

11:00-14:30 限定

LUNCH TIME



GET A MINI SALAD & DRINK FOR +300YEN [税込 330]
TO YOUR CHOICE OF MAIN DISH

フライドチキン/ジョスパークリル/パスタ/バーガー/サンドイッチより
ご注文いただくと+¥300 [税込 330]でミニサラダとドリンクがつけられます。

DRINKS

DRINK REFILL ¥200 [税込 220]
ご注文いただいたドリンクは1杯¥220でおかわりができます

Coffee [HOT or ICED]	コーヒー [ホット or アイス]
Tea [HOT or ICED]	紅茶 [ホット or アイス]
Iced Jasmine Pepsi	アイス・ジャスミンティー
Ginger Ale	ジンジャーエール

Half Pint Beer +¥400 [税込 440]
ナンバーナイン・ビール [ハーフ]

Pint Beer +¥1100 [税込 1210]
ナンバーナイン・ビール [パイント]

Number Eight Gin & Tonic +¥400 [税込 440]
ナンバーエイト・ジントニック

SIDE MENU



Mini Salmon Sampler ¥800 [税込 880]
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



Mini Chicken Wings ¥500 [税込 550]
ミニ・フライドチキン
QUAYSの人気メニューをミニサイズで!



Boston Clam Chowder ¥450 [税込 495]
ボストン・クラムチャウダー
QUAYS特製! 具沢山、クリーミーなクラムチャウダー

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

Josper Oven Grilled Bonito Aglio Olio, CASARECCE ¥1,300 [税込 1430]
鰹のコンフィのジョスパークリル ケーパーとミニトマト -カサレッチェ

Wagyu Bolognese with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ¥1,600 [税込 1760]
和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ

✓ Tomato Sauce with Snow Crab, SQUID INK TAGLIOLINI ¥1,700 [税込 1870]
ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーニ

BURGERS & SANDWICHES

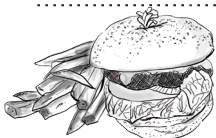


Melting Cheese Pastrami Sandwich ¥1,500 [税込 1650]
薄切りパストラミたっぷり!
メルトチーズ・パストラミ・サンドウィッチ
PASTRAMI BEEF, BLACK PEPPER, CHEDDAR SAUCE, TOMATO, LETTUCE, SAUERKRAUT, MUSTARD BUTTER

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

Pork Carnitas Cuban Sandwich ¥1,300 [税込 1430]
ポークカルニタスのキューバンサンド
PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO

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 ¥1,500 [税込 1650]
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

Chipotle BBQ Burger ¥1,700 [税込 1870]
チボトレBBQバーガー
100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON

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

Crispy Fish Burger ¥1,500 [税込 1650]
クリスピー・フィッシュ・バーガー
DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, CRUNCHY ONION TARTAR

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]



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

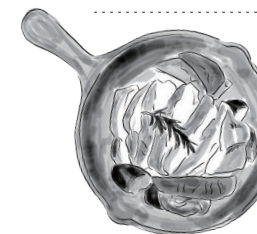
スペインから取り寄せた炭オープン”ジョスパ”で仕上げるメインディッシュ



Sirloin Pepper Steak ¥2,200 [税込 2420]
with French Fries
アメリカ産サーロインのペッパークリル
フレンチフライ添え

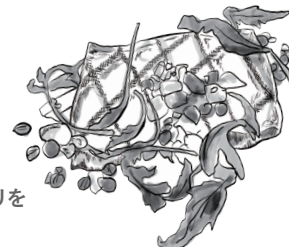
粗挽きペッパーをたっぷりたまぶしジョスパで
焼き上げたサーロイン! 外は香ばしく、
中はジューシーに焼き上げます。

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。



Hakkinton Pork ¥2,500 [税込 2750]
with Grilled Vegetables
白金豚[はっきんとん]のジョスパークリル
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。

✓ Kesennuma Swordfish ¥2,200 [税込 2420]
with Mashed Potatoes
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
オープンでグリルに。ケッパ―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!



SALMON
COLLECTION
all 600YEN/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・ペーグルと
一緒にお楽しみください

MINIMUM ORDER 4PC~
ご注文は4PCから



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 穂紫蘇の香り

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

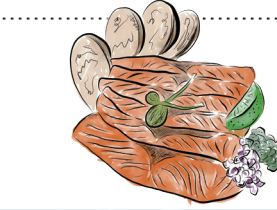
Scottish salmon smoked with a kick of dewar's 12y
スコティッシュ・キック
スコットランド産
デュワーズ12年スモークサーモン

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



✓ QUAYS SALMON SAMPLER

3 KINDS ¥1,650 [税込 1815]
5 KINDS ¥2,800 [税込 3080]
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、
ペーグルスライスと一緒に召し上がってください。



MINI SALMON SAMPLER ¥800
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

SNACKS & TAPAS

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese
季節のフルーツとモッツアレラ・ボッコンチーニのカプレーゼ

¥1,200
[税込 1320]

Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade
オリーブ、ドライトマト、モッツアレラのマリネ
お酒のお供にぴったりなタパスを合わせてマリネに。

¥500
[税込 550]

Smoked Cheese & Caramelized Nuts
スモークチーズとキャラメルナッツ
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]

✓ Ahi Poke
鮪とアボカドのアヒボキ
醤油とごま油が香る鮪とアボカドのアヒボキ。

¥800
[税込 880]

Mixed Mushroom Ajillo ¥900
4種キノコのアヒージョ [税込 990]

¥275 Cheese Garlic Toast
チーズガーリックトースト [ハーフ]

たっぷりキノコにハーブを効かせたアヒージョ！燻製香るピリ辛仕立て。

✓ Garlic Shrimp ガーリック・シュリンプ
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！

¥1,400
[税込 1540]



FRESH MUSSELS
FROM SALT SPRING ISLAND, CANADA
カナダ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！
¥1,900 [税込 2090] ¥3,600 [税込 3960]

- ▶ Craft Beer & Chorizo
▶ Asian Herbs & Cream
▶ Tomato & Italian Parsley

クラフトビールとチョリソー
エスニックハーブと生クリーム
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]

Korean Chicken Wings
コリアン・チキンウィング 自家製コチュジャンソース
外はカリッと中はジューシーに揚げたチキンウィングを甘辛いソースで！

¥900
[税込 990]

Fish & Chips
フィッシュ&チップス
市場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。

¥900
[税込 990]

✓ Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos
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かけて焼いたナチョスにピリ辛のハラペーニョを！

¥700 [税込 770] ¥1,200 [税込 1320]

Butternut Squash & Carrot - with Smoke Cream Cheese Sauce
バターナッツと人参のジョスパーグリル
ジョスパーでこんがり甘くグリルした野菜をクミンとスモーク香るチーズソースで。

¥900
[税込 990]

Josper Oven Grilled Lotus Root
加賀レンコンのジョスパーグリル
太ぶりにカットした加賀レンコンを香ばしくグリル！コク深いチーズとレモンで仕上げました。

¥1000
[税込 1100]

✓ Josper Oven Grilled Veggies
野菜のジョスパーグリル
旬の野菜をシンプルにグリルに！

¥1000
[税込 1100]

Beer Batterd Onion Rings オニオンリング
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。

¥650
[税込 715]

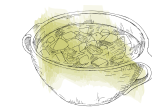
Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリックトースト
グラナパダーノチーズをたっぷりかけた熱々のガーリック・トースト。
プレーントースト or ガーリックトーストもご用意できます。

¥500
[税込 550]

Cheese Mashed Potatoes クリーミー・チーズマッシュポテト
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。

¥500
[税込 550]

SOUP & SALADS



Boston Clam Chowder ボストン・クラムチャウダー
たっぷりのアサリと野菜で作ったクリーミーなクラムチャウダー。
CUP ¥450 BOWL ¥1,300
[税込 495] [税込 1430]

✓ Ice Wedge Salad with Salmon
レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ

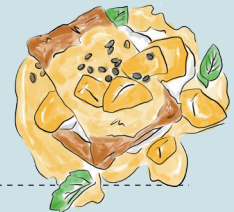
¥900
[税込 990]

Watercress, Kale and Fig Salad
クレソンとケール、無花果のサラダ

¥1000
[税込 1100]

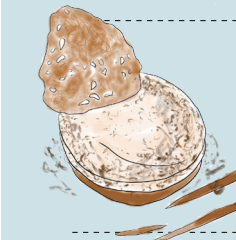
DESSERT

Seasonal Fruit Mille Feuille ¥1,000
季節のフルーツのミルフィーユ [税込1100]
キャラメリゼにしてサクサクに焼き上げたパイ生地に
たっぷりの旬のフルーツとミルクアイスを添えて。



New York Cheese Cake ¥650
ニューヨーク・チーズケーキ
ギュッと濃厚に仕上げたチーズケーキに
ミルクアイスとシャンティを添えて。

Caramel Terrine Chocolate ¥750
テリーヌショコラ キャラメル・サレ [税込825]
5種類のチョコレートをブレンドして濃厚で滑らかに
仕上げたチョコレート・テリーヌ。クリーミーな
塩キャラメルの自家製キャラメルアイスがアクセント



Hammerhead Tiramisu ¥650
ハンマーヘッド・ティラミス
たっぷり Espresso を染み込ませたスポンジと
舌触りの良いクリームのティラミス
仕上げに店内で焙煎したコーヒー豆をたっぷり削って。

Quays Rocky Road ¥900
キーズ・ロッキード・アイスクリーム [税込990]
ビターチョコレートとホワイトチョコレートをブレンド
して作る濃厚な味わいのアイスクリームに、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



Homemade Ice Cream ¥500
自家製アイスクリーム
▶ SALTY CARAMEL ソルティキャラメル
▶ COFFEE コーヒー
▶ RICH MILK リッチミルク

✓ CHEF'S RECOMMENDATION シェフのおすすめ！