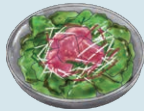


11:00-14:30

LUNCH TIME SPECIALS

MINI SIDE DISHES



**Lunch Side Salad** **300**  
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



**Mini Salmon Sampler** **800**  
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



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



**Boule Bread** **150**  
ミニ・ブール

REFILL  
FREE!  
おかわり  
できます

**Original Blend Tea** **200**  
**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]



**Yokohama Pier 9** **300**  
横浜ビア・ナイン

QUAYS SPECIALS



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



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

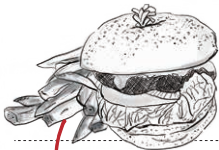


**#9 Craft Beer**  
ナンバーナイン  
クラフトビール・各種  
別紙のビールメニューからお選びください

BURGER

✓MONTHLY  
BURGER

**Cheese Crown Burger** **1,900**  
チーズクラウンバーガー  
[100% beef patty, Cheddar Chip, Grana Padano Chip, Cheddar Sauce,  
Green Leaf Lettuce, Tomato, Red Onion, Thousand Island Sauce]  
バリバリに焼いた2種のチーズチップスと、とろけるチーズソースの濃厚チーズバーガー！



✓QUAYS Burger キーズ・バーガー **1,600**  
[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**  
[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] |
|          |            |         |     |         |           |         |     |         |

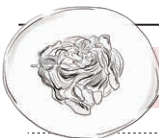
SANDWICH



**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]

**Creamy Mushrooms Miso Butter** [Spaghetti] **1,800**  
3種キノコの味噌バター・クリームパスタ [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]

**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  
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。 [税込2090]

**Yellowtail Poke Bowl with Chipotle Mayo** **1,800**  
黒瀬ブリのポキ・ボウル チポトレ・マヨネーズ  
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  
ポキ・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。 [税込1980]

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  
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！ [税込1760]

Spicy MAO Chicken

激辛！スパイシー・マオ・チキン **1,700**  
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 [税込1870]



**Dukkah Spice Chicken** **1,700**  
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 [税込1870]

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  
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上げたリブステーキ！ [税込2640]

**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  
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。 [税込3190]



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

**Kesennuma Swordfish with Mashed Potatoes** **2,800**  
✓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！ [税込3080]



If you have any food allergies,  
please scan the QR code to view the menu.  
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください。

# 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

**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 Celery Remoulade** **1,200**  
ブティファラソーセージ セロリのレムラード  
[税込1320]

**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

**Josper Grilled Lotus Root** **1,000**  
蓮根のジョスパークリル  
[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*  
[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  
[lettuce, marinated salmon, avocado, tomato,  
gorgonzola, creamy mayonnaise sauce]  
[税込1210]

**Seasonal Fruit & Bocconcini Caprese** **1,400**  
季節のフルーツとボッコンチーニのカプレーゼ  
[税込1540]

**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



**Shine Muscat Mille-feuille**  
*with milk ice cream*

シャインマスカットのミルフィーユ  
自家製ミルクアイス添え

サクサクのパイに、シャインマスカットを  
たっぷり乗せたミルフィーユ。  
ミントとトロピカルフルーツの  
爽やかなソースを添えて。

**1,400** [税込1540]

**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  
ミルクアイスを含めました

**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     | <b>550</b> [税込605] |
| salty caramel | ソルティ・キャラメル | <b>550</b> [税込605] |