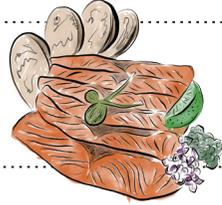
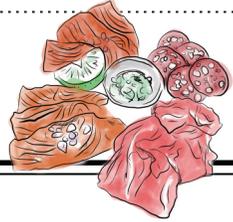


## SIGNATURE SALMONS



✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** **3 KINDS** ¥1,700 [税込 1870] **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、ベークルスライスと一緒に召し上がりください。

**SURF & TURF SAMPLER** ¥2,000 [税込 2200]  
**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 Crudo** 宮崎県産 黒瀬ブリのクルード ¥1300 [税込 1430]  
 ライムと醤油でマリネにしてハラペーニョやハーブと合わせたカルパッチョ風

**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。

**Butternut Squash & Chick Pea Humms** バターナッツとひよこ豆のフムス ¥1000 [税込 1100]  
 旬のバターナッツを使ったスパイシーでほんのりあまいフムス。

**Beer Battered Onion Rings** オニオンリング ¥700 [税込 770]  
 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 ¥1000 [税込 1100]  
 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 ¥550 [税込 605]  
 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。

**NO.9 Beef Tacos** ナンバーナイン・ビーフタコス **2PC** ¥1,000 [税込 1100]  
 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!

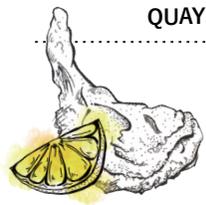
**Pork Carnitas Tacos** ポークカルニタス・タコス **2PC** ¥1,000 [税込 1100]  
 ビールとオレンジで柔らかく煮込んだ豚肉を自家製のコーントルティーヤでどうぞ

**Crispy Fish Tacos** クリスピー・フィッシュタコス **2PC** ¥1,000 [税込 1100]  
 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!

**Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos** **S** ¥750 **L** ¥1,300 [税込 825] [税込 1430]  
**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!

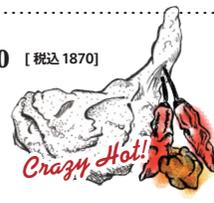
## FRIED CHICKEN

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** ¥1,600 [税込 1760]  
 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** ¥1,700 [税込 1870]  
**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!



**ALL NATURAL** **NO MSG** 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes **LOW TRANS FAT** 低温圧搾抽出法油 低トランス脂肪酸 Low Transfat Oil **NATURAL SALT** 自然製法の塩 Natural Salt **ORGANIC SUGAR** オーガニック砂糖 Organic Sugar **7WATER** ガウオター使用 IT Water  
 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。

## SOUPS & SALADS



**Boston Clam Chowder** **CUP** ¥500 [税込 550] **BOWL** ¥1,400 [税込 1540]  
**ボストン・クラムチャウダー**  
 たっぶ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。

**Soup of the Day 本日のスープ** **CUP** ¥500 [税込 550] **BOWL** ¥1,400 [税込 1540]  
 厳選野菜たっぷり! その日届く野菜をたっぷり入れたキーズ特製のスープ

✓ **Ice Wedge Salad - with Salmon** レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ ¥1100 [税込 1210]  
 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 ¥1100 [税込 1210]  
 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

## SANDWICHES & BURGERS



**Melting Cheese Pastrami Sandwich** ¥1,600 [税込 1760]  
 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 ¥1,300 [税込 1430]  
 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 ¥1,400 [税込 1540]  
 PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO

**Avocado & Mortadella Toast** アボカドとモルタデッラのオープンサンド ¥1,400 [税込 1540]  
 CAMPAGNE, AVOCADO, MORTADELLA, SOURCREAM ONION SAUCE, RED ONION, POMEGRANATE, SPROUTS, DILL, WALNUT, PUMPKIN SEED, MALDON SEA SALT, OLIVE OIL



**QUAYS Burger** キーズ・バーガー ¥1,600 [税込 1760]  
 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 ¥1,600 [税込 1760]  
 DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, CRUNCHY ONION TARTAR

## SHAKE

ボリューム満点の  
ひんやりシェイク!



**MINT CHOCOLATE CHIP MILKSHAKE** ¥850 [税込 935]  
**チョコミント・ミルクシェイク**

**SALTY CARAMEL & COFFEE SHAKE** ¥850 [税込 935]  
**ソルティ・キャラメル & コーヒーシェイク**

## FRENCH TOAST



平日14:30~17:00 限定

**SKILLET FRENCH TOAST** ¥1,600 [税込 1760]  
 with MASCARPONE CREAM & HAMMERHEAD ROASTERY COFFEE  
**スキレット・フレンチトースト**  
 都内系列店 THE FRONT ROOM で大人気! 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!

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。