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

COLD APPETIZERS

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese ¥1,200 [税込 1320]
季節のフルーツとモッツァレラ・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。

✔ **Ahi Poke** 鮪とアボカドのアヒポキ ¥800 [税込 880]
醤油とごま油が香る鮪とアボカドのアヒポキ

Smoked Cheese & Caramelized Nuts スモークチーズとキャラメルナッツ ¥500 [税込 550]
キャラメリゼにしたミックスナッツとスモークチーズ。

FROM THE OCEAN

Smoky Oyster Ajillo with Jamon Bits 燻製牡蠣と黒アワビ茸のアヒージョ ¥1,000 [税込 1100]
燻製牡蠣と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！旨味たっぷりの生ハムがアクセント

✔ **Garlic Shrimp** ガーリック・シュリンプ ¥1,400 [税込 1540]
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！

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] L ¥2,200 [税込 2420]

- Craft Beer & Chorizo クラフトビールとチョリソー
- Asian Herbs & Cream エスニックハーブと生クリーム
- Tomato & Italian Parsley 濃厚トマトとイタリアンパセリ

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&フリッツ +¥300 [税込 330]

FOR YOUR BEER!

Charcuterie Platter シャルキトリー・プレート ¥1,800 [税込 1980]
シェフ厳選のシャルキトリーを盛り合わせに！

✔ **Josper Smoked Homemade Bacon** イベリコ豚の自家製ベーコン ¥800 [税込 880]
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

Grilled Chorizo with Chili Con Carne チョリソーのグリルとチリコンカン ¥700 [税込 770]
スパイスをきかせて仕上げたチリコンカンをピリ辛のチョリソーと一緒に！

NO.9 Tacos ナンバーナイン・タコス 2PC ¥1,000 [税込 1100]
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！

Fish & Chips フィッシュ&チップス ¥900 [税込 990]
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。

Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos S ¥600 [税込 660] L ¥1,100 [税込 1210]
4種チーズとチリコンカルネのナチョス
4種のチーズとチリコンカルネをたっぷりとかけて焼いたナチョスにピリ辛のハラペーニョを！

JOSPER GRILLED VEGGIES

Josper Oven Grilled Zucchini ズッキーニのジョスパーグリル ¥800 [税込 880]
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テージチーズとザクロ、ハーブをたっぷりと！

Josper Oven Grilled Broccoli ブロッコリーのジョスパーグリル ¥900 [税込 990]
カシューナッツとスモークオイルで仕上げた香ばしいブロッコリー

Josper Oven Grilled 3 Kind of Corns 3種とうもろこしのジョスパーグリル ¥800 [税込 880]
ヤングコーン、ゴールドラッシュ、ホワイトコーンのグリルにクリームマヨネーズとタヒンを。

Josper Oven Grilled Veggies 野菜のジョスパーグリル ¥900 [税込 990]
ジョスパーオーブンで焼き上げ、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！

A LITTLE EXTRA...

Beer Batterd Onion Rings オニオンリング ¥650 [税込 715]
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。

Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリックトースト ¥500 [税込 550]
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。

Cheese Mashed Potatoes クリーミー・チーズマッシュポテト ¥500 [税込 550]
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。

SALMON COLLECTION all 500YEN/2PC

世界中から集めたサーモンをスライス売りでご提供！コンディメンツと自家製スライス・ベーグルと一緒にお楽しみください

MINIMUM ORDER 4PC~
ご注文は4PCから

Marinated shizuoka AKAFUJI trout
アカフジ
静岡県産 紅富士の柚子と穂紫蘇のマリネ

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 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 デュワーズ12年スモークサーモン

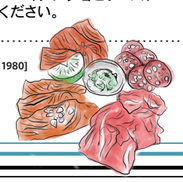
BBQ spiced tasmanian salmon
バーベキュー・タッシー
タスマニアサーモンのBBQスモーク

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・グラバラックス

Canadian king salmon marinated with pepper corns
ザ・キング
ニュージーランド産 キングサーモンの3種胡椒マリネ

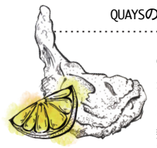
✔ **QUAYS SALMON SAMPLER** 3 KINDS ¥1,200 [税込 1320] 6 KINDS ¥2,700 [税込 2970]
キーズ サーモン・サンプラー
シェフが厳選するサーモンの盛り合わせ！オニオン、ケーパー、アンチョビソース、サワークリーム、ベーグルスライスと一緒にお召し上がりください。

