

SNACKS & TAPAS

all ¥300 [税込 330]	
Olives オリーブ / Pickles ピクルス / Pickled Jalapeno ハラペーニョの酢漬け	

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese 季節のフルーツとモッツアレラ・ボッコンチーノのカプレーゼ ボッコンチーノと旬のフルーツのカプレーゼにメキシコのチリを合わせました。	¥1,200 [税込 1320]
✓ Ahi Poke with Potato Chips 醤油とごま油が香るアヒボキに厚切りチップスを添えて！	¥800 [税込 880]
Smoked Cheese & Caramelized Nuts キャラメリゼにしたミックスナッツとスモークチーズ。	¥500 [税込 550]

Smoky Oyster Ajillo 燻製牡蠣と食感の良い黒アワビ茸を合わせた、スモーキーでピリ辛なアヒージョ！	燻製牡蠣と黒アワビ茸のアヒージョ	¥1,000 [税込 1100]
✓ Garlic Shrimp 殻付きの海老とマッシュルームを贅沢に使ったガーリックシュリンプ！手で豪快にどうぞ！	ガーリック・シュリンプ	¥1,400 [税込 1540]
STEAMED SALT SPRING ISLAND MUSSELS カナダ・ソルトスプリングアイランド産フレッシュムール貝 3種のフレーバーで仕上げるフレッシュムール貝蒸し！ S ¥1,200 [税込 1320] M ¥2,200 [税込 2420] ▶ Craft Beer & Chorizo ▶ Asian Herbs & Cream ▶ Tomato & Italian Parsley MOULES FRITES! [mussels & french fries] ムール貝とフレンチフライのセットに！ ムール&フリット +¥300 [税込 330]		

Charcuterie Platter シェフ厳選のシャルキトリーを盛り合わせに！	シャルキトリー・プレート	¥1,800 [税込 1980]
Quattro Cheese Nachos 4種のチーズをたっぷりとかけて焼いたナチョスにピリ辛のフレッシュ・ハラペーニョを！	4種チーズのナチョス	S ¥600 M ¥1,100 [税込 660] [税込 1210]
✓ Josper Smoked Homemade Bacon 桜チップで薫製にし、ジョスパーで焼き上げた自慢の自家製ベーコン	イベリコ豚の自家製ベーコン	¥800 [税込 880]
NO.9 Tacos NO.9ブリュワリーのクラフトビールで煮込んだ牛バラ肉を、ホップを練り込んだ自家製トルティーヤで！	ナンバーナイン・タコス	2PC ¥1,000 [税込 1100]
Fish & Chips 豊洲から届く新鮮な魚を日替わりのフィッシュアンドチップスに！自家製タルタルを添えて。	フィッシュ&チップス	¥900 [税込 990]

Josper Oven Grilled Zucchini 外は香ばしく中はみずみずしく仕上げたズッキーニに自家製カッターチーズとザクロ、ハーブをたっぷりと！	ズッキーニのジョスパーグリル	¥800 [税込 880]
Josper Oven Grilled Spring Cabbage カリッと仕上げた桜海老のフリットとガーリックチップのアクセント	春キャベツのジョスパーグリル	¥800 [税込 880]
Josper Oven Grilled Broad Beans ほくほくのそら豆をスモーク塩、ホップ塩、タヒンで！	そら豆のジョスパーグリル	¥1000 [税込 1100]
Josper Oven Grilled Veggies ジョスパーオープンで焼き上げ、美味しさを最大限引き出した野菜はシンプルに塩とオリーブオイルで！	野菜のジョスパーグリル	¥800 [税込 880]

Beer Batterd Onion Rings 衣にビールを使いさくっと揚げたオニオンリング。バーベキューソースを添えて。	オニオンリング	¥650 [税込 715]
Cheese Garlic Toast グラナパダーノチーズをたっぷりとかけた熱々のガーリック・トースト。プレーントースト or ガーリックトーストもご用意できます。	チーズ・ガーリックトースト	¥500 [税込 550]
Cheese Mashed Potatoes チーズたっぷりのクリーミーなマッシュポテト！お肉のサイドディッシュにもピッタリです。	クリーミー・チーズマッシュポテト	¥500 [税込 550]

