

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

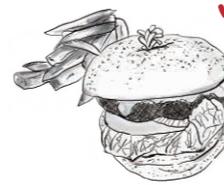
9 Number Nine Craft Beer | 別紙のビールメニューからお選びください
ナンバーナイン・クラフトビール
1/2 pint ￥500 [税込 550] 3/4 pint ￥800 [税込 880] 1pint ￥1150 [税込 1265]

※ 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

Mushroom Burger マッシュルーム・バーガー ￥1,800 [税込 1980]
100% BEEF PATTY, LETTUCE, FRIED ONION, MUSHROOM SAUCE [MUSHROOM, RED ONION, CREAM, BUTTER, GRATED CHEESE, DILL, FOND DE VEAU, PICKLES]



✓ **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

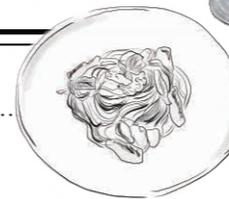
Weekly Pasta ￥1,500 [税込 1650]
シェフ特製! 今週の Pasta

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



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。



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。

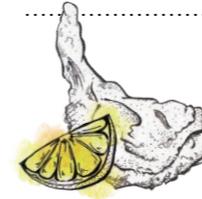
Sirloin Pepper Steak ￥2,200 [税込 2420]
with French Fries

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まぶしジョスパークリルで焼上げたサーロイン! 外は香ばしく、中はジューシーに焼き上げます。



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!



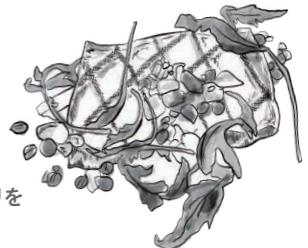
Spicy MAO Chicken ￥1,700 [税込 1870]

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”ジョスパークリル”で仕上げるメインディッシュ



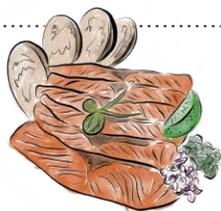
✓ **Kesennuma Swordfish** ￥2,350 [税込 2585]
with Mashed Potatoes

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クリルでグリルに。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・サンプリャー **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



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



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



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・サーモンサンプリャー
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リャー

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

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

フィッシュ&チップス **¥1000** [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！自家製タルタルを添えて。

✓ **Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos** **5 ¥750 12 ¥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**

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！ **¥1,500** [税込 1650]

✓ **Josper Oven Grilled Veggies**

野菜のジョスパークリル **¥1000** [税込 1100]
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

カリフラワーのジョスパークリル **¥900** [税込 990]
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

カマンベールと季節のフルーツ、ナッツのグリル **¥1,300** [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召し上がってください！

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。 **¥700** [税込 770]
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**

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。 **¥550** [税込 605]
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**

チーズたっぷりのクリーミーなマッシュポテト！ **¥550** [税込 605]
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

本日のスープ **CUP ¥500 BOWL ¥1,400** [税込 550] [税込 1540]
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**

レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ **¥1100** [税込 1210]
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

季節のフルーツのカプレーゼ **¥1,300** [税込 1430]
ミルクシーなモッツアレラ・ボッコネ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