

11:00-14:30 限定

LUNCH TIME



GET A MINI SALAD & DRINK FOR +300YEN [税込 330]
TO YOUR CHOICE OF MAINDISH

フライドチキン/ジョスパ・グリル/パスタ/バーガー/サンドイッチより
ご注文いただくと+¥300 [税込 330]でミニサラダとドリンクがつけられます。

また、ビールなどのアルコール類も
下記のランチ価格でお楽しみいただけます。

DRINKS

DRINK REFILL ¥200 [税込 220]
ご注文いただいたドリンクは**1杯 ¥220**でおかわりができます

Coffee [HOT or ICED]	コーヒー [ホット or アイス]
Tea [HOT or ICED]	紅茶 [ホット or アイス]
Iced Jasmine	アイス・ジャスミンティー
Pepsi	ペプシ
Ginger Ale	ジンジャーエール

ALCOHOL

Number Nine Beer ▶choose from beer menu
ナンバーナイン・ビール ▶ビールメニューからお選びください
[1/2 pint +¥500] [3/4 pint +¥800] [pint +¥1150]

Number Eight Gin & Tonic +¥650
ナンバーエイト・ジントニック

SIDE MENU



Mini Salmon Sampler ¥800 [税込 880]
ミニ・サーモンサンプラー
3種類のサーモンを食べ比べ! お一人様用の
サーモンサンプラー



Mini Chicken Wings ¥500 [税込 550]
ミニ・フライドチキン
QUAYSの人気メニューをミニサイズで!



Boston Clam Chowder ¥450 [税込 495]
ボストン・クラムチャウダー
QUAYS特製! 具沢山、クリーミーなクラムチャウダー

BURGERS & SANDWICHES

✓ ランチタイム限定! MONTHLY BURGER

Double Burger with beef patty & pork butifarra ¥1,780 [税込 1958]
ビーフ・パティとポーク・ブティファラのダブル・バーガー
BEEF PATTY, BUTIFARRA, CHEDDAR, PICKLES, MOZZARELLA, LETTUCE, TOMATO, RED ONION, BALSAMIC



✓ “R” Burger Rバーガー ¥1,570 [税込 1727]
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

CHANGE TO “SMASH BURGER” スマッシュバーガーに変更 +¥150
鉄板の上で”スマッシュ”しながら、カリカリに焼き上げたパティとダブルチーズの特製バーガー!

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, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR

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]



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

Avocado & Mortadella Toast ¥1,360 [税込 1496]
アボカドとモルタデッラのオープンサンド
CAMPAGNE, AVOCADO, MORTADELLA, SOURCREAM ONION SAUCE, RED ONION, POMEGRANATE,
SPROUTS, DILL, WALNUT, PUMPKIN SEED, MALDON SEA SALT, OLIVE OIL

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

✓ **Cacio e Pepe with Salsiccia & Gold Rush Corns, CASARECCE** ¥1,470 [税込 1617]
ゴールドラッシュとサルシッチャのカチョ・エ・ペペ -カサレッチェ

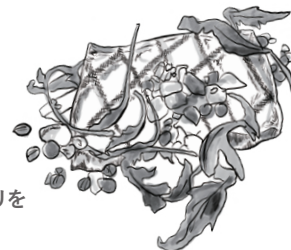
Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ¥1,680 [税込 1848]
和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ

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



Hakkinton Pork ¥2,620 [税込 2882]
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と添えて。

✓ **Kesennuma Swordfish** ¥2,310 [税込 2541]
with Mashed Potatoes
気仙沼産メカジキのグリル
焦がしバターのソース マッシュポテト添え
脂のたっぷりとのったメカジキをジョスパ
オープンでグリルに。ケッパ―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!



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・揚げたてでジューシー!
オリジナル・骨付きフライドチキン
数種類のハーブと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! スパイスシー・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プン”ジョスパ”で仕上げるメインディッシュ



Sirloin Pepper Steak ¥2,200 [税込 2420]
with French Fries
アメリカ産サーロインのペッパーステイク
フレンチフライ添え
粗挽きペッパーをたっぷりたまぶしジョスパで
焼き上げたサーロイン! 外は香ばしく、
中はジューシーに焼き上げます。

