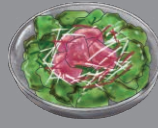


11:00-14:30 限定  
**LUNCH TIME**  
specials

**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** ¥500 [税込 550]  
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

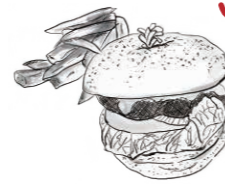
**9 Number Nine Craft Beer** | 別紙のビールメニューからお選びください  
ナンバーナイン・クラフトビール  
1/2 pint ¥500 [税込 550] 3/4 pint ¥800 [税込 880] 1pint ¥1150 [税込 1265]

※ 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

**Spicy Tomato & Mozzarella Burger** ¥1,800 [税込 1980]  
スパイシートマト・モッツアレラバーガー  
100% BEEF PATTY, SPICED TOMATO SAUCE, FRIED MOZZARELLA, GRILLED BELL PEPPER, GRILLED LETTUCE, BURGER SAUCE



✓ **QUAYS Burger** キーズ・バーガー ¥1,600 [税込 1760]  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

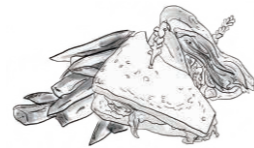
鉄板の上で“スマッシュ”しながら、カリカリに焼き上げたパティ! チーズも1.5倍に!  
**SMASH QUAYS Burger - with cheese sauce** ¥1,750 [税込 1925]  
スマッシュ・キーズバーガー チーズソース付き  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE, CHEESE SAUCE

**Chipotle BBQ Burger** チポトレBBQバーガー ¥1,800 [税込 1980]  
100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON

**Bacon Cheese Double Burger** ベーコンチーズ・ダブルバーガー ¥2,200 [税込 2420]  
2X100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, THOUSAND ISLAND SAUCE

**Crispy Fish Burger** クリスピー・フィッシュ・バーガー ¥1,600 [税込 1760]  
DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR

**Beef Patty** ビーフ・パティ ¥600 [税込 660] **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** ¥1,600 [税込 1760]  
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 ¥1,400 [税込 1540]  
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 ¥1,400 [税込 1540]  
PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO

**Avocado & Mortadella Toast** ¥1,400 [税込 1540]  
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** ¥1,500 [税込 1650]  
シェフ特製! 今週の Pasta

**Soy Milk Cream Sauce - with Smoked Salmon & Avocado, LINGUINE** ¥1,300 [税込 1430]  
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** ¥1,500 [税込 1650]  
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** ¥1,600 [税込 1760]  
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** ¥1,700 [税込 1870]  
ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーニ



**FRIED CHICKEN**

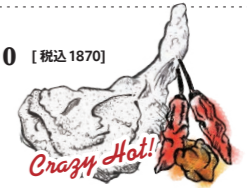
QUAYSの名物! 岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉のフライドチキン!  
外はカリッと中はジューシーに仕上げました。



**Original Fried Chicken** ¥1,600 [税込 1760]  
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** ¥1,700 [税込 1870]

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と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 ¥2,600 [税込 2860]  
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。



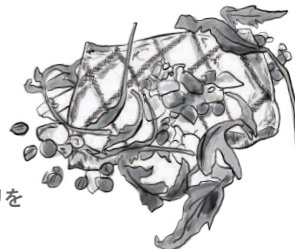
**Hakkinton Pork** ¥2,600 [税込 2860]  
with Grilled Vegetables  
白金豚[はっきんとん]のジョスパーグリル

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** ¥2,350 [税込 2585]  
with Mashed Potatoes  
気仙沼産メカジキのグリル

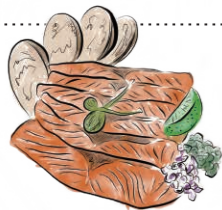
焦がしバターのソース マッシュポテト添え  
脂のたっぷりとのったメカジキをジョスパー  
オープンでグリルに。ケッパーやイタリアンパセリを  
きかせた焦がしバターのソースでどうぞ!



