

SNACKS & TAPAS

FROM THE OCEAN

Fresh Oyster of the Day ¥ASK
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!

✓ **Miyazaki Yellowtail Crudo** ¥1,300
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仕立て [税込 1340]

Josper Oven Grilled Fermented Potato - with Herb, Garlic & Cheese ¥850
熟成ジャガイモ【インカのめざめ】のジョスパークリル [税込 935]
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
カリフラワーのジョスパークリル [税込 990]
タンドリースライスでまぶして焼いたカリフラワーにヨーグルトソースを添えて。

Josper Oven Grilled Veggies ¥1,000
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。 [税込 1100]

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

NO.9 Beef Tacos 2PC ¥1,000
ナンバーナイン・ビーフタコス [税込 1100]
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!

Pork Carnitas Tacos 2PC ¥1,000
ポークカルニタス・タコス [税込 1100]
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 2PC ¥1,000
クリスピー・フィッシュタコス [税込 1100]
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!

Butternut Squash & Chickpea Hummus ¥1000
バターナッツとひよこ豆のフムス ハーブのサラダ [税込 1100]
旬のバターナッツを使ったスパイシーでほんのり甘いフムス。お酒にぴったりなディップです!

✓ **Josper Smoked Homemade Bacon** ¥1,100
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、ジョスパで焼き上げた自慢の自家製ベーコン [税込 1210]

Butifarra Sausage - with Celeriac Coleslaw ¥1,100
プ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 [税込 1210]
無添加のぶりぶりソーセージに甘く爽やかな根セロリのコールスロー

✓ **Garlic Shrimp** ¥1,500
ガーリック・シュリンプ [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! 手で豪快にどうぞ!

Fish & Chips - Spicy & Sour Sauce ¥1000
フィッシュ&チップス [税込 1100]
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! タルタルソースでどうぞ。

Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos S ¥750 L ¥1,300
4種チーズとチリコンカルネのナチョス [税込 825] [税込 1430]
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!

Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade ¥500
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。 [税込 550]

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

Beer Batterd Onion Rings ¥700
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。パーベキューソースを添えて。 [税込 770]

Cheese Garlic Toast ¥550
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。 [税込 605]

Cheese Mashed Potatoes ¥550
クリーミー・チーズマッシュポテト [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。

HOMEMADE TACOS

FOR YOUR BEER!

EXTRA...

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くみください

MINIMUM ORDER 4PC~
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 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 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 ¥1,700 5 KINDS ¥2,800
キーズ サーモン・サンプラー [税込 1870] [税込 3030]
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 ¥2,000 [税込 2200]
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!

Signature! 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
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!
¥1,600 [税込 1760]

Spicy MAO Chicken
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!
¥1,700 [税込 1870]

FROM THE JOSPER OVEN

スペインから取り寄せた炭オーブン"ジョスパ"で仕上げるメインディッシュ

King Island Beef Sirloin Pepper Steak 200g ¥3,500 400g ¥7,000
キングアイランドビーフ サーロイン・ペッパーグリル [税込 3850] [税込 7700]
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 ¥2,600
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 [税込 2860]
チポトレが入ったテキサススタイルのパ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 ¥2,600
白金豚【はっきんとん】のジョスパークリル [税込 2860]
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。

✓ **Kesennuma Swordfish - with Mashed Potatoes** ¥2,350
気仙沼産メカジキのグリル 焦がしバターのソース [税込 2585]
脂のたっぷりのったメカジキをジョスパ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 - Spicy & Sour 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で丸ごとグリルに!
酸味と辛味のあるアジアン仕立て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 ¥500 BOWL ¥1,400
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 550] [税込 1540]

Soup of the Day 本日のスープ CUP ¥500 BOWL ¥1,400
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スープ [税込 550] [税込 1540]

✓ **Ice Wedge Salad - with Salmon** レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ ¥1100
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 1210]

Grains Salad グレイنزサラダ ¥1100
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 [税込 1210]

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese 季節のフルーツのカプレーゼ ¥1,300
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 1430]

PASTA

Weekly Pasta ¥1,500
シェフ特製! 今週のバスタ [税込 1650]

Soy Milk Cream Sauce - with Smoked Salmon & Avocado, LINGUINE ¥1,300
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 [税込 1430]

✓ **Mushrooms Cream Sauce, CASARECCE** ¥1,500
5種キノコのクリームパスタ -カサレッチェ [税込 1650]

Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ¥1,600
和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ [税込 1760]

Tomato Sauce - with Snow Crab, SQUID INK TAGLIOLINI ¥1,700
ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーニ [税込 1870]

BURGERS & SANDWICHES

Melting Cheese Pastrami Sandwich ¥1,600
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 [税込 1760]
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
ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER [税込 1540]

Pork Carnitas Cuban Sandwich ポークカルニタスのキューバンサンド ¥1,400
PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO [税込 1540]

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

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

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

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

TOPPING	Beef Patty ビーフ・パティ ¥600 [税込 660]	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 低還元糖抽出油 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
 7WATER 7ウォーター使用 7Water