100g **2,800**[税込3080]
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。



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グリル 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]
岩手県産 BBQポーク・スペアリブ 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ブ！



GRILLED LAMB *with Couscous Tabboule & Dukkah* **2,900**[税込3190]
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。



✔**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	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

QUAYSの名物！岩手県産 菜彩鶏を使用した、骨付きも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！



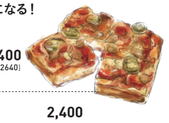
Spicy MAO Chicken **1,700**[税込1870]
激辛！スパイシー・マオ・チキン
フライドガーリックやフライドオニオンを
絡めた、激辛マオ・スパイスのチキン



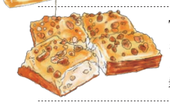
Dukkah Spice Chicken **1,700**[税込1870]
ザクザク！デュカ・スパイスチキン
クミン、コリアンダーなどのスパイスに
ナッツを加えた、香ばしいザクザクチキン

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デトロイト・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、濃厚チーズデトロイト・ピザ！ザクザクのナッツがアクセント

MONTHLY PIZZA!



Mushrooms & Porcini Cream Sauce Detroit Pizza **2,800**[税込3080]
きのことポルチーニクリームソースのデトロイトピザ
ソテーした旬のきのこ、ソーセージ、燻製クリームチーズを乗せた
ポルチーニ香る秋のデトロイト・ピザ。



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！今週のパスタ **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］

Green Laver & Clams Cream Pasta *[Spaghetti]* **1,700**[税込1870]
高知・宿毛産 すじ青のりと浅利のクリームパスタ［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!
MAC'N CHEESE BURGER **1,800**[税込1980]
マカロニチーズ・バーガー
[100% beef patty, béchamel sauce, cheese sauce, macaroni, shredded lettuce, black pepper]



✔**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 chees, mexican chile]

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]

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]

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

πWATER πウォーター使用 πWater

QUAYS
pacific grill