

11:00-14:30
LUNCH TIME SPECIALS

MINI SIDE DISHES



Lunch Side Salad
ランチ・サイドサラダ
新鮮野菜たっぷりの自慢のミニサラダ

300
[税込330]



Mini Salmon Sampler
ミニ・サーモンサンプラー
3種サーモンの食べ比べ！
お一人様用のサーモン・サンプラー

800
[税込880]



Mini Fried Chicken
ミニ・フライドチキン
人気メニューをミニサイズで！

500
[税込550]



Boston Clam Chowder
ボストン・クラムチャウダー
具沢山のクラムチャウダー

500
[税込550]



Boule Bread
ミニ・ブール

150
[税込165]

LUNCH DRINKS

**REFILL
FREE!**
おかわり
できます

Original Blend Tea
FIVE ELEMENTS *[ICED]*
オリジナルブレンドティー ファイブ・エレメンツ
グリーンマテ茶をベースに緑茶、玄米、
ペパーミント等を加えた爽快感のある
自社オリジナルブレンドティー

200
[税込220]

Pepsi Cola

ペプシ・コーラ

250
[税込275]

Ginger Ale

ジンジャーエール

250
[税込275]

Iced Tea

アイ스티ー

250
[税込275]

Darjeeling

ダージリン *[HOT]*

300
[税込330]

Cafe Latte

カフェラテ *[HOT / ICED]*

500
[税込550]

MOCKTAIL



“BOTANY” Lemonade
“ボタニィ” レモネード *[HOT / ICED]*

300
[税込330]



Yokohama Pier 9
横浜ピア・ナイン

300
[税込330]

QUAYS SPECIALS



Specialty Coffee
スペシャルティ・コーヒー *[HOT / ICED]*

350
[税込385]



#8 Gin & Tonic
ナンバーエイト・ジントニック

700
[税込770]



#9 Craft Beer
ナンバーナイン
クラフトビール・各種

1/2pint 580
[税込638]

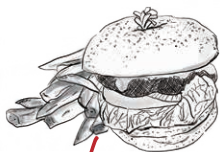
3/4pint 850
[税込935]

1pint 1200
[税込1320]

別紙のビールメニューからお選びください

BURGERS

✓ランチタイム限定！
**MONTHLY
BURGER**



✓**QUAYS Burger** キーズ・バーガー
[100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion,
thousand island sauce, cheddar cheese]

1,600
[税込1760]

+100
[税込110] 鉄板の上でスマッシュした、カリカリ・旨みたっぷりのパティに変更できます！

Crispy Smash Burger クリスピー・スマッシュ・バーガー

1,700
[税込1870]

Crispy Fish Burger クリスピー・フィッシュ・バーガー
[deep-fried cod, lettuce, tomato, bbq sauce, crunchy onion tartar]

1,600
[税込1760]

Chipotle BBQ Burger チポトレBBQバーガー

[100% beef patty, chipotle bbq sauce, tartar, lettuce, tomato, fried egg, bacon]

1,800
[税込1980]

Bacon Cheese Double Burger ベーコンチーズ・ダブルバーガー

[2×100% beef patties, cheddar cheese, lettuce, tomato, grilled onion,
bacon, thousand island sauce]

2,200
[税込2420]

TOPPINGS

Beef Patty ビーフ・パティ 600
[税込660]

Fried Egg フライドエッグ 150
[税込165]

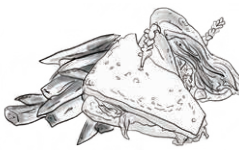
Cheddar チェダーチーズ 150
[税込165]

Bacon ベーコン 300
[税込330]

Avocado アボカド 200
[税込220]

Jalapeño ハラペーニョ 150
[税込165]

SANDWICHES



Melting Cheese Pastrami Sandwich

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]

1,600
[税込1760]

Fried Chicken Sandwich フライドチキン・サンドウィッチ

[original fried chicken, watercress, red onion pickles, mustard, butter]

1,500
[税込1650]

Pulled Pork Cuban Sandwich

ブルド・ポークのキューバンサンド

[pulled pork, red onion pickles, mixed cheese, jalapeño]

