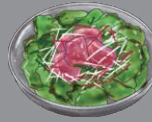


11:00-14:30 限定
LUNCH TIME SPECIALS

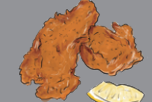
MINI SIDE MENU



Lunch Side Salad ¥300
ランチ・サイドサラダ
新鮮な野菜をたっぷりと盛り込んだランチの
サイドにぴったりの自慢のサラダ [税込 330]



Mini Salmon Sampler ¥800
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 [税込 880]



Mini Chicken Wings ¥500
ミニ・フライドチキン
QUAYSの人気メニューをミニサイズで! [税込 550]



Boston Clam Chowder ¥500
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 [税込 550]



Boule Bread ¥150
ミニ・ブルパン [税込 165]

DRINK MENU



Original Blend Iced Tea ¥200
FIVE ELEMENTS [税込 220]
オリジナルブレンド・アイスティー ファイブ・エレメンツ

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]

“BOTANY” Lemonade [HOT / ICED] ¥300 [税込 330]
“ボタニ”レモネード
自家製ボタニカルブレンドシロップを使った爽快感あるレモネード

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

Specialty Coffee [HOT / ICED] ¥350 [税込 385]
スペシャルティコーヒー

Number Eight Gin & Tonic ¥700 [税込 770]
ナンバーエイト・ジントニック

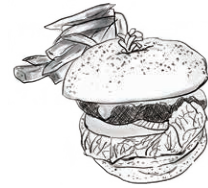
Number Nine Craft Beer 別紙のビールメニューからお選びください
ナンバーナイン・クラフトビール
1/2 pint ¥580 [税込 638] 3/4 pint ¥850 [税込 935] 1pint ¥1200 [税込 1320]

※ 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

Chimichurri Avocado Burger ¥1,800 [税込 1980]
チミチュリ・アボカドバーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, AVOCADO, CHIMICHURRI



✓ **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

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!

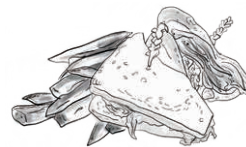
Crispy Smash Burger ¥1,700 [税込 1760]
クリスピー・スマッシュバーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, PICKLES

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!

Melting Cheese Pastrami Sandwich ¥1,600 [税込 1760]
薄切りパストラミたっぷり!
Melting Cheese Pastrami Sandwich ¥1,600 [税込 1760]
薄切りパストラミたっぷり!
MELT CHEESE PASTRAMI SANDWICH
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

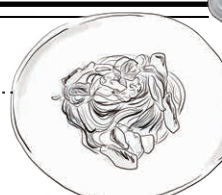
Weekly Pasta ¥1,500 [税込 1650]
シェフ特製! 今週の Pasta

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

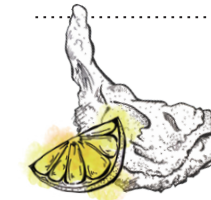
Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ¥1,600 [税込 1760]
和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ

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・揚げたてでジューシー!
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



Beef Rib Pepper Steak ¥2,400 [税込 2640]
with French Fries

カナダ産リブステーキのペッパーグリル
フレンチフライ添え

粗挽きペッパーをたっぷりたまぶしジョスパーで
焼き上げたリブ! 外は香ばしく、
中はジューシーに焼き上げます。

Grilled Lamb with Couscous Tabboule & Dukkah ¥2,800 [税込 3080]

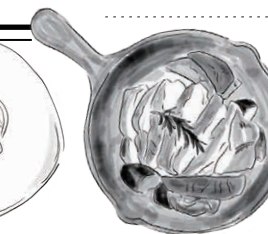
ラムのジョスパーグリル
クスクスのタブレと自家製デュカ

ジョスパー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 [税込 2860]

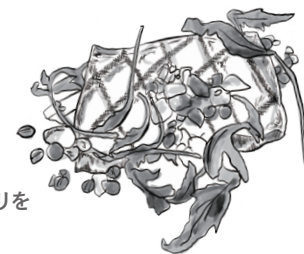
白金豚(はっきんとん)のジョスパーグリル
脂身が甘く、旨味のギュッと詰まった白金豚のグリルに
みずみずしい野菜のグリルをたっぷり添えて。



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

気仙沼産メカジキのグリル

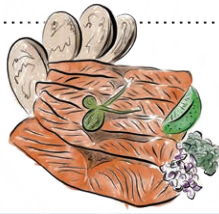
焦がしバターのソース マッシュポテト添え
脂のたっぷりとのったメカジキをジョスパー
オープンでグリルに。ケッパーやイタリアンパセリを
きかせた焦がしバターのソースでどうぞ!



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・ベークルと
一緒にお楽しみください



✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** **3 KINDS ¥1,700** [税込 1870]
チーズ 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、
ベークルスライスと一緒に召し上がりがください。



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 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 辛仕立てのサーモン・グラバックス



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。

✓ **Miyazaki Yellowtail Crudo** **¥1300** [税込 1430]

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

Spicy Smokey Hummus with Tortilla Chips **¥850** [税込 935]

スパイシー・スモーキーフムス トルティーヤチップス添え
スモーキーさとスパイシーさがたまらない！滑らかなひよこ豆のディップ

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

✓ **Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos** **¥750** [税込 825] **¥1,300** [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！

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

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。
プレーントースト or ガーリックトーストもご用意できます。

Mini BBQ Spare Ribs [minimum order 2PC~] **1PC ¥450** [税込 495]

ミニ・バーベキューリブ
イペリコ豚の小さな骨付きリブを自家製のBBQソースで。ご注文は2ピースより。

✓ **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 Aged Potatoes **¥850** [税込 935]

- with with Herb, Garlic & Cheese
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 Camembert, Seasonal Fruit **¥1,300** [税込 1430]

& 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お召し上がりください！

Beer Battered 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。

Fish & Chips フィッシュ&チップス **¥1200** [税込 1320]

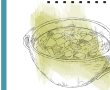
市場から届く魚を日替わりのフィッシュアンドチップスに！自家製タルタルを添えて。

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！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** [税込 550] **BOWL ¥1,400** [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** [税込 550] **BOWL ¥1,400** [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]

クレス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
ミルクシーモzzarella・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** [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
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

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でティラミス
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ロード風

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