SALMON COLLECTION all 500YEN/2Pc

世界から集めたサーモンをスライス売りでご提供！コンディメンツと自家製スライス・ベークルと一緒に楽しみてください

MINIMUM ORDER 4PC～
ご注文は4PCから

AOMORI AOMORI salmon marinated with yuzu & shiso アオモリ 青森産 青森サーモンの柚子マリネ 糖紫蘇の香り	EL CALIENTE Chile salmon marinated in 3 kinds of chilis エル・カリエンテ チリ産 3種チリのマリネ	SCOTTISH KICK Scottish salmon smoked with a kick of dewar's 12y スコティッシュ・キック スコットランド産 デューズ12年スモークサーモン
BBQ TASSIE BBQ spiced tasmanian salmon バーベキュー・タッシー タスマニアサーモンのBBQスモーク	SALMON NO.8 Norwegian salmon gravalax with number eight gin サーモン・ナンバーエイト ノルウェー産 ジン仕立てのサーモン・グラバックス	THE KING Canadian king salmon marinated with pepper corns ザ・キング カナダ産 キングサーモンの3種胡椒マリネ
QUAYS SALMON SAMPLER 3 KINDS ¥1,200 [税込 1320] 6 KINDS ¥2,700 [税込 2970] 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、ベークルスライスと一緒に召し上がってください。		
SURF & TURF SAMPLER ¥1,800 [税込 1980] サーフ アンド ターフ サンプラー 生ハム・サラミとサーモンのQUAYSならではの前菜盛り合わせ！		

FRIED CHICKEN	
QUAYSの名物！岩手県産 奥の都どり・骨付ききも肉のフライドチキン！外はカリッと中はジューシーに仕上げました。	
Original Fried Chicken ¥1,500 [税込 1650] 名物・揚げたてジューシー！ オリジナル・骨付きフライドチキン 数種類のハーブやスパイスをミックスした衣！こだわりの油でじっくり揚げて、カリッとジューシーに！	Spicy MAO Chicken ¥1,600 [税込 1760] 激辛！スパイシー・マオチキン 辛い！美味しい！ハマる！ザクザクの フライドガーリックやフライドオニオンを オリジナルスパイスと絡めた激辛チキン！

FROM THE JOSPER OVEN	
スペインから取り寄せた炭オープン”ジョスパー”で仕上げるメインディッシュ	
Black Angus Prime Pepper Steak 200g ¥3,800 [税込 4180] 400g ¥7,000 [税込 7700] ブラックアングス・プライムビーフのペッパーグリル 粗挽きペッパーをたっぷりとまぶしジョスパーで焼き上げたアングス・ステーキ！ 外は香ばしく、中はジューシーに焼き上げます。	
Texas Style Pork BBQ Ribs 1Pc ¥1,200 [税込 1320] 国産豚のBBQスペアリブ テキサススタイル チボトレが入ったテキサススタイルのバーベキューソースを絡めた柔らかなスペアリブ。※オーダーは2ピースから承ります。	
Skillet Grilled Smoky Chicken ¥2,400 [税込 2640] 骨付きハーブチキンのスモーキー・ジョスパーグリル ハーブをしっかりときかせた骨付きのチキンをスキレットに入れ ジョスパーでスモーキーにグリルしました！	
✓ Kesennuma Swordfish ¥2,000 [税込 2200] 気仙沼産メカジキのグリル 焦がしバターのソース 脂のたっぷりとのったメカジキをジョスパーオープンでグリルに。 ケッパーやイタリアンパセリをきかせた焦がしバターのソースでどうぞ！	

King Salmon with Herb Lemon Sour Cream ¥3,000 [税込 3300] キングサーモンのジョスパーグリル ハーブレモンのサワークリーム 脂のたっぷりとのったキングサーモンを皮目はパリッとレアグリルに。 レモンとハーブをきかせたサワークリームのソースでさっぱりどうぞ。	
PLEASE CHOOSE ONE SIDE DISH お好きなサイドディッシュを1つお選びください	
▶ Mashed Potatoes マッシュポテト	▶ French Fries フレンチフライ
▶ Potato Chips 厚切りポテトチップス	▶ Grilled Vegetables グリル・ベジタブル

