

## SNACKS & TAPAS

COLD APPETIZERS	 <b>Fresh Oyster of the Day</b> 新鮮な牡蠣をシンプルにレモンで!	フレッシュオイスター	¥ASK
	<b>Seasonal Fruit &amp; Mozzarella Bocconcini Caprese</b> 季節のフルーツのカプレーゼ ミルクシーなモッツアレラ・ボッコンチーノと旬のフルーツを合わせたカプレーゼ		¥1,260 [税込 1386]
	 <b>Miyazaki Yellowtail Carpaccio</b> 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	宮崎県産 黒瀬ブリのカルパッチョ	¥1,100 [税込 1210]
JOSPER GRILLED	<b>Olive, Dried Tomato &amp; Mozzarella Marinade</b> 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]
	<b>Smoked Cheese &amp; Caramelized Nuts</b> キャラメリゼにしたミックスナッツとスモークチーズ。	スモークチーズとキャラメルナッツ	¥500 [税込 550]
	<b>Josper Oven Grilled Zucchini</b> - with Feta Cheese & Dill ジョスパで焼き上げたズッキーニを一度冷やし、冷菜として仕上げました。塩味のきいたフェタと爽やかなディルで!	ズッキーニのジョスパグリル	¥950 [税込 1045]
HOMEMADE TACOS	<b>Fruit Tomato Bruschetta</b> - with Smoked Cheese Mousse ジョスパで焼き上げたさらに甘味が増したフルーツトマトをブルスケッタに!スモークチーズムースがアクセント!	フルーツトマトのブルスケッタ	¥840 [税込 934]
	<b>Josper Oven Grilled Cabbage</b> - with Anchovy & Caper Sauce しっかりと焦げ目をつけて焼き上げたキャベツにアンチョビとケッパー、ナッツのソースを合わせました!	キャベツのジョスパグリル	¥840 [税込 934]
	<b>Josper Oven Grilled Veggies</b> 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。	野菜のジョスパグリル	¥1,000 [税込 1100]
FOR YOUR BEER!	<b>NO.9 Beef Tacos</b> 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!	ナンバーナイン・ビーフタコス	2PC ¥1,050 [税込 1155]
	<b>Pork Carnitas Tacos</b> 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	2PC ¥1,050 [税込 1155]
	<b>Crispy Fish Tacos</b> 衣をサクサクにした揚げた白身魚のフリットと自家製コールスローを合わせたお魚タコス!	クリスピー・フィッシュタコス	2PC ¥1,050 [税込 1155]
EXTRA...	 <b>Josper Smoked Homemade Bacon</b> 桜チップで薫製にし、ジョスパ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グリル	¥1,100 [税込 1210]
	<b>Butifarra Sausage with Fennel Coleslaw</b> プティファラソーセージ フェネルのコールスローと粒マスタード 無添加のぶりぶりソーセージに甘く爽やかなフェネルのコールスロー		¥1,050 [税込 1155]
	<b>Oriental Stir-Fry Green Beans with Sesame</b> いんげんのオリエンタル・ソテー 醤油とガーリックがきいた、甘辛いんげんソテー!メインの付け合わせにもぴったりです!		¥840 [税込 924]
 <b>Garlic Shrimp</b> 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!	ガーリック・シュリンプ	¥1,470 [税込 1617]	
<b>Fish &amp; Chips</b> 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	¥940 [税込 1034]	
<b>Korean Chicken Wings</b> 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	¥940 [税込 1034]	
<b>Quattro Cheese &amp; Chili Con Carne Nachos</b> 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!		¥730 [税込 803]    ¥1,260 [税込 1386]	
<b>Beer Batterd Onion Rings</b> 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	¥680 [税込 748]	
<b>Cheese Garlic Toast</b> 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	¥520 [税込 572]	
<b>Cheese Mashed Potatoes</b> 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	¥520 [税込 572]	
<b>Charcuterie Platter</b> シェフ厳選のシャルクトリーを盛り合わせに!	シャルクトリー・プレート	¥1,890 [税込 2079]	

## 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

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 パーベキュー・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・グラバックス	
 <b>QUAYS SALMON SAMPLER</b> 3 KINDS ¥1,650 [税込 1815]    5 KINDS ¥2,800 [税込 3030] <b>キーズ サーモン・サンブラー</b> 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ってください。		
<b>SURF &amp; TURF SAMPLER</b> ¥2,100 [税込 2310] <b>サーフ アンド ターフ サンブラー</b> 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!若手県産 奥の都どり・骨付き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!ハまる!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!
--	---

