

SNACKS & TAPAS

From the OCEAN

Fresh Oyster of the Day ¥ASK
 フレッシュオイスター 新鮮な牡蠣をシンプルにレモンで!

✓ **Miyazaki Yellowtail Crudo** ¥1,300 [税込1430]
 宮崎県産 黒瀬ブリのクルード ライムと醤油でマリネし、ハラペーニョやハーブと合わせたカルパッチョ仕立て

JOSPER OVEN APPETIZERS

Gold Rush Corn Fritters - with cheese, jalapeño & coriander ¥1,000 [税込1100]
 ゴールドラッシュのコーンフリッター
 甘みの強いゴールドラッシュとチーズで作るカリッとした食感のコーンフリッター。サワークリームとライムを添えて。

Stuffed Manganji Bell Pepper - with sausage patty & Cheese ¥1,000 [税込1100]
 京都 渋谷農園の 万願寺唐辛子とソーセージパティのファルシ
 ソーセージパティとチーズを詰めた万願寺唐辛子の肉詰めグリル!ピリ辛なトマトソースを添えて。

Mixed Veggies - with Olive Oil and Salt ¥1,000 [税込1100]
 野菜のジョスパークリル 季節野菜をシンプルにグリルに!オリーブオイルと塩でどうぞ。

Josper Oven Grilled Camembert, Seasonal Fruit & Nuts - with Campagne ¥1,300 [税込1430]
 カマンベールと季節のフルーツ、ナッツのジョスパークリル
 カマンベールチーズと季節のフルーツをトロトロになるまでグリル!カンパーニュにのせてお召し上がりください!

HOMEMADE TACOS

NO.9 Beef Tacos ナンバーナイン・ビーフタコス ¥1,000 [税込1100] **2PC**
 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 ¥1,000 [税込1100] **2PC**
 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 クリスピー・フィッシュタコス ¥1,000 [税込1100] **2PC**
 衣をサクサクにした揚げた白身魚のフリットと自家製コールスローを合わせたお魚タコス!

FOR YOUR BEER!

Spicy Smokey Hummus ¥850 [税込935]
 スパイシー・スモーキーフムス
 たっぶりのスパイスで作る滑らかなフムス。トルティーヤチップスを添えて。

Butifarra Sausage - with Celeriac Coleslaw ¥1,100 [税込1210]
 プティファラソーセージ 根セロリのコールスローと粒マスタード
 無添加のぶりぶりソーセージに甘く爽やかな根セロリのコールスロー

✓ **Garlic Shrimp** ¥1,650 [税込1815]
 ガーリック・シュリンプ
 殻付きの海老とマッシュルームを贅沢に使ったガーリックシュリンプ!手で豪快にどうぞ!

Fish & Chips - Spicy & Sour Sauce ¥1200 [税込1320]
 フィッシュ&チップス
 市場から届く新鮮な魚を日替わりのフィッシュアンドチップスに!タルタルソースでどうぞ。

Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos ¥750 [税込825] **S** ¥1,300 [税込1430] **L**
 4種チーズとチリコンカルネのナチョス
 4種のチーズとチリコンカルネをたっぷりかけて焼いたナチョスにピリ辛のハラペーニョを!

Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade ¥500 [税込550]
 オリーブ、ドライトマト、モッツアレラのマリネ お酒のお供にぴったりなタバスを合わせてマリネに。

Smoked Cheese & Caramelized Nuts ¥500 [税込550]
 スモークチーズとキャラメルナッツ キャラメリゼにしたミックスナッツとスモークチーズ。

Beer Batterd Onion Rings ¥700 [税込770]
 オニオンリング 衣にビールを使いさくっと揚げたオニオンリング。バーベキューソースを添えて。

Cheese Garlic Toast ¥550 [税込605]
 チーズ・ガーリックトースト プレントースト or ガーリックトースト[チーズ抜き]もご用意できます。

Cheese Mashed Potatoes ¥550 [税込605]
 クリーミー・チーズマッシュポテト
 チーズたっぷりのクリーミーなマッシュポテト!お肉のサイドディッシュにもピッタリです。

SOUPS

Boston Clam Chowder **CUP** ¥500 [税込550] **BOWL** ¥1,400 [税込1540]
 ボストン・クラムチャウダー
 定番のクリーミーな白のクラムチャウダー。たっぷりのアサリと野菜で作りました!

Soup of the Day 本日のスープ **CUP** ¥500 [税込550] **BOWL** ¥1,400 [税込1540]
 厳選野菜たっぷり!その日届く野菜をたっぷり入れたキーズ特製のスープ

SALMON COLLECTION all 600YEN/2PC

世界中から集めたサーモンをスライス赤りでご提供!コンディメンツと自家製スライス・ベークルと一緒に楽しみてください

MINIMUM ORDER #PC~
 ご注文は4PCから

AOMORI
 AOMORI salmon marinated with yuzu & shiso
アオモリ
 青森産 青森サーモンの柚子マリネ 穂紫蘇の香り

EL CALIENTE
 Chile salmon marinated in 3 kinds of chilis
エル・カリエンテ
 チリ産 3種チリのマリネ

SCOTTISH KICK
 Scottish salmon smoked with a kick of the singleton duftton 12Y
スコティッシュ・キック
 シングルトン12年スモークサーモン

BBQ TASSIE
 BBQ spiced tasmanian 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 NO.8
 Norwegian salmon gravalax with number eight gin
サーモン・ナンバーエイト
 ノルウェー産 ジン仕立てのサーモン・グラバックス

QUAYS SALMON SAMPLER **3 KINDS** ¥1,700 [税込1870] **5 KINDS** ¥2,800 [税込3030]
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、ベークルスライスと一緒に召し上がりください。

SURF & TURF SAMPLER ¥2,000 [税込2200]
サーフ アンド ターフ サンプラー
 生ハム・サラミとサーモンのQUAYSならではの前菜盛り合わせ!

