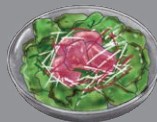


11:00-14:30 限定
LUNCH TIME
specials

MINI SIDE MENU



Lunch Side Salad ¥300 [税込 330]
ランチ・サイドサラダ
新鮮な野菜をたっぷり盛り込んだランチの
サイドにぴったりの自慢のサラダ



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 ¥470 [税込 517]
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



Boule Bread ¥150 [税込 165]
ミニ・ブルパン

DRINK MENU

Pepsi ペプシ ¥250 [税込 275]
Ginger Ale ジンジャーエール ¥250 [税込 275]
Iced Tea アイスティー ¥250 [税込 275]

Hammer Lemonade [HOT / ICED] ¥300 [税込 330]
ハンマーレモネード キーズのオリジナルレモネード

Yokohama Pier 9 ¥300 [税込 330]
横浜ピアナイン ライチとカルピスの爽やかなモクテル

H Specialty Coffee [HOT / ICED] ¥350 [税込 385]
スペシャルティコーヒー

Iced Five Elements Tea ¥350 [税込 385]
ファイブ・エレメンツ オリジナルブレンド・アイスティー

8 Number Eight Gin & Tonic ¥650 [税込 715]
ナンバーエイト・ジントニック

9 Number Nine Craft Beer | 別紙のビールメニュー
からお選びください
ナンバーナイン・クラフトビール
1/2 pint ¥500 [税込 550] 3/4 pint ¥800 [税込 880] 1pint ¥1150 [税込 1265]

※ ジントニックとクラフトビールは2杯目以降から通常価格となります。ご了承ください

BURGERS & SANDWICHES

✓ ランチタイム限定! MONTHLY BURGER

“Japanese Burger” Teriyaki Sauce & Crispy Maitake Mushroom Fritter ¥1,860 [税込 2046]
ジャパニーズバーガー 照り焼きビーフパティと舞茸のフリット
MIXED VEGETABLES & MAITAKE MUSHROOM FRITTER, CHEDDAR, TERIYAKI SAUCE, MAYONNAISE, 100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO



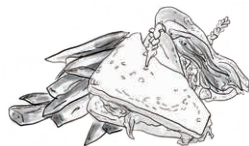
✓ **“R” Burger Rバーガー** ¥1,570 [税込 1727]
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE
鉄板の上で“スマッシュ”しながら、カリカリに焼き上げたパティ! チーズも1.5倍に!
SMASH R Burger - with cheese sauce ¥1,720 [税込 1892]
スマッシュ・Rバーガー チーズソース付き
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE, CHEESE SAUCE

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

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] **Avocado** アボカド ¥150 [税込 165]
Bacon ベーコン ¥300 [税込 330] **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] **Jalapeño** ハラペーニョ ¥150 [税込 165]



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

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

✓ **Mushrooms Cream Sauce, CASARECCE** ¥1,470 [税込 1617]
5種キノコのクリームパスタ -カサレッチェ

Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ¥1,680 [税込 1848]
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 ¥1,680 [税込 1848]
ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーニ

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”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。

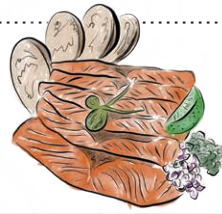
✓ **Kesenuma Swordfish** ¥2,310 [税込 2541]
with Mashed Potatoes
気仙沼産メカジキのグリル
焦がしバターのソース マッシュポテト添え
脂のたっぷりとのったメカジキをジョスパー
オープンでグリルに。ケッパーやイタリアンパセリを
きかせた焦がしバターのソースでどうぞ!



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がください。



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 the singleton dufftown 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 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

✓ **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

¥1100 [税込 1210]

Josper Oven Grilled Fermented Potato - with with Herb, Garlic & Cheese
熟成ジャガイモ[インカのめざめ]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 934]

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 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！
 カンパニュにのせて召し上がりがください！

¥1,300 [税込 1430]

✓ **Josper Oven Grilled Veggies**
野菜のジョスパークリル
 旬の野菜をシンプルにグリルに！

¥1000 [税込 1100]

✓ **CHEF'S RECOMMENDATION** シェフのおすすめ！

Zucchini & Chickpea Hummus - with Herb Salad & Chips ¥840 [税込 924]
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バイス、ハーブと一緒に食べる、お酒にぴったりなディップ！

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ナッツとスモークチーズ。

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** 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！

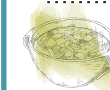
✓ **Garlic Shrimp** ガーリック・シュリンプ ¥1,470 [税込 1617]
 殻付きの海老とマッシュルームを贅沢に使ったガーリックシュリンプ！

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。
 プレートトースト 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 CUP ¥470 BOWL ¥1,360 [税込 517] [税込 1496]
ボストン・クラムチャウダー
 たっぶ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。

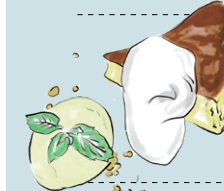
✓ **Ice Wedge Salad - with Salmon** ¥940 [税込 1034]
レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ
 レタス、サーモンマリネ、アボガド、トマト、ゴルゴンゾーラに
 クリーミーなマヨネーズソースを合わせた具沢山のサラダ

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と。
 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 ¥1,260 [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

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
 たっぶ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
 たっぶり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