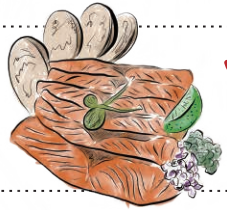
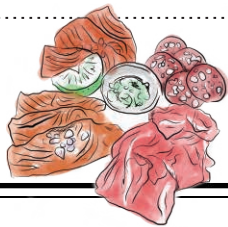


SIGNATURE SALMONS



✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** **3 KINDS** ¥1,650 **5 KINDS** ¥2,800
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
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!



SNACKS & APPETIZERS

✓ **Miyazaki Yellowtail Carpaccio** 宮崎県産 黒瀬ブリのカルパッチョ ¥1100
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
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
キャラメリゼにしたミックスナッツとスモークチーズ。

Beer Batterd Onion Rings オニオンリング ¥680
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。

Fish & Chips フィッシュ&チップス ¥940
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。

Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリックトースト ¥520
ブレントースト or ガーリックトースト[チーズ抜き]もご用意できます。

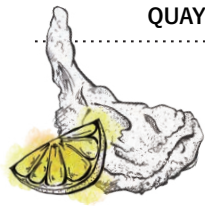
NO.9 Beef Tacos ナンバーナイン・ビーフタコス **2PC** ¥1,050
NO.9ブリュワリーのクラフトビールで煮込んだ牛バラ肉を、ホップを練り込んだ自家製トルティーヤで!

Pork Carnitas Tacos ポークカルニタス・タコス **2PC** ¥1,050
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

Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos **S** ¥730 **L** ¥1,260
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!

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。

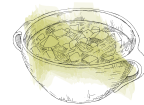


Original Fried Chicken ¥1,570
名物・揚げたてジューシー!
オリジナル・骨付きフライドチキン
数種類のハーブやスパイスをミックスした衣!
こだわりの油でじっくり揚げて、カリッとジューシーに!

Spicy MAO Chicken ¥1,680
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!



SOUP & SALADS

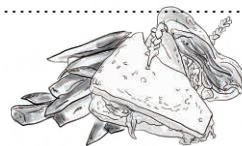


Boston Clam Chowder **CUP** ¥470 **BOWL** ¥1,360
ボストン・クラムチャウダー
定番のクリーミーな白のクラムチャウダー。たっぷりのアサリと野菜で作りました!

✓ **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
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のサラダ

Grains Salad グレインズサラダ ¥1050
クレス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

SANDWICHES & BURGERS



Melting Cheese Pastrami Sandwich ¥1,570
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
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
PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO

Avocado & Mortadella Toast ¥1,360
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



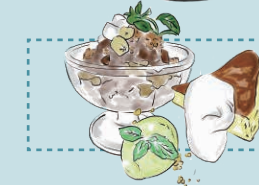
“R” Burger Rバーガー ¥1,570
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

Crispy Fish Burger クリスピー・フィッシュ・バーガー ¥1,570
DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, CRUNCHY ONION TARTAR

Recommended!



SKILLET FRENCH TOAST ¥1,570
with MASCARPONE CREAM & HAMMERHEAD ROASTERY COFFEE
スキレット・フレンチトースト
マスカルポーネクリームとハンマーヘッドロースタリーコーヒー
都内系列店 THE FRONT ROOM で大人気! バターたっぷりのリッチな
ブリオッシュをアバレイユにしっかりと漬け込み、表面はカリッと香ばしく
中はふわふわトロトロに仕上げた自慢の”飲める”フレンチトースト!
QUAYSで食べられるのは平日の14:30-17:00のみです!



WE ALSO HAVE DESSERT MENU TOO!
その他各種デザートもご用意しています!

ALL NATURAL **NO MSG**

化学調味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.

ZERO TRANS FAT
低温圧搾抽出油
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.
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円頂戴しております。