

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!
	Persimmons & Mozzarella Bocconcini Caprese ¥1,260 [税込 1386] 柿とモッツアレラ・ボッコンチーニのカプレーゼ ミルクシーなモッツアレラ・ボッコンチーノと旬の柿を合わせたカプレーゼ
	✓ Miyazaki Yellowtail Carpaccio 宮崎県産 黒瀬ブリのカルパッチョ ¥1100 [税込 1210] 自家製柚子ポン酢で和風に仕上げた黒瀬ブリのカルパッチョ
	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 ¥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。	
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	Cheese Garlic Toast ¥260 [税込 286] チーズガーリックトースト [ハーブ]
✓ Garlic Shrimp ガーリック・シュリンプ ¥1,470 [税込 1617] 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!	
Hiroshima Oyster & Spinach Gratin 広島県産牡蠣とほうれん草のグラタン ¥890 [税込 979] ブリブリの牡蠣がたっぷり! 今の季節にぴったりの熱々グラタン	

FROM THE OCEAN



FRESH MUSSELS FROM ONAGAWA, MIYAGI
女川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!
🍷 ¥1,570 [税込 1727] 🍷 ¥3,150 [税込 3465]

- ▶ **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 シェフ厳選のシャルクトリーを盛り合わせに! ¥1,890 [税込 2079]	シャルクトリー・プレート
✓ Josper Smoked Homemade Bacon 自家製ベーコンのジョスパークリル ¥1,100 [税込 1210] 桜チップで薫製にし、ジョスパークリルで焼き上げた自慢の自家製ベーコン。	自家製ベーコンのジョスパークリル
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 ¥940 [税込 1034] 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。	ブティファラソーセージ 自家製チミチュリソース
NO.9 Tacos ナンバーナイン・タコス 2PC ¥1,050 [税込 1155] NO.9ブル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
Pork Carnitas Tacos ポークカルニタス・タコス 2PC ¥1,050 [税込 1155] 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	ポークカルニタス・タコス
Fish & Chips フィッシュ&チップス ¥940 [税込 1034] 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。	フィッシュ&チップス
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 ¥940 [税込 1034] 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自家製のコチュジャンソースで!	コリアンチキンウィング 自家製コチュジャンソース
Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos 4種チーズとチリコンカルネのナチョス 🍷 ¥730 🍷 ¥1,260 [税込 803] [税込 1386] 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!	4種チーズとチリコンカルネのナチョス

JOSPER GRILLED

Josper Oven Grilled Turnips - with Creamy Anchovy Sauce 2種の蕪のジョスパークリル ¥1000 [税込 1100] ジョスパークリルで中を甘くみずみずしく焼き上げた蕪にクリーミーなアンチョビソースを!	2種の蕪のジョスパークリル
Sauteed Cauliflore & Broccolini カリフラワーとブロッコリーニのソテー ¥1000 シャキッと食感に残しながら、薪の香りでソテーにしたカリフラワーとブロッコリーニ	カリフラワーとブロッコリーニのソテー
Josper Oven Grilled Veggies 野菜のジョスパークリル ¥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。	野菜のジョスパークリル

EXTRA...

Beer Batterd Onion Rings オニオンリング ¥680 [税込 748] 衣にビールを使いさくっと揚げたオニオンリング。パーベキューソースを添えて。	オニオンリング
Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリックトースト ¥520 [税込 572] プレートトースト or ガーリックトースト [チーズ抜き]もご用意できます。	チーズ・ガーリックトースト
Cheese Mashed Potatoes クリーミー・チーズマッシュポテト ¥520 [税込 572] 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
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!	アボカドとモルタデッラのブルスケッタ 温泉卵のせ

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・ベークルと一緒に楽しみたい! 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



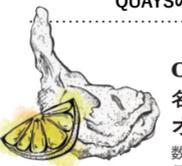
✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** 3 KINDS ¥1,650 [税込 1815] 5 KINDS ¥2,800 [税込 3030]
キーズ サーモン・サンブラー
シェフが厳選するサーモンの盛り合わせ! オニオン、ケーパー、アンチョビソース、サワークリーム、ベークルスライスと一緒に召し上がりください。



SURF & TURF SAMPLER ¥2,100 [税込 2310]
サーフ アンド ターフ サンブラー
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 ¥1,570 [税込 1727]
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 ¥1,680 [税込 1848]
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"ジョスパークリル"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・ベッパーグリル
世界一の環境と世界一の牧草で育つと言われる、オーストラリア・タスマニアのキングアイランドビーフ



Texas Style Pork BBQ Ribs - with Mashed Potatoes 2PC ¥2,520 [税込 2772]
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パ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 ¥2,620 [税込 2882]
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添えて。



✓ **Kesennuma Swordfish - with Mashed Potatoes** ¥2,310 [税込 2541]
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クリルでグリルに。
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 ¥470 BOWL ¥1,360 [税込 517] [税込 1496] 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 ¥940 [税込 1034]	
Watercress, Kale & Fig Salad クレソンとケール、無花果のサラダ ¥1050 [税込 1155]	

PASTA

Weekly Pasta シェフ特製! 今週の Pasta ¥1,360 [税込 1496]	
Lemon Cream Sauce - with Smoked Salmon & Zucchini, LINGUINE ¥1,360 [税込 1496] 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	
Duck & Brussels Sprouts Cacio e Pepe, CASARECCE ¥1,470 [税込 1617] 鴨と芽キャベツのカチョエペペ -カサレッチェ	
Wagyu Bolognese With Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ¥1,680 [税込 1848] 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 ¥1,680 [税込 1848] 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 ¥1,570 [税込 1727] 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 ¥1,260 [税込 1386] 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 ¥1,360 [税込 1496] PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO							
	✓ "R" Burger Rバーガー ¥1,570 [税込 1727] 100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE						
Chipotle BBQ Burger チボトレBBQバーガー ¥1,780 [税込 1958] 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 ¥2,200 [税込 2420] 2X100% 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 ¥1,570 [税込 1727] DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, CRUNCHY ONION TARTAR							
TOPPING	<table border="0"> <tr> <td>Beef Patty ビーフ・パティ ¥630 [税込 693]</td> <td>Fried Egg フライドエッグ ¥150 [税込 165]</td> </tr> <tr> <td>Cheddar Cheese チェダーチーズ ¥150 [税込 165]</td> <td>Bacon ベーコン ¥300 [税込 330]</td> </tr> <tr> <td>Avocado アボカド ¥150 [税込 165]</td> <td>Jalapeño ハラペーニョ ¥150 [税込 165]</td> </tr> </table>	Beef Patty ビーフ・パティ ¥630 [税込 693]	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]
Beef Patty ビーフ・パティ ¥630 [税込 693]	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]						

ALL NATURAL NO MSG 化学調味料不使用
ZERO TRANS FAT NON GMO 低過圧搾抽出油 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いません。
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10%頂戴しております。