1,600
[税込1760]

FRIED CHICKEN

QUAYSの名物！岩手県産 奥の都どりの骨付きもも肉を使用した、
外はカリッと中はジューシーなフライドチキン！



Original Fried Chicken オリジナル・フライドチキン

ハーブやスパイスをミックスした衣でカリッとジューシーに仕上げた名物チキン！

1,600
[税込1760]

Spicy MAO Chicken 激辛！スパイシー・マオ・チキン

フライドガーリックやフライドオニオンを絡めた、激辛マオ・スパイスのチキン

1,700
[税込1870]



Dukkah Spice Chicken ザクザク！デュカ・スパイスチキン

クミン、コリアンダーなどのスパイスにナッツを加えた、香ばしいザクザクチキン

1,700
[税込1870]

PASTA



Weekly Pasta 今週のパスタ

1,500
[税込1650]

Smoked Salmon

Cajun Creem Pasta *[Casarecce]*

スモークサーモンの
ケイジャンクリームパスタ *[カサレッチェ]*

1,700
[税込1870]

Wagyu Bolognese

with Eggplant & Mozzarella [Linguine]

和牛のボロネーゼ
茄子とモッツァレラ *[リングイネ]*

1,600
[税込1760]

Cod & Leek Aglio e Olio

with Bottarga [Spaghetti]

鱈と岩津ねぎのアーリオ・オーリオ
からすみかけ *[スパゲッティ]*

1,800
[税込1980]

Snow Crab Tomato Sauce

[Squid Ink Tagliolini]

ズワイガニのトマトソース *[イカ墨のタリオリーニ]*

1,800
[税込1980]

from the JOSPER OVEN

スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン “ジョスパー”。
高温調理を短時間で！、素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出します。



Beef Rib Pepper Steak with French Fries

カナダ産 リブステーキのベッパージェリル フレンチフライ添え
粗挽きベッパーをたっぷりた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ステーキ！

2,400
[税込2640]

Grilled Lamb with Couscous Tabboule & Dukkah

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

ラムの肩肉に、ハーブと野菜たっぷりのクスクス・タブレを添えて。



2,900
[税込3190]



Hakkinton Pork with Grilled Vegetables

白金豚のジョスパーグリル

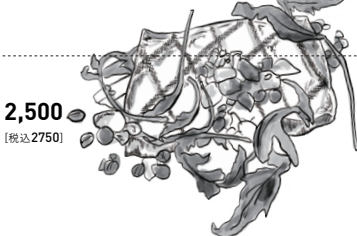
脂身が甘く、旨味のギュッと詰まった白金豚のグリルに
野菜のグリルをたっぷり添えて。

2,800
[税込3080]

✓**Kesennuma Swordfish with Mashed Potatoes**

気仙沼産 メカジキのグリル マッシュ・ポテト添え

脂がのったメカジキを、ケッパーやイタリアン・パセリを効かせた
焦がしバターのソースで！



2,500
[税込2750]

SALMON COLLECTIONS

世界中から集めたサーモンをスライス売りでご提供！コンディメンツや自家製のスライス・ペーグルと一緒に楽しめください。

all 税込 660/2pc

ご注文は4pcから Minimum Order 4pc~



| AOMORI SALMON |

Marinated Salmon
with Yuzu & Shiso
アオモリ 青森サーモンの
柚子マリネ 穂紫蘇の香り



| CHILE SALMON |

Marinated Salmon
with 3 Kinds of Chilis
エル・カリエンテ
チリ産サーモンの3種チレ・マリネ



| TASMANIAN SALMON |

BBQ Spiced Salmon
バーベキュー・タッシー
タスマニアン・サーモンの
BBQスモーク



| NORWEGIAN SALMON |

Salmon Gravalax
with Number Eight Gin
サーモン・ナンバーエイト
ノルウェー産 サーモンのグラバックス
自家蒸留 No.8ジン仕立て



| SCOTTISH SALMON |

Smoked Salmon *with a Kick of the Singleton Dufftown 12Y*
スコティッシュ・キック
スモーク・スコティッシュサーモンの
スコッチ・マリネ [シングルトン12年]

