

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・ブールパン

**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]  
スペシャリティコーヒー

**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

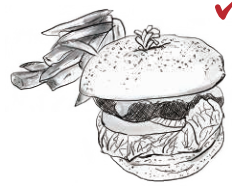
**9 Number Nine Craft Beer** | 別紙のビールメニューからお選びください  
ナンバーナイン・クラフトビール  
1/2 pint ¥500 [税込 550] 3/4 pint ¥800 [税込 880] 1pint ¥1150 [税込 1265]

※ 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

**“Oriental Spice Burger”** Dukkah & Aioli ¥1,860 [税込 2046]  
オリエンタル・スパイスバーガー デュッカスパイスとアイオリソース  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, BACON, DUKKAH SPICE, AIOLI, SMOKED PAPRIKA POWDER



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

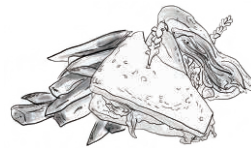
鉄板の上で“スマッシュ”しながら、カリカリに焼き上げたパティ! チーズも1.5倍に!  
**SMASH R Burger - with cheese sauce** ¥1,720 [税込 1892]  
スマッシュ・Rバーガー チーズソース付き  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE, CHEESE SAUCE

**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

**PASTA**

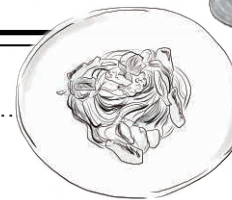
**Weekly Pasta** ¥1,360 [税込 1496]  
シェフ特製! 今週の Pasta

**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

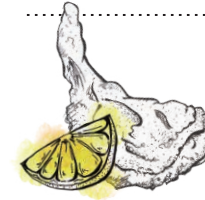
**Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE** ¥1,680 [税込 1848]  
和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ

**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 with French Fries** ¥2,200 [税込 2420]  
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。



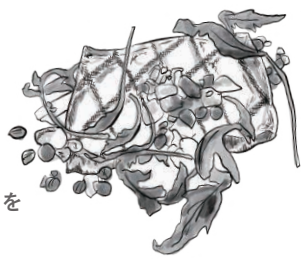
**Hakkinton Pork with Grilled Vegetables** ¥2,620 [税込 2882]

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 with Mashed Potatoes** ¥2,310 [税込 2541]

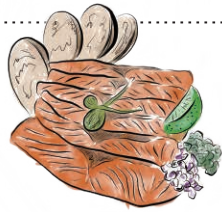
気仙沼産メカジキのグリル  
焦がしバターのソース マッシュポテト添え  
脂のたっぷりとのったメカジキをジョスパーオープンでグリルに。ケッパーやイタリアンパセリをきかせた焦がしバターのソースでどうぞ!



# 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・ペーグルと一緒に  
お楽しみください



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 穂菜蘇の香り



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



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

✓ **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、  
ペーグルスライスと一緒に召し上がってください。



**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

**Josper Oven Grilled Fermented Potato**  
- with with Herb, Garlic & Cheese

熟成ジャガイモ[インカのみぎめ]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**

姫人參のジョスパークリル  
ホクホクで甘い姫人參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ってください!

**¥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、モッツァレラのマリネ  
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** **¥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!

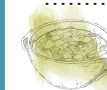
✓ **Garlic Shrimp** ガーリック・シュリンプ **¥1,470**  
[税込 1617]  
殻付きの海老とマッシュルームを贅沢に使ったガーリックシュリンプ!

**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**  
ボストン・クラムチャウダー [税込 517] [税込 1496]  
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。

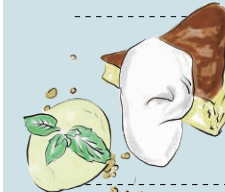
✓ **Ice Wedge Salad - with Salmon** **¥940**  
[税込 1034]  
レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ  
レタス、サーモンマリネ、アボガド、トマト、ゴルゴンゾーラに  
クリーミーなマヨネーズソースを合わせた具沢山のサラダ

**Grains Salad** グレインズサラダ **¥1050**  
[税込 1155]  
クレンソヤケールのサラダに、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**  
季節のフルーツのカプレーゼ [税込 1386]  
ミルクシーなモッツァレラ・ボッコニ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**  
季節のフルーツのミルフィーユ [税込 1155]  
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**  
ニューヨーク・チーズケーキ [税込 748]  
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**  
チョコレート・バナナサンデー [税込 1485]  
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**  
ハンマーヘッド・ティラミス [税込 792]  
たっぷり Espresso 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**  
キーズ・ロッキード・アイスクリーム [税込 968]  
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**  
自家製アイスクリーム [税込 572]

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