

11:00-14:30 限定

LUNCH TIME



GET A MINI SALAD & DRINK FOR +300YEN [税込 330]
TO YOUR CHOICE OF MAINDISH

フライドチキン/ジョスパークリル/パスタ/バーガー/サンドイッチより
ご注文いただくと+¥300 [税込 330]でミニサラダとドリンクがつけられます。

また、ビールなどのアルコール類も
下記のランチ価格でお楽しみいただけます。

DRINKS

DRINK REFILL ¥200 [税込 220]
ご注文いただいたドリンクは1杯¥220でおかわりができます

Coffee [HOT or ICED] コーヒー [ホット or アイス]

Tea [HOT or ICED] 紅茶 [ホット or アイス]

Iced Jasmine アイス・ジャスミンティー

Pepsi ペプシ

Ginger Ale ジンジャーエール

ALCOHOL

Number Nine Beer ▶choose from beer menu

ナンバーナイン・ビール ▶ビールメニューからお選びください
[1/2pint+¥500] [3/4pint+¥800] [pint+¥1150]

Number Eight Gin & Tonic +¥650

ナンバーエイト・ジントニック

SIDE MENU



Mini Salmon Sampler ¥800 [税込 880]

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



Mini Chicken Wings ¥500 [税込 550]

ミニ・フライドチキン
QUAYSの人気メニューをミニサイズで!



Boston Clam Chowder ¥450 [税込 495]

ボストン・クラムチャウダー
QUAYS特製!具沢山、クリーミーなクラムチャウダー

PASTA

Weekly Pasta ¥1,360 [税込 1496]
シェフ特製!今週の Pasta

Soy Milk Cream Sauce - with Smoked Salmon & Avocado, LINGUINE ¥1,250 [税込 1375]
スモークサーモンとアボカドの豆乳クリームソース -リングイネ

✓ Broad Beans & Pea Pesto with Feta & Black Peppers, CASARECCE ¥1,470 [税込 1617]
そら豆とグリーンピースのカサレッチェ フェタチーズと黒胡椒 -カサレッチェ

Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ¥1,680 [税込 1848]
和牛ポロネーゼと茄子 モッツァレラチーズ -リングイネ

Tomato Sauce - with Snow Crab, SQUID INK TAGLIOLINI ¥1,680 [税込 1848]
ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーネ



BURGERS & SANDWICHES



Melting Cheese Pastrami Sandwich ¥1,570 [税込 1727]
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 ¥1,260 [税込 1386]
ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER

Pork Carnitas Cuban Sandwich ポークカルニタスのキューバンサンド ¥1,360 [税込 1496]
PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO

Avocado & Mortadella Toast ¥1,360 [税込 1496]
アボカドとモルタデッラのオープンサンド
CAMPAGNE, AVOCADO, MORTADELLA, SOURCREAM ONION SAUCE, RED ONION, POMEGRANATE,
SPROUTS, DILL, WALNUT, PUMPKIN SEED, MALDON SEA SALT, OLIVE OIL



✓ "R" Burger Rバーガー ¥1,570 [税込 1727]
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

CHANGE TO "SMASH BURGER" スマッシュバーガーに変更 +¥150
鉄板の上で"スマッシュ"しながら、カリカリに焼き上げたパティとダブルチーズの特製バーガー!

Chipotle BBQ Burger チポトレBBQバーガー ¥1,780 [税込 1958]
100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON

Double QUAYS Burger ダブル・キーズ・バーガー ¥2,200 [税込 2420]
2x100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, FRIED EGG, THOUSAND ISLAND SAUCE

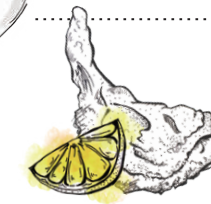
✓ [MONTHLY BURGER] Grilled Chicken & Honey Salted Lemon Burger ¥1,570 [税込 1727]
ランチタイム限定! ジョスパークリルチキンとハニー塩レモン・バーガー
GRILLED CHICKEN, MAYO, CABBAGE, AVOCADO, HONEY SALTED LEMON

