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 Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese **¥1,260** [税込 1386]
季節のフルーツのカプレーゼ
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

✔ **Miyazaki Yellowtail Carpaccio** 宮崎県産 黒瀬ブリのカルパッチョ **¥1,100** [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

Mac'n Cheese **¥730** [税込 803]
濃厚チェダーとマカロニのマッケンチーズ
マカロニとベーコンにたっぷりの濃厚チェダーチーズソースを絡ませて熱々に仕上げました。

✔ **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！

FRESH MUSSELS FROM 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！
¥2,500 [税込 2750]

- Craft Beer & Chorizo クラフトビールとチョリソー
- Green Curry グリーンカレー風
- 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 **¥1,890** [税込 2079]
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 Fennel Coleslaw
ブティファラソーセージ フェンネルのコールスローと粒マスタード **¥1,050** [税込 1155]
無添加のぷりぷりソーセージに甘く爽やかなフェンネルのコールスロー

NO.9 Beef Tacos ナンバーナイン・ビーフタコス 2PC **¥1,050** [税込 1155]
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 **¥1,050** [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

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。

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 **¥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 **¥730** [税込 803] L **¥1,260** [税込 1386]
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 Onion 新玉ねぎのジョスパーグリル **¥840** [税込 934]
- with Gouda Cheese
じっくりグリルして甘みを引き出した新玉ねぎにゴーダチーズをのせ焼き上げました。

Josper Oven Grilled Cauliflower カリフラワーのジョスパーグリル **¥940** [税込 1034]
- with Tahini Sauce
自家製クミンスパイスと練りごまのタヒニソース

Josper Oven Grilled Veggies 野菜のジョスパーグリル **¥1,000** [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 **¥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。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 **¥520** [税込 572]
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 **¥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。

Avocado & Mortadella Bruschetta 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]
- with Soft Boiled Egg
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

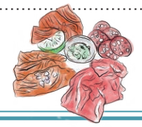
Scottish salmon smoked with a kick of dewar's 12y
スコティッシュ・キック
スコットランド産 デュワーズ12年スモークサーモン

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

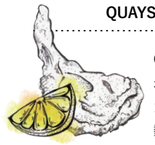
✔ **QUAYS SALMON SAMPLER** 3 KINDS **¥1,650** [税込 1815] 5 KINDS **¥2,800** [税込 3030]
キーズ サーモン・サンプラー
シェフが厳選するサーモンの盛り合わせ！オニオン、ケーパー、アンチョビソース、サワークリーム、ベーグルスライスと一緒にお召し上がりください。

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。



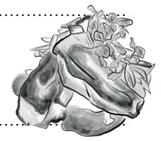
Original Fried Chicken **¥1,570** [税込 1727]
名物・揚げたてジューシー！
オリジナル・骨付きフライドチキン
数種類のハーブやスパイスをミックスした衣！
こだわりの油でじっくり揚げて、カリッとジューシーに！

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"で仕上げるメインディッシュ

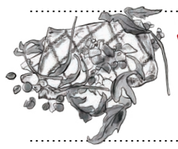
King Island Beef Sirloin Pepper Steak 200g **¥3,500** [税込 3850] 400g **¥6,800** [税込 7480]
キングアイランドビーフ サーロイン・ペッパーグリル
世界一の環境と世界一の牧草で育ったと言われる、オーストラリア・タスマニアのキングアイランドビーフ



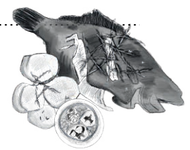
Texas Style Pork BBQ Ribs - with Mashed Potatoes 2PC **¥2,520** [税込 2772]
国産豚のテキサススタイル・BBQスペアリブ マッシュポテト添え
チポトレが入ったテキサススタイルのバーベキューソースを絡めた柔らかなスペアリブ。

Hakkinton Pork - with Grilled Vegetables **¥2,620** [税込 2882]
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。

Chicken Leg **¥1,890** [税込 2079]
骨付き鶏もも肉のハーブグリル
ジョスパーオーブンで皮目をパリッと焼き上げた鶏もも肉のグリルにニンニクのコンフィとたっぷりハーブ

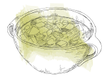


✔ **Kesennuma Swordfish** - with Mashed Potatoes **¥2,310** [税込 2541]
気仙沼産メカジキのグリル 焦がしバターのソース
脂のたっぷりのったメカジキをジョスパーオーブンでグリルに。ケッパーやイタリアンパセリをきかせた焦がしバターのソースでどうぞ！



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 **¥470** [税込 517] BOWL **¥1,360** [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]
豪快にカットしたレタスにサーモンマリネ、アボガド、トマト、ゴルゴンゾーラとクリーミーなマヨネーズソースを合わせた具沢山なサラダ

Grains Salad グレインズサラダ **¥1050** [税込 1155]
クレソンやケールのサラダに、雑穀や豆をたっぷりと。
ナッツやフルーツのアクセント、バルサミコのドレッシング

PASTA

Weekly Pasta **¥1,360** [税込 1496]
シェフ特製！今週のパスタ

Soy Milk Cream Sauce - with Smoked Salmon & Avocado, LINGUINE **¥1,250** [税込 1375]
スモークサーモンとアボカドの豆乳クリームソース -リングイネ

Candy Cabbage & Dried Young Sardines Aglio Olio, CASARECCE **¥1,470** [税込 1617]
キャンディキャベツとちりめんじゃこのアーリオオーリオ -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 モッツァレラチーズ -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 チポトレ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]
2×100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, FRIED EGG, THOUSAND ISLAND SAUCE

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

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 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。