SNACKS & TAPAS

COLD APPETIZERS

Fresh Oyster of the Day フレッシュオイスター ¥ASK
新鮮な牡蠣をシンプルにレモンで！

Seasonal Fruits & Mozzarella Bocconcini Caprese ¥1,200 [税込 1320]
季節のフルーツとモッツァレラ・ボッコンチーニのカプレーゼ
ミルキーなモッツァレラ・ボッコンチーノと旬のフルーツを合わせたカプレーゼ

✔ **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

Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade オリーブ、ドライトマト、モッツァレラのマリネ ¥500 [税込 550]
お酒のお供にぴったりなタパスを合わせてマリネに。

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

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

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

✔ **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！

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！
S ¥1,900 [税込 2090] L ¥3,600 [税込 3960]

- 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** 自家製ベーコンのジョスパーグリル ¥1,100 [税込 1210]
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。

Butifarra Sausage - with Chimichurri Sauce ブティファラソーセージ 自家製チミチュリソース ¥900 [税込 990]
無添加のぷりぷりソーセージをさっぱりとしたチミチュリソースで。

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！

Pork Carnitas Tacos ポークカルニタス・タコス 2PC ¥1,000 [税込 1100]
ビールとオレンジで柔らかく煮込んだ豚肉を自家製のコーントルティーヤでどうぞ

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

Korean Chicke Wings コリアンチキンウィング 自家製コチュジャンソース ¥900 [税込 990]
外はカリッと中はジューシーに揚げたチキンウイングを甘辛い自家製のコチュジャンソースで！

Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos S ¥700 [税込 770] L ¥1,200 [税込 1320]
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

Josper Oven Grilled Butternut Squash & Carrot - with Smoke Cream Cheese Sauce バターナッツと人参 スモーククリームチーズソース ¥900 [税込 990]
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。

Josper Oven Grilled Lotus Root 加賀レンコンのジョスパーグリル ¥1000 [税込 1100]
大ぶりにカットした加賀レンコンを香ばしくグリル！コク深いチーズとさっぱりレモンで仕上げました。

Josper Oven Grilled Veggies 野菜のジョスパーグリル ¥1000 [税込 1100]
季節野菜をシンプルにグリルに！オリーブオイルと塩でどうぞ。

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]
プレーントースト or ガーリックトースト[チーズ抜き]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。

Avocado & Mortadella Bruschetta - with Soft Boiled Egg アボカドとモルタデッラのブルスケッタ 温泉卵のせ ¥900 [税込 990]
モルタデッラハムとアボカドのブルスケッタ。仕上げはとろける温泉卵で！

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・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

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

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

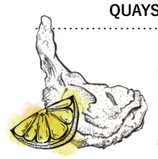
Norwegian salmon gravalax with number eight gin
サーモン ナンバーエイト
ノルウェー産 ジン仕立てのサーモン・グラバラックス

✔ **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、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 ¥2,100 [税込 2310]
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。



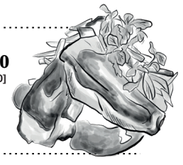
Original Fried Chicken ¥1,500 [税込 1650]
名物・揚げたてジューシー！
オリジナル・骨付きフライドチキン
数種類のハーブやスパイスをミックスした衣！
こだわりの油でじっくり揚げて、カリッとジューシーに！

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

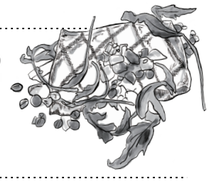
King Island Beef Sirloin Pepper Steak 200g ¥3,500 [税込 3850] 400g ¥6,800 [税込 7480]
キングアイランドビーフ サーロイン・ペッパーグリル
世界一の環境と世界一の牧草で育ったと言われる、オーストラリア・タスマニアのキングアイランドビーフv

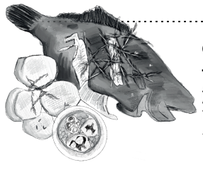


Texas Style Pork BBQ Ribs - with Mashed Potatoes 2PC ¥2,400 [税込 2640]
国産豚のテキサススタイル・BBQスペアリブ マッシュポテト添え
チポトレが入ったテキサススタイルのバーベキューソースを絡めた柔らかなスペアリブ。

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。

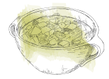
✔ **Kesennuma Swordfish - with Mashed Potatoes** ¥2,200 [税込 2420]
気仙沼産メカジキのグリル 焦がしバターのソース
とのったメカジキをジョスパーオーブンでグリルに。
ケッパーやイタリアンパセリをきかせた焦がしバターのソースでどうぞ！





Catch of the Day ¥ASK
- with Braised Potato & Jalapeno Herb Sauce
鮮魚のジョスパーグリル
市場から届く新鮮な魚をジョスパーで丸ごとグリルに！
ハラペーニョとハーブのソースとじゃが芋のブレゼを添えて。

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 & Fig Salad クレソンとケール、無花果のサラダ ¥1000 [税込 1100]

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グリル 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 モッツァレラチーズ -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 フライドチキン・サンドウィッチ ¥1,200 [税込 1320]
ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER

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

✔ **"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 チポトレBBQバーガー ¥1,700 [税込 1870]
100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON

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 ¥1,500 [税込 1650]
DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, CRUNCHY ONION TARTAR

TOPPING

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。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. on weekdays / after 11:00 a.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日15時以降/土日祝11時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。