Crispy Fish Burger クリスピー・フィッシュ・バーガー ¥1,570 [税込 1727]
DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR

Beef Patty ビーフ・パティ ¥630 [税込 693] 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 ¥150 [税込 165] Jalapeño ハラペーニョ ¥150 [税込 165]

FRIED CHICKEN

QUAYSの名物!岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉のフライドチキン!
外はカリッと中はジューシーに仕上げました。



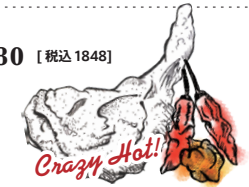
Original Fried Chicken ¥1,570 [税込 1727]
名物・揚げたてでジューシー!

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!
こだわりの油でじっくり揚げて、カリッとジューシーに!

Spicy MAO Chicken ¥1,680 [税込 1848]

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!



FROM THE JOSPER OVEN

スペインから取り寄せた炭オープン"ジョスパーク"で仕上げるメインディッシュ



Sirloin Pepper Steak ¥2,200 [税込 2420]
with French Fries

アメリカ産サーロインのペッパーグリル
フレンチフライ添え

粗挽きペッパーをたっぷりたまぶしジョスパークで
焼き上げたサーロイン!外は香ばしく、
中はジューシーに焼き上げます。

Texas Style Pork BBQ Ribs
with Mashed Potatoes 2PC ¥2,520 [税込 2772]

国産豚のテキサススタイル
BBQスペアリブ マッシュポテト添え

チポトレが入ったテキサススタイルの
バーベキューソースを絡めた柔らかなスペアリブ。



Hakkinton Pork ¥2,620 [税込 2882]
with Grilled Vegetables

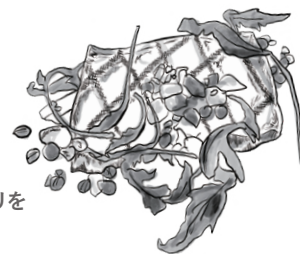
白金豚[はっきんとん]のジョスパークグリル

脂身が甘く、旨味のギュッと詰まった白金豚のグリルに
みずみずしい野菜のグリルをたっぷり添えて。

✓ Kesenuma Swordfish ¥2,310 [税込 2541]
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 マッシュポテト添え

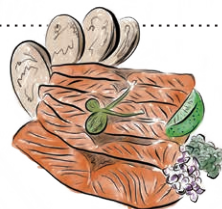
脂のたっぷりとしたメカジキをジョスパーク
オープンでグリルに。ケッパーやイタリアンパセリを
きかせた焦がしバターのソースでどうぞ!



SALMON COLLECTION

all 600YEN/2PC

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



✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** **3 KINDS ¥1,650** [税込 1515]
キーズ サーモン・サンプラー **5 KINDS ¥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、
 ベークルスライスと一緒に召し上がりください。



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



Chile salmon marinated in 3 kinds of chilis
エル・カリエンテ
 チリ産 3種チリマリネ



Scottish salmon smoked with a kick of dewar's 12y
スコティッシュ・キック
 スコットランド産
 デュワーズ12年スモークサーモン



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



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



MINI SALMON SAMPLER **¥800** [税込 880]
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

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese **¥1,260** [税込 1386]
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

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パ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マッツとスモークチーズ。

✓ **Miyazaki Yellowtail Carpaccio** **¥1100** [税込 1210]
宮崎県産 黒瀬ブリのカルパッチョ
 自家製柚子ポン酢で和風に仕上げた黒瀬ブリのカルパッチョ

Oriental Stir-Fry Green Beans with Sesame **¥840** [税込 924]
いんげんのオリエンタル・ソテー
 醤油とガーリックがきいた、甘辛のいんげんソテー！メインの付け合わせにもぴったりです！

