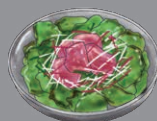


11:00-14:30 限定
LUNCH TIME SPECIALS

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



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



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！



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



Boule Bread ￥150

ミニ・プールパン

DRINK MENU



Original Blend Iced Tea ￥200

FIVE ELEMENTS

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]

“ボタニィ”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 ￥1,200 [税込 1320]

ナンバーナイン・クラフトビール

1/2 pint ￥580 3/4 pint ￥850 1pint ￥1200

※ 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 / HOT DOG

✓ ランチタイム限定！ MONTHLY BURGER

Chimichurri Burger チミチュリ・バーガー ￥1,800

100% BEEF PATTY, LETTUCE, GUACAMOLE, CHIMICHURRI SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE, TOMATO, GRILLED PAPRIKA, LIME ZEST [税込 1980]

さっぱりとしたミントのソースがビーフパティと相性抜群！ワカモレ、パプリカのグリルを挟んだマンスリー・バーガー



✓ QUAYS Burger キーズ・バーガー ￥1,600

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

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

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

2×100% 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

DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR

Beef Patty ビーフ・パティ ￥600 [税込 660]

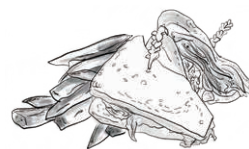
Bacon ベーコン ￥300 [税込 330]

Cheddar Cheese チェダーチーズ ￥150 [税込 165]

Fried Egg フライドエッグ ￥150 [税込 165]

Jalapeño ハラペーニョ ￥150 [税込 165]

Avocado アボカド ￥200 [税込 220]



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

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

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



Spare Rib Hot Dog ￥1,850

骨付き白金豚スペアリブのホットドッグ

HAKKINTON PORK SPARE RIB, GRILLED PINEAPPLE, BBQ SAUCE, CABBAGE, PICKLED RED ONION, MAYONNAISE

PASTA

Weekly Pasta ￥1,500

シェフ特製！今週のパスタ

Smoked Salmon & Lemon Herb Butter Pasta -with Caper & Olive, LINGUINE ￥1,400

スモークサーモンとレモンハーブ・バターのパスタ -リングイネ

Zucchini & Basil Pistou with Grilled Vegetables, CASARECCE ￥1,500

ズッキーニとバジルのプロヴァンス風ジェノベーゼと

グリル野菜 -カサレッツェ

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

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

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

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

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！



Dukkah Spice Chicken ￥1,700

ザクザク！デュカ・スパイスチキン

クミン、コリアンダー、ナッツをミックスした

香ばしい自家製スパイスのチキン

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

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とまぶしてジョスパーで外は香ばしく、

中はジューシーに焼き上げたリブ！

Grilled Lamb with ￥2,900

Couscous Tabboule & Dukkah [税込 3190]

オーストラリア産 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 ￥2,800

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と添えて。

✓ Kesennuma Swordfish ￥2,500

with Mashed Potatoes [税込 2750]

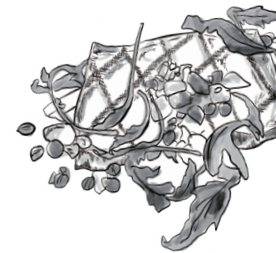
気仙沼産 メカジキのグリル

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

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

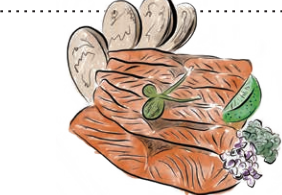
Chile salmon marinated in 3 kinds of chilis
エル・カリエンテ
チリ産 3種チリのマリネ



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





✓ QUAYS SALMON SAMPLER

3 KINDS ¥1,700 [税込 1870]

5 KINDS ¥2,800 [税込 3080]

キーズ サーモン・サンプラー
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。



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

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

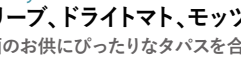


SNACKS & TAPAS

Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade

¥500 [税込 550]

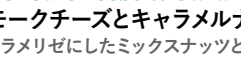
オリーブ、ドライトマト、モッツアレラのマリネ
お酒のお供にぴったりのタパスを合わせてマリネに。