SALMON SAMPLER



QUAYS SALMON SAMPLER
キーズ・サーモンサンプラー

3kinds **1,700** [税込1870]

5kinds **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、
スライス・ペーグルと一緒に召し上がれ！



Mini SALMON SAMPLER
ミニ・サーモンサンプラー

800

[税込880]

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

Marinated Olive, Dried Tomato & Mozzarella **500**
オリーブ、ドライトマト、モッツァレラのマリネ

[税込550]

Smoked Cheese & Caramelized Nuts **500**
スモークチーズとキャラメリゼ・ナッツ

[税込550]

Beer Batterd Onion Rings *with BBQ Sauce* **700**
サクサク！自家醸造クラフトビールの衣で作る
オニオンリング バーベキューソース

[税込770]

Mac'n Cheese **900**
トリュフ香る マカロニ&チーズ

[税込990]

Nachos *with Quattro Cheese & Chili Con Carne* **750**
4種チーズとチリコンカルネのナチョス

S [税込825]

L **1,300** [税込1430]

Spicy Roasted Carrot Hummus **900**
ロースト人参のスパイシー・フムス

[税込990]

Butifarra Sausage *with Celeriac Coleslaw* **1,100**
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

[税込1210]

Fish & Chips *with Spicy & Sour Sauce* **1,200**
日替わり鮮魚のフィッシュ&チップス
スパイシー・タルタルソース

[税込1320]

✓ **Miyazaki Yellowtail Crudo** **1,300**
with jalapeño & herbs
宮崎県産 黒瀬ブリのクルード
ライムと醤油のマリネ ハラペーニョ、ハーブ添え

[税込1430]

✓ **Garlic Shrimp** ガーリックシュリンプ **1,650**
[税込1815]

JOSPER GRILLED APPETIZERS

Josper Grilled Petit Vert Sprout **1,000**
プチヴェールのジョスパーグリル

[税込1100]

Josper Grilled Cauliflower **1,000**
with Romesco Sauce
カリフラワーのジョスパーグリル ロメスコソース

[税込1100]

Mixed Veggies *with Olive Oil & Salt* **1,000**
季節野菜のミックス・グリル

[税込1100]

Camembert, Seasonal Fruit & Nuts **1,300**
with Campagne
カマンベール、季節のフルーツ、ナッツの
ジョスパーグリル カンバーニュ添え

[税込1430]

SOUPS



Boston Clam Chowder **500**
ボストン・クラムチャウダー

Cup [税込550]

Bowl **1,400** [税込1540]

Soup of the Day **500**
新鮮野菜たっぷり！本日のスープ

Cup [税込550]

Bowl **1,400** [税込1540]

SALADS



Grains Salad グレインズ・サラダ **1,100**
[kale, watercress, mixed beans, quinoa,
red onion, walnut, cottage cheese, pomegranate, radish]

[税込1210]

✓ **Ice Wedge Salad** *with Salmon* **1,100**
サーモンマリネのウェッジ・サラダ
[lettuce, marinated salmon, avocado, tomato,
gorgonzola, creamy mayonnaise sauce]

[税込1210]

Seasonal Fruit & Bocconcini Caprese **1,300**
季節のフルーツとボッコンチーニのカプレーゼ

[税込1430]

Smoky Salad *with Grilled Vegetables & Chicken* **1,500**
グリル野菜と鶏胸肉のスモーキー・サラダ
[grilled chicken breast, mixed herbs, paprika, zucchini,
grilled potato, cherry tomato, onion basil dressing]

[税込1650]

DESSERTS



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、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
ベイクド・チーズケーキ

CHEDDAR 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

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 of ティラミス。
店内で焙煎したコーヒー豆を
たっぷりと削って。

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스에 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。
900 [税込990]



Strawberry Tart
with milk ice cream

とちあいか苺のタルト
自家製ミルクアイス添え
たっぷりの苺、カスタードを乗せた
ラム酒香るタルト。
滑らかなミルクアイスを添えて
1,200 [税込1320]

HOMEMADE ICE CREAM
自家製アイスクリーム

Seasonal!
strawberry & white chocolate marble ice cream **750**
苺とホワイトチョコのマーブルアイス [税込825]

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]