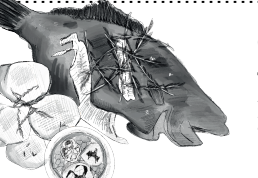
## FROM THE JOSPER OVEN

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

 King Island Beef Sirloin Pepper Steak 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	200g ¥3,500 [税込 3850]    400g ¥6,800 [税込 7480]
 Texas Style Pork BBQ Ribs - with Mashed Potatoes 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。	2PC ¥2,520 [税込 2772]
 Hakkinton Pork - with Grilled Vegetables 白金豚(はっきんとん)のジョスパグリル 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添えて。	¥2,620 [税込 2882]

 **Kesennuma Swordfish - with Mashed Potatoes** ¥2,310 [税込 2541]

**気仙沼産メカジキのグリル 焦がしバターソース**  
脂のたっぷりのったメカジキをジョスパオープンでグリルに。  
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 with Braised Potatoes - Finger Lime & Butter Sauce** ¥ASK  
**鮮魚のジョスパグリル**  
市場から届く新鮮な魚をジョスパで丸ごとグリルに!  
フィンガーライムとバターのソースとじゃが芋のプレゼを添えて。

## SALADS & SOUPS

 Boston Clam Chowder 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!	CUP ¥470 [税込 517]    BOWL ¥1,360 [税込 1496]
 Ice Wedge Salad - with Salmon レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ 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	¥940 [税込 1034]
<b>Grains Salad</b> グレインズサラダ クレソンやケールのサラダに、雑穀や豆をたっぷり。 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	¥1050 [税込 1155]
<b>Weekly Pasta</b> シェフ特製!今週の Pasta	¥1,360 [税込 1496]
<b>Soy Milk Cream Sauce - with Smoked Salmon &amp; Avocado, LINGUINE</b> スモークサーモンとアボガドの豆乳クリームソース -リングイネ	¥1,250 [税込 1375]
 Broad Beans & Pea Pesto with Feta & Black Peppers, CASARECCE そら豆とグリーンピースのカサレッチェ フェタチーズと黒胡椒 -カサレッチェ	¥1,470 [税込 1617]
<b>Wagyu Bolognese - with Eggplant &amp; Mozzarella, LINGUINE</b> 和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ	¥1,680 [税込 1848]
<b>Tomato Sauce - with Snow Crab, SQUID INK TAGLIOLINI</b> ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーニ	¥1,680 [税込 1848]

## BURGERS & SANDWICHES

 Melting Cheese Pastrami Sandwich 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	¥1,570 [税込 1727]
<b>Fried Chicken Sandwich</b> ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER	フライドチキン・サンドウィッチ ¥1,260 [税込 1386]
<b>Pork Carnitas Cuban Sandwich</b> PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO	ポークカルニタスのキューバンサンド ¥1,360 [税込 1496]
 "R" Burger 100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE	Rバーガー ¥1,570 [税込 1727]
<b>Chipotle BBQ Burger</b> 100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON	チボトレBBQバーガー ¥1,780 [税込 1958]
<b>Double QUAYS Burger</b> 2X100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, FRIED EGG, THOUSAND ISLAND SAUCE	ダブル・キーズ・バーガー ¥2,200 [税込 2420]
<b>Crispy Fish Burger</b> DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR	クリスピー・フィッシュ・バーガー ¥1,570 [税込 1727]

TOPPING	<b>Beef Patty</b> ビーフ・パティ ¥630 [税込 693]	<b>Fried Egg</b> フライドエッグ ¥150 [税込 165]
	<b>Cheddar Cheese</b> チェダーチーズ ¥150 [税込 165]	<b>Bacon</b> ベーコン ¥300 [税込 330]
	<b>Avocado</b> アボガド ¥150 [税込 165]	<b>Jalapeño</b> ハラペーニョ ¥150 [税込 165]

**ALL NATURAL NO MSG** 化学調味料不使用 No MSG No Artificial "UMAMI" Enhancer  
**ZERO TRANS FAT NON OGM** 低濃度揮発抽出油 トランス脂肪ゼロ 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時以降深夜料金を10%頂戴しております。