Smoked Cheese & Caramelized Nuts

¥500 [税込 550]

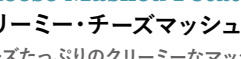
スモークチーズとキャラメルナッツ
キャラメリゼにしたミックスナッツとスモークチーズ。



Cheese Mashed Potatoes

¥550 [税込 605]

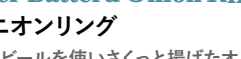
クリーミー・チーズマッシュポテト
チーズたっぷりのクリーミーなマッシュポテト。サイドディッシュにもピッタリ！



Beer Batterd Onion Rings

¥700 [税込 770]

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。



✓ Miyazaki Yellowtail Crudo

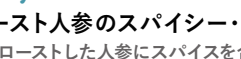
¥1300 [税込 1430]

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 Roasted Carrot Hummus

¥900 [税込 990]

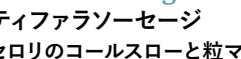
ロースト人参のスパイシー・フムス
甘くローストした人参にスパイスを合わせて作る、スモーキーな香りのフムス



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



✓ Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos

¥750 [税込 825]

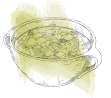
¥1,300 [税込 1430]

4種チーズとチリコンカルネのナチョス
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！

✓ Jospier Oven Grilled Veggies

¥1000 [税込 1100]

野菜のジョスパーグリル
旬の野菜をシンプルにグリルに！



Gold Rush Corn Fritters
- with cheese, jalapeño & coriander

¥1000 [税込 1100]

ゴールドラッシュのコーンフリッター
甘みの強いゴールドラッシュとチーズで作るカリッとした食感のコーンフリッター。サワークリームとライムを添えて。



Roasted Butternut
- with Blown Sugar, Dukkah & Cumin

¥1000 [税込 1100]

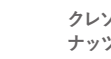
バターナッツのジョスパーロースト
ブラウンシュガーでローストして、デュカスパイスとクミンを合わせました。



Jospier 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！



Fish & Chips

¥1200 [税込 1320]

フィッシュ&チップス
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。



✓ Garlic Shrimp

¥1,650 [税込 1815]

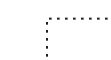
ガーリック・シュリンプ
殻付き海老とマッシュルームを贅沢に使ったガーリックシュリンプ！



Cheese Garlic Toast

¥550 [税込 605]

チーズ・ガーリックトースト
グラナパダーノチーズをたっぷりとかけた熱々ガーリック・トースト。 [税込 605]
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。

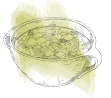


SOUP & SALADS

Boston Clam Chowder

¥500 [税込 550]

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

¥500 [税込 550]

本日のスープ
厳選野菜たっぷり！その日届く野菜新鮮野菜を使ったキーズ特製日替わりスープ



✓ 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なサラダ



Grains Salad

¥1100 [税込 1210]

グレインズサラダ
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



Smoky Salad - with Grilled Vegetables & Chicken

¥1,500 [税込 1650]

グリル野菜と鶏胸肉のスモーキー・サラダ
ジョスパー・オープンで柔らかく仕上げた鶏胸肉とグリル野菜の燻製サラダ。



✓ CHEF'S RECOMMENDATION

シェフのおすすめ！

Dessert

Seasonal Fruit Mille Feuille
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を添えて
¥1,050 [税込1155]



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
たっぷりトエスプレッソを染み
込ませたスポンジと滑らかなクリーム
のティラミス。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
2種のチョコレートで作る
濃厚なアイスにマシュマロ、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。



Mango Tart

¥1100 [税込1210]

完熟マンゴーのタルト
レモンソースと
ココナッツヨーグルトの自家製ソルベ
濃厚な完熟マンゴーを贅沢に乗せたタルト。



Homemade Ice Cream

自家製アイスクリーム

RICH MILK

リッチミルク

¥550 [税込605]

SALTY CARAMEL

ソルティキャラメル

¥550 [税込605]

COCONUT & YOGURT

ココナッツとヨーグルト

¥600 [税込660]

