



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 [税込220]  
**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

**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** アイスティー 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** 300  
“ボタニ” 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** 1/2pint 580 [税込638]  
ナンバーナイン 3/4pint 850 [税込935]  
クラフトビール・各種 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

**Salt-Koji Grilled Chicken Burger** 1,800  
塩麹グリルチキンバーガー [税込1980]

[salt-koji grilled chicken, cabbage, red onion, myoga, ooba, yuzu pepper mayo, honey mustard butter]  
柔らかで香ばしい塩麹グリルチキンの、食べ応え抜群なバーガー。  
柚子胡椒マヨネーズと大葉がアクセント。



✓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 cheese]

+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]

**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]

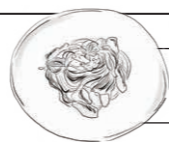
**Bacon Cheese Double Burger** ベーコンチーズ・ダブルバーガー 2,200 [税込2420]  
[2×100% beef patties, cheddar cheese, lettuce, tomato, grilled onion, bacon, thousand island sauce]

**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]

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]

PASTA



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

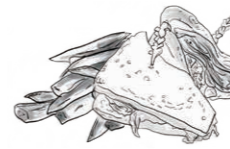
**Smoked Salmon Creamy Pesto Pasta** [Casarecce] 1,700 [税込1870]  
スモークサーモンのジェノベーゼ・クリームパスタ [カサレッチェ]

**Sardine & Fennel Aglio e Olio** [Spaghetti] 1,700 [税込1870]  
鯖とフェネルのアーリオ・オーリオ [スパゲッティ]

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

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

SANDWICHES

 **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 1,500 [税込1650]  
[original fried chicken, watercress, red onion pickles, mustard, butter]

FRIED CHICKEN

QUAYSの名物! 岩手県産 菜彩鶏を使用した、  
外はカリッと中はジューシーなフライドチキン!



**Signature!** **Original Fried Chicken** 1,600 [税込1760]  
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!

**Spicy MAO Chicken** 1,700 [税込1870] **Crazy Hot!**  
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



**Crunchy!** **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、食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** 2,400 [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!

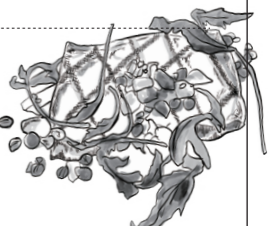
**Grilled Lamb with Couscous Tabbouleh & Dukkah** 2,900 [税込3190]  
オーストラリア産 ラムのジョスパーグリル  
クスクスのタブレと自家製デュカ  
ラムの肩肉に、ハーブと野菜たっぷりのクスクス・タブレを添えて。



**Hakkinton Pork with Grilled Vegetables** 2,800 [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添えて。

✓ **Kesenuma Swordfish with Mashed Potatoes** 2,500 [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みたい。

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** 3kinds 1,700 [税込1870]  
キーズ・サーモンサンプラー 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** 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

**Marinated Olive, Dried Tomato & Mozzarella** 500 [税込550]  
オリーブ、ドライトマト、モッツァレラのマリネ

**Smoked Cheese & Caramelized Nuts** 500 [税込550]  
スモークチーズとキャラメリゼ・ナッツ

**Beer Battered Onion Rings with BBQ Sauce** 700 [税込770]  
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

**Mac'n Cheese** 900 [税込990]  
トリュフ香る マカロニ&チーズ

**Nachos with Quattro Cheese & Chili Con Carne** S 750 [税込825]  
4種チーズとチリコンカルネのナチョス L 1,300 [税込1430]

**Beetroot Hummus** 1,000 [税込1100]  
ビーツとひよこ豆のフムス

**Butifarra 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

**Fish & Chips with Spicy & Sour Sauce** 1,200 [税込1320]  
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

**CHEF'S PICK!** **Yellowtail Daikon Radish Tacos** 4pc 1,400 [税込1540]  
宮崎県産 黒瀬ブリと紅芯大根のタコス仕立て  
醤油、ごま油でマリネしたブリと、コリアンダー、ハラペーニョ、  
赤玉ねぎを紅芯大根のスライスで挟んだタコス

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

### JOSPER GRILLED APPETIZERS

**Josper Grilled Zucchini** 1,000 [税込1100]  
with Whipped Feta & Herbs  
ズッキーニのグリル フェタホイップとたっぷりハーブ

**Gold Rush Corn Fritters** 1,000 [税込1100]  
with Sour Cream  
ゴールドラッシュ・コーンフリッター サワークリーム

**Mixed Veggies with Olive Oil & Salt** 1,000 [税込1100]  
季節野菜のミックス・グリル

**Camembert, Seasonal Fruit & Nuts** 1,300 [税込1430]  
with Campagne  
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 カンパニョ添え

## SOUPS



**Boston Clam Chowder** Cup 500 [税込550]  
ボストン・クラムチャウダー Bowl 1,400 [税込1540]

**Soup of the Day** Cup 500 [税込550]  
新鮮野菜たっぷり!本日のスープ Bowl 1,400 [税込1540]

## SALADS



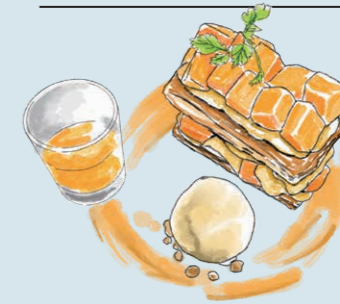
**Grains Salad** グレインズ・サラダ 1,100 [税込1210]  
[kale, watercress, mixed beans, quinoa,  
red onion, walnut, cottage cheese, pomegranate, radish]

✓ **Ice Wedge Salad with Salmon** 1,100 [税込1210]  
サーモンマリネのウェッジ・サラダ  
[lettuce, marinated salmon, avocado, tomato,  
gorgonzola, creamy mayonnaise sauce]

**Seasonal Fruit & Bocconcini Caprese** 1,300 [税込1430]  
季節のフルーツとボッコッチーニのカプレーゼ

**Smoky Salad with Grilled Vegetables & Chicken** 1,500 [税込1650]  
グリル野菜と鶏胸肉のスモキー・サラダ  
[grilled chicken breast, mixed herbs, paprika, zucchini,  
grilled potato, cherry tomato, onion basil dressing]

## DESSERTS

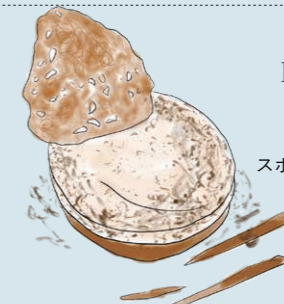


**Mango Mille-feuille**  
with milk ice cream

宮崎県産 マンゴーのミルフィーユ  
自家製ミルクアイス添え  
サクサクのパイに、とろける甘さの  
マンゴーをたっぷり乗せたミルフィーユ。  
パッションフルーツのソースを添えて。  
1,600 [税込1760]

**White Peach Tart**  
with milk ice cream

白桃のタルト  
自家製ミルクアイス添え  
山梨県Bonchiファームから届く、  
果汁たっぷりの白桃を  
ふんだんに使った季節のタルト。  
1,300 [税込1430]



**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で仕上げた  
店内で焙煎したコーヒー豆を  
たっぷり削って。  
750 [税込825]

**Baked Cheese Cake**  
バイクド・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、バ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]



**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。  
900 [税込990]

### HOMEMADE ICE CREAM

自家製アイスクリーム

**Seasonal!**  
japanese orange & milk 600 [税込660]  
オレンジとミルクのマープルアイス

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]