SALADS & SOUPS

Boston Clam Chowder ボストン・クラムチャウダー 定番のクリーミーな白のクラムチャウダー。 たっぷりのアサリと野菜で作りました！ CUP ¥450 [税込 495] BOWL ¥1,300 [税込 1430]	✓ Lobster Bisque オマール海老のビスク オマール海老の旨味がギュッと詰まった濃厚ビスク！ CUP ¥500 [税込 550] BOWL ¥1,400 [税込 1540]
✓ Ice Wedge Salad with Salmon レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ	¥900 [税込 990]
Watercress & Kale Salad クレソンとケールのサラダ	¥900 [税込 990]

PASTA	
Weekly Pasta シェフ特製！今週のバスタ	¥1,300 [税込 1430]
Carbonara with Poached Egg, LINGUINE 温泉卵とベーコンのカルボナーラ -リングイネ	¥1,100 [税込 1210]
Duck & Tomato Ragout, CASARECCE 鴨のトマトラグーソース ブラックペッパーとペコリーノ・ロマーノ -カサレッチェ	¥1,300 [税込 1430]
Ricotta & Spinach Ravioli with Seafood Pesto シーフードボロネーゼ ジェノバソース -ほうれん草とリコッタのラビオリ	¥1,400 [税込 1540]
✓ Giant River Prawn Tomato Sauce, SQUID INK TAGLIOLINI 鬼手長海老のトマトソース -イカ墨のタリオリーニ	¥2,000 [税込 2200]

BURGERS & SANDWICHES	
Pastrami Sandwich 薄切りパストラミたっぷり！パストラミ・サンドウィッチ PASTRAMI, BEEF, BLACK PEPPER, LETTUCE, SAUERKRAUT, MUSTARD MAYO	¥1,300 [税込 1430]
Fried Chicken Sandwich ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, MUSTARD BUTTER	フライドチキン・サンドウィッチ ¥1,200 [税込 1320]
Avocado & Mortadella Toast CAMPAGNE, AVOCADO, MORTADELLA, DILL, LEMON, RED ONION, SOUR CREAM, LEMON ZEST	アボカドとモルタデッラのオープンサンド ¥1,300 [税込 1430]
“R” Burger 100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE	Rバーガー ¥1,400 [税込 1540]
Pulled Pork Burger PULLED PORK, CHIPOTLE BBQ SAUCE, LETTUCE, TOMATO, FRESH PINEAPPLE SALSA	ブルドポーク・バーガー ¥1,400 [税込 1540]
Double QUAYS Burger 2×100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, HOMEMADE BACON, FRIED EGG	ダブル・キーズ・バーガー ¥2,100 [税込 2310]
Crispy Fish Burger DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, CRUNCHY ONION TARTAR	クリスピー・フィッシュ・バーガー ¥1,300 [税込 1430]
TOPPING トッピング	Beef Patty Cheddar Cheese Avocado ビーフ・パティ チェダーチーズ アボカド ¥600 [税込 660] ¥150 [税込 165] ¥150 [税込 165] Fried Egg Bacon Jalapeño フライドエッグ ベーコン ハラペーニョ ¥150 [税込 165] ¥300 [税込 330] ¥150 [税込 165]

✓ CHEF'S RECOMMENDATION シェフのおすすめ！	
ALL NATURAL NO MSG 化学調味料不使用 No MSG on our natural "MAMA" dishes.	
ZERO TRANS FAT NON GMO 低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ 100% Trans Fat 0%	
NATURAL SALT 自然製法の塩 Natural Salt	
ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖 Organic Sugar	
All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。 We kindly ask you for an additional ¥350 / person as a table charge after 5:00pm, and 10% late night charge after 10:00pm. 17時以降、コベルト[席料]をお一人様350円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。 All prices listed are tax excluded. 表示価格は全て税抜き価格です。別途消費税を頂戴致します。	