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・骨付きも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。

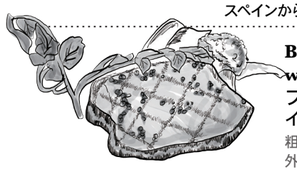


Original Fried Chicken ¥1,500 [税込 1650]
名物・揚げたてジューシー！
オリジナル・骨付きフライドチキン
数種類のハーブやスパイスをミックスした衣！こだわりの油でじっくり揚げて、カリッとジューシーに！

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ブン"ジョスパー"で仕上げるメインディッシュ

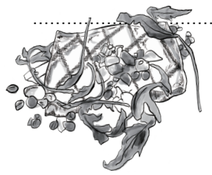


Black Angus Prime Pepper Steak with Grilled Potatoes 200g ¥3,800 [税込 4180] 400g ¥7,000 [税込 7700]
ブラックアンガス・プライムビーフのペッパーグリル
インカの目覚めのジョスパーグリル添え
粗挽きペッパーをたっぷりとまぶしジョスパーで焼き上げたアンガス・ステーキ！
外は香ばしく、中はジューシーに焼き上げます。

Texas Style Pork BBQ Ribs with Mashed Potatoes 2PC ¥2,400 [税込 2640]
国産豚のテキサススタイル・BBQスペアリブ マッシュポテト添え
チポ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。

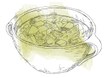
Hakkinton Pork with Grilled Vegetables ¥2,500 [税込 2750]
白金豚[はっきんとん]のジョスパーグリル
脂身が甘く、旨味のギュッと詰まった白金豚のグリルにみずみずしい野菜のグリルをたっぷりと添えて。

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 with Mashed Potatoes** ¥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
マッシュポテト添え
脂のたっぷりとのったメカジキをジョスパーオーブンでグリルに。
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！

SALADS & SOUPS



Boston Clam Chowder CUP ¥450 [税込 495] BOWL ¥1,300 [税込 1430]
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！

✔ **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 ¥1,300 [税込 1430]
シェフ特製！今週のパスタ

Lemon Cream Sauce with Smoked Salmon & Zucchini, LINGUINE ¥1,200 [税込 1320]
スモークサーモンとズッキーニのレモンクリームソース -リングイネ

Cacio e Pepe with Chorizo & Gold Rush Corns, CASARECCE ¥1,200 [税込 1320]
メキシカンチョリソーとゴールドラッシュのカチョ・エ・ペペ -カサレッチェ

Tomato & Mozzarella Ravioli with Sage Butter & Verduras ¥1,400 [税込 1540]
セージバターと緑野菜のベラドゥーラ -トマトとモッツァレラのラビオリ

✔ **Giant River Prawn Tomato Sauce, SQUID INK TAGLIOLINI** ¥2,000 [税込 2200]
鬼手長海老のトマトソース -イカ墨のタリオリーニ

BURGERS & SANDWICHES

Pastrami Sandwich ¥1,300 [税込 1430]
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

Fried Chicken Sandwich フライドチキン・サンドウィッチ ¥1,200 [税込 1320]
ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, MUSTARD BUTTER

Avocado & Mortadella Toast ¥1,300 [税込 1430]
アボカドとモルタデッラ・ソーセージのオープンサンド
CAMPAGNE, AVOCADO, MORTADELLA, DILL, LEMON, RED ONION, SOUR CREAM, LEMON ZEST

✔ **"R" Burger** Rバーガー ¥1,400 [税込 1540]
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

Double QUAYS Burger ダブル・キーズ・バーガー ¥2,100 [税込 2310]
2×100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, HOMEMADE BACON, FRIED EGG

Crispy Fish Burger クリスピー・フィッシュ・バーガー ¥1,300 [税込 1430]
DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, CRUNCHY ONION TARTAR

TOPPING トッピング

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 Cheese	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	¥150 [税込 165]	Jalapeño	ハラペーニョ	¥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 "UMAMI" dishes. ZERO TRANS FAT NON GMO 低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ ZERO Trans Fat Oil 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、コペルト[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。