


SNACKS & TAPAS

FROM THE OCEAN	 Fresh Oyster of the Day 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!	¥ASK
	✓ Fresh Mussels Marinara style カナダ・ソルトスプリング島 フレッシュムール貝の漁師風・白ワイン蒸し ハーブやサワークリームを合わせた、旨みたっぷり白ワイン蒸し!	¥3,000 [税込 3300]
	✓ Miyazaki Yellowtail Carpaccio 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	¥1,100 [税込 1210]

JOSPER GRILLED	Josper Oven Grilled Fermented Potato - with Herb, Garlic & Cheese 熟成ジャガイモ[インカめがめ]のジョスパークリル 13ヶ月熟成のしっとり甘い“インカの目覚め”をローズマリーやガーリック、チーズを絡めてカリッと香ばしく焼き上げました	¥840 [税込 924]
	Josper Oven Grilled Carrots - with Smoked Cheese Mousse 姫人参のジョスパークリル ホクホクで甘い姫人参のジョスパークリルをクミン・シュガーでキャラメリゼ! 燻製クリームチーズのムースを添えて	¥840 [税込 934]
	Josper Oven Grilled Veggies 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。	¥1,000 [税込 1100]

Josper Oven Grilled Camembert, Seasonal Fruit & Nuts - with Campagne カマンベールと季節のフルーツ、ナッツのグリル 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!	¥1,300 [税込 1430]
--	---------------------

HOMEMADE TACOS	NO.9 Beef Tacos ナンバーナイン・ビーフタコス NO.9ブル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!	2PC ¥1,050 [税込 1155]
	Pork Carnitas Tacos ポークカルニタス・タコス ビールとオレング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	2PC ¥1,050 [税込 1155]
	Crispy Fish Tacos クリスピー・フィッシュタコス 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!	2PC ¥1,050 [税込 1155]

FOR YOUR BEER!	Zucchini & Chickpea Hummus - with Herb Salad & Chips ズッキーニとひよこ豆のフムス ハーブのサラダ 香ばしくグリルしたズッキーニのフムス。ザクザクのデュカスパイス、ハーブと一緒に食べる、お酒にぴったりなディップ!	¥840 [税込 924]
	✓ Josper Smoked Homemade Bacon 自家製ベーコンのジョスパークリル 桜チップで薫製にし、ジョスパークで焼き上げた自慢の自家製ベーコン	¥1,100 [税込 1210]

EXTRA...	Butifarra Sausage - with Fennel Coleslaw プティファラソーセージ フェネル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フェネルのコールスロー	¥1,050 [税込 1155]
	✓ Garlic Shrimp 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! [税込 1617]	¥1,470 [税込 1617]
	Fish & Chips 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。[税込 1034]	¥940 [税込 1034]

Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos 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!	S ¥730 L ¥1,260 [税込 803] [税込 1386]
--	---------------------------------------

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 お酒のお供にぴったりなタバスを合わせてマリネに。	¥500 [税込 550]
---	------------------

Smoked Cheese & Caramelized Nuts 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。	¥500 [税込 550]
---	------------------

Beer Batterd Onion Rings 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。	¥680 [税込 748]
--	------------------

Cheese Garlic Toast 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。	¥520 [税込 572]
--	------------------

Cheese Mashed Potatoes 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。	¥520 [税込 572]
--	------------------

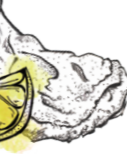

SALMON COLLECTION all 600YEN/2PC

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たい! 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 duftown 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 ¥1,650 5 KINDS ¥2,800 キーズ サーモン・サンブラー 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 ¥2,100 [税込 2310] サーフ アンド ターフ サンブラー 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!

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!
--	---

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

 King Island Beef Sirloin Pepper Steak 200g ¥3,500 400g ¥6,800 キングアイランドビーフ サーロイン・ペッパーグリル 世界一の環境と世界一の牧草で育つと言われる、オーストラリア・タスマニアのキングアイランドビーフ	 Texas Style Pork BBQ Ribs - with Mashed Potatoes 2PC ¥2,520 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 チボ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 - with Grilled Vegetables ¥2,620 [税込 2882] 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。	

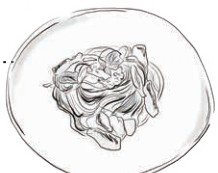
✓ Kesenuma Swordfish - with Mashed Potatoes ¥2,310 [税込 2541] 気仙沼産メカジキのグリル 焦がしバターのソース 脂のたっぷりのったメカジキをジョスパークオープンでグリルに。 ケッパーやイタリアンパセリをきかせた焦がしバターのソースでどうぞ!	
---	---

 Catch of the Day with Braised Potatoes - Finger Lime & Butter Sauce ¥ASK 鮮魚のジョスパークリル 市場から届く新鮮な魚をジョスパークで丸ごとグリルに! フィンガーライムとバターのソースとじゃが芋のプレゼを添えて。	
--	--

SALADS & SOUPS

 Boston Clam Chowder ボストン・クラムチャウダー CUP ¥470 BOWL ¥1,360 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! [税込 517] [税込 1496]	
✓ 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 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 [税込 1034]	
Grains Salad グレインズサラダ ¥1050 クレンソヤケールのサラダに、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 [税込 1155]	
Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese 季節のフルーツのカプレーゼ ¥1,260 ミルクシーなモッツアレラ・ボッコンチーノと旬のフルーツを合わせたカプレーゼ [税込 1386]	

PASTA

Weekly Pasta シェフ特製! 今週の Pasta ¥1,360 [税込 1496]	
Soy Milk Cream Sauce - with Smoked Salmon & Avocado, LINGUINE 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 ¥1,250 [税込 1375]	
✓ Mushrooms Cream Sauce, CASARECCE 5種キノコのクリームパスタ -カサレッチェ ¥1,470 [税込 1617]	
Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE 和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ ¥1,680 [税込 1848]	
Tomato Sauce - with Snow Crab, SQUID INK TAGLIOLINI スワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーネ ¥1,680 [税込 1848]	

BURGERS & SANDWICHES

 Melting Cheese Pastrami Sandwich ¥1,570 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 [税込 1727]							
Fried Chicken Sandwich フライドチキン・サンドウィッチ ¥1,260 ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER [税込 1386]							
Pork Carnitas Cuban Sandwich ポークカルニタスのキューバンサンド ¥1,360 PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO [税込 1496]							
 “R” Burger Rバーガー ¥1,570 [税込 1727] 100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE							
Chipotle BBQ Burger チボトレ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] 2×100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, FRIED EGG, THOUSAND ISLAND SAUCE							
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, BQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR							
TOPPING	<table><tr><td>Beef Patty ビーフ・パティ ¥630 [税込 693]</td><td>Fried Egg フライドエッグ ¥150 [税込 165]</td></tr><tr><td>Cheddar Cheese チェダーチーズ ¥150 [税込 165]</td><td>Bacon ベーコン ¥300 [税込 330]</td></tr><tr><td>Avocado アボカド ¥150 [税込 165]</td><td>Jalapeño ハラペーニョ ¥150 [税込 165]</td></tr></table>	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]
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]						

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。

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 低還元搾抽出油 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	ITWATER 水ウォーター使用 IT Water
--	---	----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------