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。



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・ペーグルと
一緒にお楽しみください

MINIMUM ORDER 4PC~
ご注文は4PCから



AOMORI

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

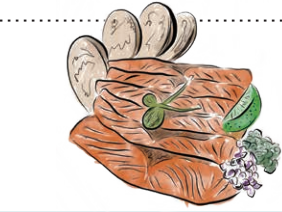
Scottish salmon smoked with a kick of dewar's 12y
スコティッシュ・キック
スコットランド産
デュワーズ12年スモークサーモン

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 1515]
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、
ペーグルスライスと一緒に召し上がってください。



MINI SALMON SAMPLER ¥800
[税込 880]
ミニ・サーモンサンプラー
3種類のサーモンを食べ比べ！
お一人様用のサーモンサンプラー

SNACKS & TAPAS

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese
季節のフルーツのカプレーゼ
ミルキーなモッツアレラ・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]

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
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]

Smoked Cheese & Caramelized Nuts
スモークチーズとキャラメルナッツ
キャラメリゼにしたミックスナッツとスモークチーズ。

¥500
[税込 550]

✓ Miyazaki Yellowtail Carpaccio
宮崎県産 黒瀬ブリのカルパッチョ
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

¥1100
[税込 1210]

Oriental Stir-Fry Green Beans with Sesame
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、甘辛のいんげんソテー！メインの付け合わせにもぴったりです！

¥840
[税込 924]

Josper Oven Grilled Zucchini - with Feta Cheese & Dill
ズッキーニのジョスパーグリル
ジョスパー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！

¥950
[税込 1045]

Josper Oven Grilled Cabbage - with Anchovy & Caper Sauce
キャベツのジョスパーグリル
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！

¥840
[税込 934]

✓ Josper Oven Grilled Veggies
野菜のジョスパーグリル
旬の野菜をシンプルにグリルに！

¥1000
[税込 1100]

Korean Chicken Wings
コリアン・チキンウイング 自家製コチュジャンソース
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ソースで！

¥940
[税込 1034]

Fish & Chips
フィッシュ&チップス
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。

¥940
[税込 1034]

✓ Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos
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に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]

✓ Garlic Shrimp ガーリック・シュリンプ
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！

¥1,470
[税込 1617]

Beer Batterd Onion Rings オニオンリング
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。

¥680
[税込 748]

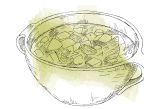
Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリックトースト
グラナパダーノチーズをたっぷりかけた熱々のガーリック・トースト。
プレーントースト or ガーリックトーストもご用意できます。

¥520
[税込 572]

Cheese Mashed Potatoes クリーミー・チーズマッシュポテト
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。

¥520
[税込 572]

SOUP & SALADS



Boston Clam Chowder ボストン・クラムチャウダー
たっぷりのアサリと野菜で作ったクリーミーなクラムチャウダー。
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]

Grains Salad グレイNZ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

¥1050
[税込 1155]

DESSERT

Seasonal Fruit Mille Feuille ¥1,050
季節のフルーツのミルフィーユ [税込1155]
キャラメリゼにしてサクサクに焼き上げたパイ生地に
たっぷりの旬のフルーツとミルクアイスを添えて。



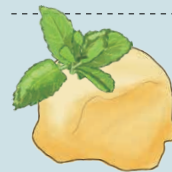
New York Cheese Cake ¥680
[税込 748]
ニューヨーク・チーズケーキ
ギュッと濃厚に仕上げたチーズケーキに
ミルクアイスとシャンティを添えて。

Chocolate Banana Sundae ¥1350
[税込1485]
チョコレート・バナナサンデー
ガトーショコラやクランブル、香ばしくソテーに
したバナナなどをたっぷり詰めた特製サンデー！
ミントティージェュレが爽やかに仕上げます！



Hammerhead Tiramisu ¥720
[税込 792]
ハンマーヘッド・ティラミス
たっぷりとエスプレッソを染み込ませたスポンジと
舌触りの良いクリームのティラミス
仕上げに店内で焙煎したコーヒー豆をたっぷり削って。

Quays Rocky Road ¥880
[税込 968]
キーズ・ロッキード・アイスクリーム
ビターチョコレートとホワイトチョコレートをブレンド
して作る濃厚な味わいのアイスクリームに、マシュマロ、
カシューナッツ、クッキーやチョコレートを
混ぜ込んだロッキード風



Homemade Ice Cream ¥520
[税込 572]
自家製アイスクリーム

- ▶ SALTY CARAMEL
ソルティキャラメル

▶ COFFEE
コーヒー

▶ RICH MILK
リッチミルク



CHEF'S RECOMMENDATION シェフのおすすめ！