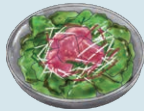


11:00-14:30

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]

LUNCH DRINKS

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	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]

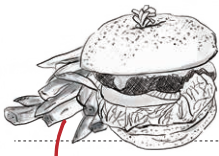


#9 Craft Beer 1/2pint 580 [税込638]
ナンバーナイン 3/4pint 850 [税込935]
クラフトビール・各種 1pint 1200 [税込1320]
別紙のビールメニューからお選びください

BURGER

✓MONTHLY
BURGER

Maitake Mushroom Fritto & Frird Egg Chipotle Cheese Burger 1,800
舞茸フリットとフライドエッグの チポトレ・チーズバーガー [税込1980]
[100% beef patty, maitake mushroom fritto, fried egg, shredded cabbage, chipotle mayonnaise, cheddar]



✓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]

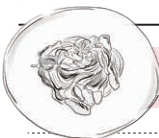
SANDWICH



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 [税込1760]
[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
[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 [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
黒瀬ブリのポキ・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
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。

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 2,800
✓気仙沼産 メカジキのグリル マッシュ・ポテト添え [税込3080]
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！



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
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

[税込990]

Josper grilled Cauliflower **1,000**
with Anchovy Garlic Butter
カリフラワー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
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

[税込1430]

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 **1,400**
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 **[税込1650]**
[grilled chicken breast, mixed herbs, paprika, zucchini,
grilled potato, cherry tomato, onion basil dressing]

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]

Mont Blanc Tart
with caramel ice cream

和栗のモンブランタルト

キャラメルアイス添え

和栗のやさしい甘みを楽しむ

モンブランタルト

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

Seasonal!



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]