Josper Oven Grilled Zucchini - with Feta Cheese & Dill **¥950** [税込 1045]
ズッキーニのジョスパーグリル
 ジョスパーで焼き上げたズッキーニを一度冷やし、冷菜として仕上げました。塩味のきいたフェタと爽やかなディルで！

Josper Oven Grilled Cabbage - with Anchovy & Caper Sauce **¥840** [税込 934]
キャベツのジョスパーグリル
 しっかりと焦げ目をつけて焼き上げたキャベツにアンチョビとケッパー、ナッツのソースを合わせました！

✓ **Josper Oven Grilled Veggies** **¥1000** [税込 1100]
野菜のジョスパーグリル
 旬の野菜をシンプルにグリルに！

Korean Chicken Wings **¥940** [税込 1034]
コリアン・チキンウィング 自家製コチュジャンソース
 外はカリッと中はジューシーに揚げたチキンウィングを甘辛いソースで！

Fish & Chips **¥940** [税込 1034]
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！自家製タルタルを添えて。

✓ **Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos** **¥730** [税込 803] **¥1,260** [税込 1386]
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！

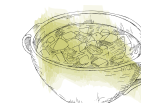
✓ **Garlic Shrimp ガーリック・シュリンプ** **¥1,470** [税込 1617]
 殻付きの海老とマッシュルームを贅沢に使ったガーリックシュリンプ！

Beer Battered Onion Rings オニオンリング **¥680** [税込 748]
 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 チーズ・ガーリックトースト **¥520** [税込 572]
 グラナパダーノチーズをたっぷりかけた熱々のガーリック・トースト。
 プレーントースト or ガーリックトーストもご用意できます。

Cheese Mashed Potatoes クリーミー・チーズマッシュポテト **¥520** [税込 572]
 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。

SOUP & SALADS



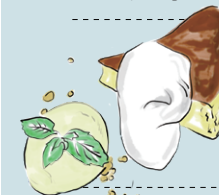
Boston Clam Chowder **ボストン・クラムチャウダー**
 たっぷりのアサリと野菜で作ったクリーミーなクラムチャウダー。
CUP ¥470 BOWL ¥1,360
 [税込 517] [税込 1496]

✓ **Ice Wedge Salad - with Salmon** **¥940** [税込 1034]
レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ
 豪快にカットした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 **¥1050** [税込 1155]
 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

DESSERT

Seasonal Fruit Mille Feuille **¥1,050** [税込 1155]
季節のフルーツのミルフィーユ
 キャラメリゼにしてサクサクに焼き上げたパイ生地
 にたっぷりの旬のフルーツとミルクアイス添えて。



New York Cheese Cake **¥680** [税込 748]
ニューヨーク・チーズケーキ
 ギュッと濃厚に仕上げたチーズケーキに
 ミルクアイスとシャンティを添えて。

Chocolate Banana Sundae **¥1350** [税込 1485]
チョコレート・バナナサンデー
 ガトーショコラやクランブル、香ばしくソテーに
 したバナナなどをたっぷり詰めた特製サンデー！
 ミントティージュレが爽やかに仕上げます！



Hammerhead Tiramisu **¥720** [税込 792]
ハンマーヘッド・ティラミス
 たっぷりとエスプレッソを染み込ませたスポンジと
 舌触りの良いクリームのティラミス
 仕上げに店内で焙煎したコーヒー豆をたっぷり削って。

Quays Rocky Road **¥880** [税込 968]
キーズ・ロッキード・アイスクリーム
 ビターチョコレートとホワイトチョコレートをブレンド
 して作る濃厚な味わいのアイスクリームに、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



Homemade Ice Cream **¥520** [税込 572]
自家製アイスクリーム

▶ SALTY CARAMEL ソルティキャラメル
 ▶ COFFEE コーヒー
 ▶ RICH MILK リッチミルク

✓ **CHEF'S RECOMMENDATION** シェフのおすすめ！