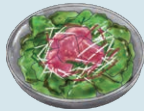


11:00-14:30
LUNCH TIME SPECIALS

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]

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

**REFILL
FREE!**
おかわり
できます

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



Yokohama Pier 9 **300**
横浜ピア・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]



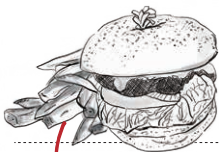
#8 Gin & Tonic **700**
ナンバーエイト・ジントニック [税込770]



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

BURGER

✓ **MONTHLY
BURGER**



✓ **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]

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] [税込1980]

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] [税込2420]

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	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]

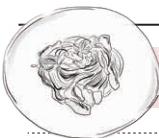
SANDWICH



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 Pasta 詳しくはスタッフまで **1,500** [税込1650]

Smoked Salmon Creamy Pesto Pasta [Casarecce] **1,700**
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] [税込1870]

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

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]

King Crab Tomato Sauce [Spaghetti] **2,400**
濃厚！タラバガニのトマトソース [スパゲティ] [税込2640]

*Lunch
Exclusive!*

HAWAIIAN RICE

Loco Moco with Macaroni Salad **1,900**
ロコモコ マカロニサラダ添え [税込2090]
ビーフ100%のハンバーグと半熟・目玉焼きを乗せたロコモコを熱々のスキレットでご提供！
濃厚なマッシュルームのグレイビーソースで召し上がれ。

Yellowtail Poke Bowl with Chipotle Mayo **1,800**
黒瀬ブリのボキ・ボウル チポトレ・マヨネーズ [税込1980]
醤油、ごま油でマリネしたブリと、アボカド、キヌア、きゅうり、ハラペーニョなどを乗せた
ボキ・ボウル。チポトレマヨネーズのスモーキーなアクセントを添えて。

FRIED CHICKEN

QUAYSの名物！岩手県産・菜彩鶏の、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”。
素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出したメインディッシュをお楽しみください！

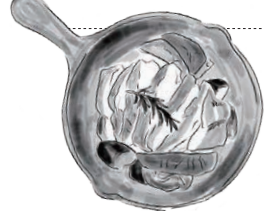


Beef Rib Pepper Steak with French Fries **2,400**
カナダ産 リブステーキのペッパーグリル [税込2640]
フレンチフライ添え

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ステーキ！

Grilled Lamb with Couscous Tabboule & Dukkah **2,900**
オーストラリア産 ラムのジョスパーグリル [税込3190]
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**
白金豚のジョスパーグリル [税込3080]
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。

✓ **Kesennuma Swordfish with Mashed Potatoes** **2,500**
気仙沼産 メカジキのグリル マッシュ・ポテト添え [税込2750]
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~



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



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



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]



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



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

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！

3kinds **1,700** [税込1870]
5kinds **2,800** [税込3080]



Mini SALMON SAMPLER
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

800 [税込880]

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 Battered 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]

Pumpkin Hummus with Dukkah Spice **1,000**
かぼちゃのフムス デュカスパイス [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]

Yellowtail Daikon Radish Tacos **4pc 1,400**
宮崎県産 黒瀬ブリと紅芯大根のタコス仕立て [税込1540]
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 Pumpkin **900**
with Maple Chili Butter [税込990]
神奈川県産かぼちゃのジョスパークリル
メープル・チリバター

Gold Rush Corn Fritters with Sour Cream **1,000**
[税込1100]
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**
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 カンパーニュ添え

SOUP



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]

SALAD



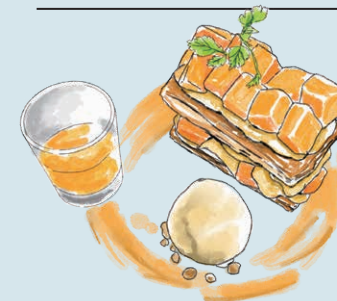
Grains Salad グレインズ・サラダ **1,100**
[kale, watercress, mixed beans, quinoa, red onion, walnut, cottage cheese, pomegranate, radish] [税込1210]

✓ **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



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]

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]



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]

HOMEMADE ICE CREAM
自家製アイスクリーム



blueberry & yogurt **600**
ブルーベリーと黒糖のヨーグルトアイス [税込660]

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]