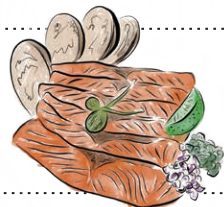
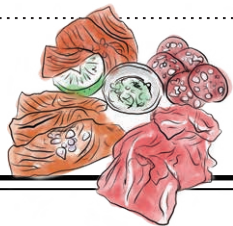


SIGNATURE SALMONS



✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** **3 KINDS** ¥1,650 [税込 1815] **5 KINDS** ¥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、ベーグルスライスと一緒に召し上がってください。

SURF & TURF SAMPLER ¥2,100 [税込 2310]
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!



SNACKS & APPETIZERS

✓ **Miyazaki Yellowtail Carpaccio** 宮崎県産 黒瀬ブリのカルパッチョ **¥1100** [税込 1210]
 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

Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade オリーブ、ドライトマト、モッツアレラのマリネ **¥500** [税込 550]
 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 スモークチーズとキャラメルナッツ **¥500** [税込 550]
 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 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。

Fish & Chips フィッシュ&チップス **¥940** [税込 1034]
 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。

Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリックトースト **¥520** [税込 1034]
 プレートトースト or ガーリックトースト[チーズ抜き]もご用意できます。

NO.9 Beef Tacos ナンバーナイン・ビーフタコス **2PC** **¥1,050** [税込 1155]
 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!

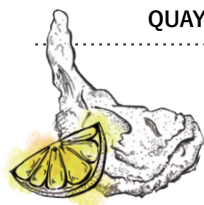
Pork Carnitas Tacos ポークカルニタス・タコス **2PC** **¥1,050** [税込 1155]
 ビールとオレンジで柔らかく煮込んだ豚肉を自家製のコーントルティーヤでどうぞ

Crispy Fish Tacos クリスピー・フィッシュタコス **2PC** **¥1,050** [税込 1155]
 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!

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

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!



ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
 No MSG on our natural
 "UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低圧抽出法油
 低トランス脂肪油
 Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
 Natural Salt

ORGANIC SUGAR

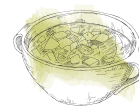
オーガニック砂糖
 Organic Sugar

7WATER

ガウオーター使用
 T Water

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 店内調理では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。

SOUP & SALADS

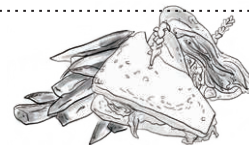


Boston Clam Chowder **CUP** ¥470 **BOWL** ¥1,360 [税込 517] [税込 1496]
ボストン・クラムチャウダー
 定番のクリーミーな白のクラムチャウダー。たっぷりのアサリと野菜で作りました!

✓ **Ice Wedge Salad - with Salmon** レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ **¥940** [税込 1034]
 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

SANDWICHES & BURGERS



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

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, CRUNCHY ONION TARTAR

SHAKE

夏限定の
 ひんやりシェイク!



MINT CHOCOLATE CHIP MILKSHAKE **¥820** [税込 902]
チョコミント・ミルクシェイク

SALTY CARAMEL & COFFEE SHAKE **¥820** [税込 902]
ソルティ・キャラメル & コーヒーシェイク

FRENCH TOAST

平日14:30~17:00限定



SKILLET FRENCH TOAST **¥1,570** [税込 1727]
 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ふわトトロに仕上げた自慢の“飲める”フレンチトースト!



WE ALSO HAVE DESSERT MENU TOO! その他各種デザートもご用意しています!

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.
 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円頂戴しております。