# 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・ペーグルと一緒に  
お楽しみください



✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** **3 KINDS ¥1,700** [税込 1870]  
**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。

## 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種チリマリネ

## SCOTTISH KICK

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・グラバラックス



**MINI SALMON SAMPLER** **¥850** [税込 935]  
**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

**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ナッツとスモークチーズ。

✓ **Miyazaki Yellowtail Crudo**

宮崎県産 黒瀬ブリのクルード  
ライムと醤油でマリネし、ハラペーニョやハーブと合わせたカルパッチョ風

**Butternut Squash & Chickpea Hummus** **¥1000** [税込 1100]  
バターナッツとひよこ豆のフムス ハーブのサラダ  
旬のバターナッツを使ったスパイシーでほんのりあまいフムス。

**Butiffara Sausage - with Celeriac Coleslaw** **¥1,100** [税込 1210]  
ブティファラソーセージ 根セロリのコールスローと粒マスタード  
無添加のぷりぷりソーセージに甘く爽やかな根セロリのコールスロー

**Fish & Chips** **¥1000** [税込 1100]  
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** **5 ¥750 10 ¥1,300** [税込 825] [税込 1430]  
**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** **¥1,500** [税込 1650]  
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！

✓ **Josper Oven Grilled Veggies** **¥1000** [税込 1100]  
**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！

**Josper Oven Grilled Fermented Potato - with with Herb, Garlic & Cheese** **¥850** [税込 935]  
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

**Josper Oven Grilled Cauliflower** **¥900** [税込 990]  
カリフラワーのジョスパークリル  
タンドリースパイスをまぶして焼き上げたカリフラワーにヨーグルトソースを添えて。

**Josper Oven Grilled Camembert, Seasonal Fruit & Nuts - with Campagne** **¥1,300** [税込 1430]  
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召し上がってください！

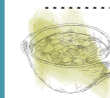
**Beer Batterd Onion Rings** **オニオンリング** **¥700** [税込 770]  
衣にビールを使いさくっと揚げたオニオンリング。  
バーベキューソースを添えて。

**Cheese Garlic Toast** **チーズ・ガーリックトースト** **¥550** [税込 605]  
グラナダ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** **¥550** [税込 605]  
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。

✓ **CHEF'S RECOMMENDATION** シェフのおすすめ！

## SOUP & SALADS



**Boston Clam Chowder** **CUP ¥500 BOWL ¥1,400** [税込 550] [税込 1540]  
**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。

**Soup of the Day** **CUP ¥500 BOWL ¥1,400** [税込 550] [税込 1540]  
**本日のスープ**  
厳選野菜たっぷり！その日届く野菜をたっぷり入れたキーズ特製の日替わりスープ

✓ **Ice Wedge Salad - with Salmon** **¥1100** [税込 1210]  
**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** **¥1100** [税込 1210]  
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** **¥1,300** [税込 1430]  
**季節のフルーツのカプレーゼ**  
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

## 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地に  
たっぷりの旬のフルーツと自家製アイスを添えて。



**Baked Cheese Cake** **¥750** [税込 825]  
**ベイクド・チーズケーキ**  
チェダーチーズでコクと滑らかさをプラスした  
ベイクドチーズケーキにミルクアイスを添えました

**Caramel Chestnut Sundae** **¥1650** [税込 1815]  
**キャラメル・チェスナッツ・サンデー**  
栗が主役のパフェに柿とキャラメルを合わせました。  
梨と金木犀の和紅茶ジュレが爽やかなアクセント



**Hammerhead Tiramisu** **¥750** [税込 825]  
**ハンマーヘッド・ティラミス**  
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** **¥900** [税込 990]  
**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** **¥550** [税込 605]  
**自家製アイスクリーム**

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