

# 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 GRILLED

## JOSPER OVEN APPETIZERS

**Aged 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

**Cabbage - with Anchovy Butter Sauce** ¥900  
キャベツのジョスパークリル アンチョビバターソース [税込 990]

**Cauliflower - with Yogurt Sauce** ¥900  
タンドリー・カリフラワーのジョスパークリル ヨーグルトソース添え [税込 990]

**Mixed Veggies - with Olive Oil and Salt** ¥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]

**Mini BBQ Spare Ribs** イベリコ豚のミニ・バーベキューリブ 2PC ¥900  
柔らかく茹でたりばを自家製のBBQソースとケイジャンスパイスをつけてジョスパークリル。ご注文は2ピースより。 [税込 990]

**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、ナッツのジョスパークリル [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!カマンベールにのせてお召し上がりください!

HOMEMADE TACOS

**NO.9 Beef Tacos** ナンバーナイン・ビーフトacos 2PC ¥1,000  
NO.9ブリュ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! [税込 1100]

**Pork Carnitas Tacos** ポークカルニタス・タコス 2PC ¥1,000  
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 [税込 1100]

**Crispy Fish Tacos** クリスピー・フィッシュタコス 2PC ¥1,000  
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! [税込 1100]

**Korean Beef Tacos with Homemade Kimchi** 2PC ¥1,000  
コリアンビーフ・タコス 自家製大根キムチ添え [税込 1100]  
自家製のコチュジャンを使った牛ひき肉のフィリングにエゴマを合わせたタコス。

FOR YOUR BEER!

**Spicy Smokey Hummus** スパイシー・スモーキーフムス ¥850  
たっぷりのスパイスで作る滑らかなフムス。トルティーヤチップスを添えて。 [税込 935]

**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** ガーリック・シュリンプ ¥1,500  
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! [税込 1650]

**Fish & Chips - Spicy & Sour Sauce** フィッシュ&チップス ¥1200  
市場から届く新鮮な魚を白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。 [税込 1320]

**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!

EXTRA...

**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。バ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 プレートトースト 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。

# 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 duftown 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・グラバラックス

---

**QUAYS SALMON SAMPLER** 3 KINDS ¥1,700 5 KINDS ¥2,800  
キーズ サーモン・サンブラー [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 サンブラー  
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"ジョスパーク"で仕上げるメインディッシュ

**Smoked Sirloin Steak** 300g ¥5,500  
オーストラリア産 大麦牛サーロインのスモークステーキ [税込 6050]  
桜チップでスモークをかけたサーロインステーキ  
最後にバーボンでフランベします!

**Grilled Lamb with Couscous Tabboule & Dukkah** ¥2,800  
ラムのジョスパークリル クスクスのタブレと自家製デュカ [税込 3080]  
ジョスパークでグリルしたラムの肩肉にハーブと  
野菜をたっぷり入れたクスクスのタブレを添えて。

**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ークオーブンでグリルに。  
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ークで丸ごとグリルに!  
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** グレインズサラダ ¥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・ボッコニ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, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR [税込 1760]

TOPPING	<b>Beef Patty</b>	ビーフ・パティ	¥600 [税込 660]	<b>Fried Egg</b>	フライドエッグ	¥150 [税込 165]
	<b>Cheddar Cheese</b>	チェダーチーズ	¥150 [税込 165]	<b>Bacon</b>	ベーコン	¥300 [税込 330]
	<b>Avocado</b>	アボカド	¥150 [税込 165]	<b>Jalapeño</b>	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 低還元糖抽出法油 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