Signature! FRIED CHICKEN QUAYSの名物!岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉を使った、外はカリッと中はジューシーなフライドチキン!

Original Fried Chicken
 名物・揚げたてジューシー!
オリジナル・骨付きフライドチキン
 数種類のハーブやスパイスをミックスした衣でじっくり揚げた、カリッとジューシーなチキン!
 ¥1,600 [税込1760]

Spicy MAO Chicken
 激辛!スパイシー・マオチキン
 辛い!美味しい!ハマる!ザクザクのフライドガーリックやフライドオニオンをオリジナルスパイスと絡めた激辛チキン!
 ¥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、ナッツをミックスした香ばしい自家製スパイスのチキン
 ¥1,700 [税込1870]

FROM THE JOSPER OVEN

スペインから取り寄せた炭オープン”ジョスパード”で仕上げるメインディッシュ

Smoked Sirloin Steak
 オーストラリア産 大麦牛サーロインの
スモークステーキ
 桜チップでスモークをかけたサーロインステーキ。
 パーボンでフランベして仕上げます!
300g ¥5,500 [税込6050] **400g**

Certified Angus Beef Ribeye Steak
 USブライム 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 ¥7,500 [税込8250] **400g ¥9,800** [税込10780]

Grilled Lamb - with Couscous Tabboule & Dukkah
ラムのジョスパークリル
 クスクスのタブレと自家製デュカ
 ジョスパードでグリルしたラムの肩肉にハーブと野菜をたっぷり入れたクスクスのタブレを添えて。
¥2,900 [税込3190]

Hakkinton Pork - with with Grilled Vegetables
白金豚(はっきんとん)のジョスパークリル
 脂身が甘く、旨味のギュッと詰まった白金豚にみずみずしい野菜のグリルをたっぷり添えて。
¥2,800 [税込3080]

✓ **Kesennuma Swordfish - with Mashed Potatoes**
気仙沼産 メカジキのグリル
焦がしバターのソース
 脂のたっぷりのったメカジキをジョスパードグリルに、ケッパ―やイタリアンパセリをきかせた焦がしバターのソースでどうぞ!
¥2,500 [税込2750]

Catch of the Day - with Braised Potatoes, Spicy & Sour Sauce
鮮魚のジョスパークリル
 市場から届く鮮魚を丸ごとグリル!
 酸味と辛味のあるアジアン仕立てのソースとじゃが芋のプレゼを添えて。
¥ASK

SALADS

✓ **Ice Wedge Salad - with Salmon** レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ ¥1100 [税込1210]
 レタスにサーモンマリネ、アボガド、トマト、ゴルゴンゾーラとクリーミーなマヨネーズソースを合わせた具沢山のサラダ

Grains Salad グレインズサラダ ¥1100 [税込1210]
 クレソンやケールのサラダに、雑穀や豆をたっぷり。ナッツやフルーツのアクセント、バルサミコのドレッシング

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese ¥1,300 [税込1430]
 季節のフルーツのカプレーゼ
 ミルキーなモッツアレラ・ボッコンチーノと旬のフルーツを合わせたカプレーゼ

SMOKY SALAD with Grilled Vegetables & Chicken ¥1500 [税込1650]
グリル野菜と鶏胸肉のスモーキー・サラダ
 ジョスパードオープンで柔らかく仕上げた鶏胸肉とグリル野菜の燻製サラダ。

PASTA

Weekly Pasta ¥1,500 [税込1650]
 シェフ特製!今週の Pasta

Smoked Salmon & Lemon Herb Butter Pasta - with Caper & Olive, LINGUINE ¥1,400 [税込1540]
 スモークサーモンとレモンハーブ・バターのパスタ -リングイネ

Zucchini & Basil Pistou with Grilled Vegetables, CASARECCE ¥1,500 [税込1650]
ズッキーニとバジルのプロヴァンス風ジェノベーゼとグリル野菜 -カサレッチェ

Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ¥1,600 [税込1760]
和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ

Tomato Sauce - with Snow Crab, SQUID INK TAGLIOLINI ¥1,700 [税込1870]
ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーニ

HOT DOG / SANDWICHES / BURGERS

Spare Rib Hot Dog ¥1,850 [税込2035]
骨付き白金豚スペアリブのホットドッグ
 HAKKINTON PORK SPARE RIB, GRILLED PINEAPPLE, BBQ SAUCE, CABBAGE, PICKLED RED ONION, MAYONNAISE

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 ¥1,400 [税込1540]
フライドチキン・サンドウィッチ
 ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER

Pork Carnitas Cuban Sandwich ¥1,400 [税込1540]
ポークカルニタスのキューバンサンド
 PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO

✓ **QUAYS Burger** ¥1,600 [税込1760]
キーズ・バーガー
 100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

Chipotle BBQ Burger ¥1,800 [税込1980]
チポトレBBQバーガー
 100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON

Bacon Cheese Double Burger ¥2,200 [税込2420]
ベーコンチーズ・ダブルバーガー
 2X100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, THOUSAND ISLAND SAUCE

Crispy Fish Burger ¥1,600 [税込1760]
クリスピー・フィッシュ・バーガー
 DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR

TOPPING

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 Cheese	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]

QUAYS

pacific grill

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いません。
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
π Water

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. on weekdays after 11:00 a.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日15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。