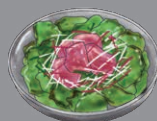


11:00-14:30 限定  
LUNCH TIME SPECIALS

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  
[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・ブルパン

DRINK MENU



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

|                   |          |               |
|-------------------|----------|---------------|
| <b>Pepsi</b>      | ペプシ      | ￥250 [税込 275] |
| <b>Ginger Ale</b> | ジンジャーエール | ￥250 [税込 275] |
| <b>Iced Tea</b>   | アイ스티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

**Korean Chicken Burger** コリアンチキン・バーガー ￥1,800  
[税込 1980]  
FRIED CHICKEN, YANGNYEOM SAUCE, BEAN SPROUTS NAMUL, CABBAGE  
こだわりのフライドチキンに甘辛・ヤンニョムソースを合わせた期間限定バーガー!



✓ **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!

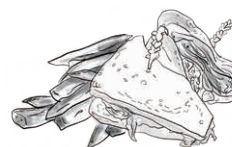
**Crispy Smash Burger** ￥1,700  
[税込 1870]  
クリスピー・スマッシュバーガー  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, PICKLES

**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

**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]  
2×100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, THOUSAND ISLAND SAUCE

|                       |         |               |                  |         |               |
|-----------------------|---------|---------------|------------------|---------|---------------|
| <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>Bacon</b>          | ベーコン    | ￥300 [税込 330] | <b>Jalapeño</b>  | ハラペーニョ  | ￥150 [税込 165] |
| <b>Cheddar Cheese</b> | チェダーチーズ | ￥150 [税込 165] | <b>Avocado</b>   | アボカド    | ￥200 [税込 220] |



**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



**Spare Rib Sandwich** ￥1,850  
[税込 2035]  
白金豚のポークスペアリブ・サンドイッチ  
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 [税込 1650]



**Smoked Salmon & Lemon Herb Butter Pasta** -with Caper & Olive, LINGUINE ￥1,400  
[税込 1540]  
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

**Pumpkin & Smoked Cream Cheese, CASARECCE** ￥1,550  
[税込 1705]  
かぼちゃとスモーク・クリームチーズ -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!



**Dukkah Spice Chicken** ￥1,700  
[税込 1870]  
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  
[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  
[税込 3190]  
**Couscous Tabboule & Dukkah**  
オーストラリア産 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

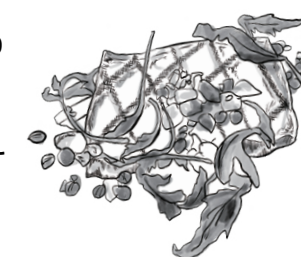
ジョスパーでグリルしたラムの肩肉にハーブと  
野菜をたっぷり入れたクスクスのタブレを添えて。



**Hakkinton Pork** ￥2,800  
[税込 3080]  
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。

✓ **Kesennuma Swordfish** ￥2,500  
[税込 2750]  
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  
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

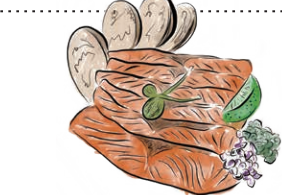
Chile salmon marinated in 3 kinds of chilis  
エル・カリエンテ  
チリ産 3種チリのマリネ



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 700

[税込 1870]

キーズ サーモン・サンプラー

5 KINDS ¥2800

[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。



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！  
お一人様用のサーモンサンプラー

## SNACKS & TAPAS

Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade

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。

¥500

[税込 550]

Smoked Cheese & Caramelized Nuts

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。

¥500

[税込 550]

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。サイドディッシュにもピッタリ！

¥550

[税込 605]

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。バーベキューソースを添えて。

¥700

[税込 770]

✓ 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

¥1300

[税込 1430]

Spicy Roasted Carrot Hummus

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

¥900

[税込 990]

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

¥1100

[税込 1210]

✓ Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos

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！

¥750

[税込 825]

¥1300

[税込 1430]

✓ Jospoer Oven Grilled Veggies

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！

¥1000

[税込 1100]

Jospoer Sauteed Lotus Root

蓮根のジョスパー・ソテー

ホクホクの蓮根に醤油ベースのソースを絡めた前菜

¥900

[税込 990]

Roasted Butternut - with Blown Sugar, Dukkah & Cumin

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。

¥1000

[税込 1100]

Jospoer 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

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！

¥1,300

[税込 1430]

Fish & Chips

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。

¥1200

[税込 1320]

✓ Garlic Shrimp

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！

¥1650

[税込 1815]

Cheese Garlic Toast

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。

¥550

## SOUP & SALADS



Boston Clam Chowder

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。

CUP ¥500

[税込 550]

BOWL ¥1400

[税込 1540]

Soup of the Day

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

CUP ¥500

[税込 550]

BOWL ¥1400

[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

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

¥1100

[税込 1210]

Grains Salad

グレインズサラダ

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

¥1100

[税込 1210]

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese

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

¥1300

[税込 1430]

Smoky Salad - with Grilled Vegetables & Chicken

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。

¥1500

[税込 1670]

✓ 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

¥1050

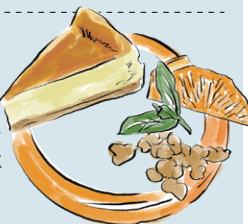
[税込 1155]

Baked Cheese Cake

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

¥750 [税込 825]



Hammerhead Tiramisu

ハンマーヘッド・ティラミス

たっぷりと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

¥750

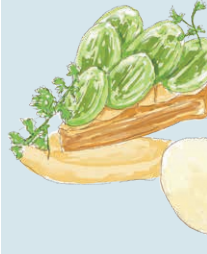
[税込 825]

Quays Rocky Road

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  
濃厚なアイスマッシュマロ、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。

¥900 [税込 990]



Shine Muscat Tart

シャインマスカットのタルト

ミルクアイス

旬のシャインマスカットを  
贅沢に使ったタルト

¥1000

[税込 1100]

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] |