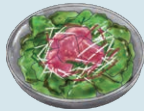


11:00-14:30  
LUNCH TIME SPECIALS

MINI SIDE DISHES



**Lunch Side Salad** **300**  
ランチ・サイドサラダ [税込330]  
新鮮野菜たっぷりの自慢のミニサラダ



**Mini Salmon Sampler** **800**  
ミニ・サーモンサンプラー [税込880]  
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



**Mini Fried Chicken** **500**  
ミニ・フライドチキン [税込550]  
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 [税込550]  
具沢山のクラムチャウダー



**Boule Bread** **150**  
ミニ・ブール [税込165]

**REFILL  
FREE!**  
おかわり  
できます

**Original Blend Tea** **200**  
**FIVE ELEMENTS** [ICED] [税込220]  
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

Pepsi Cola	ペプシ・コーラ	<b>250</b> <small>[税込275]</small>
Ginger Ale	ジンジャーエール	<b>250</b> <small>[税込275]</small>
Iced Tea	アイ스티ー	<b>250</b> <small>[税込275]</small>
Darjeeling	ダージリン <small>[HOT]</small>	<b>300</b> <small>[税込330]</small>
Cafe Latte	カフェラテ <small>[HOT/ICED]</small>	<b>500</b> <small>[税込550]</small>

MOCKTAIL



**“BOTANY” Lemonade** **300**  
“ボタニィ” レモネード [HOT/ICED] [税込330]



**Yokohama Pier 9** **300**  
横浜ビア・ナイン [税込330]

QUAYS SPECIALS



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



**#8 Gin & Tonic** **700**  
ナンバーエイト・ジントニック [税込770]



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

BURGERS



✓ **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]

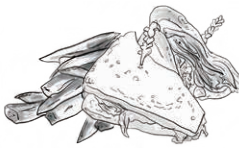
**+100** [税込110] 鉄板の上でスマッシュした、カリカリ・旨みたっぷりのパティに変更できます！

**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 **1,600**  
[deep-fried cod, lettuce, tomato, bbq sauce, crunchy onion tartar] [税込1760]

TOPPINGS	Beef Patty	ビーフ・パティ	<b>600</b> <small>[税込660]</small>	Fried Egg	フライドエッグ	<b>150</b> <small>[税込165]</small>
	Cheddar	チェダーチーズ	<b>150</b> <small>[税込165]</small>	Bacon	ベーコン	<b>300</b> <small>[税込330]</small>
	Avocado	アボカド	<b>200</b> <small>[税込220]</small>	Jalapeño	ハラペーニョ	<b>150</b> <small>[税込165]</small>

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**  
[pastrami beef, black pepper, cheddar sauce, tomato, lettuce,  
sauerkraut, mustard butter] [税込1760]

**Fried Chicken Sandwich** フライドチキン・サンドウィッチ **1,500**  
[original fried chicken, watercress, red onion pickles, mustard, butter] [税込1650]

PASTA



**Weekly Pasta** 今週のパスタ **1,500** [税込1650]

**Smoked Salmon Cajun Creem Pasta** [Casarecce] **1,700**  
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] [税込1870]

**Cod & Leek Aglio e Olio** with Bottarga [Spaghetti] **1,800**  
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] [税込1980]

**Wagyu Bolognese** with Eggplant & Mozzarella [Linguine] **1,600**  
和牛のボロネーゼ茄子とモッツァレラ [リングイネ] [税込1760]

**Snow Crab Tomato Sauce** [Squid Ink Tagliolini] **1,800**  
ズワイガニのトマトソース [イカ墨のタリオリーニ] [税込1980]

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** **1,600**  
オリジナル・フライドチキン [税込1760]  
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！



**Spicy MAO Chicken** **1,700**  
激辛！スパイシー・マオ・チキン [税込1870]  
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



**Dukkah Spice Chicken** **1,700**  
ザクザク！デュカ・スパイスチキン [税込1870]  
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

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い、  
素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出します。



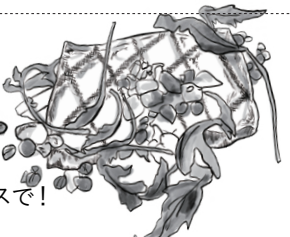
**Beef Rib Pepper Steak** **2,400**  
*with French Fries* [税込2640]  
カナダ産 リブステーキのペッパーグリル  
フレンチフライ添え  
粗挽きペッパーをたっぷりとまぶしてジョスパーで  
外は香ばしく、中はジューシーに焼き上げたりぶステーキ！

**Grilled Lamb** **2,900**  
*with 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  
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。



**Hakkinton Pork** **2,800**  
*with Grilled Vegetables* [税込3080]  
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 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！



# 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



| 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]



| 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

**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 Cauliflower Hummus** **1,000**  
ローストカリフラワーのスパイシー・フムス [税込1100]

**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* [税込1430]  
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

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

### JOSPER GRILLED APPETIZERS

**Josper Grilled Alette** [japanese broccolini] **1,000**  
アレッタ [茎ブロッコリー] のジョスパークリル [税込1100]

**Josper Grilled Cauliflower** **1,000**  
*with Romesco Sauce* [税込1100]  
カリフラワーのジョスパークリル ロメスコソース

**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* [税込1430]  
カマンベール、季節のフルーツ、ナッツの  
ジョスパークリル カンバーニュ添え

## 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 [税込1210]  
[lettuce, marinated salmon, avocado, tomato,  
gorgonzola, creamy mayonnaise sauce]

**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 [税込1650]  
[grilled chicken breast, mixed herbs, paprika, zucchini,  
grilled potato, cherry tomato, onion basil dressing]

## 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

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

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ของ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・ロッキロ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	<b>550</b> [税込605]
salty caramel	ソルティ・キャラメル	<b>550</b> [税込605]