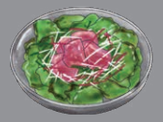
11:00-14:30限定

LUNCH TIME SPECIALS

MINI SIDE MENU



Lunch Side Salad ¥300
ランチ・サイドサラダ
新鮮な野菜をたっぷりと盛り込んだランチの[税込 330]
サイドにぴったりの自慢のサラダ

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

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

Boston Clam Chowder ¥500
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
[税込 550]

Boule Bread ¥150
ミニ・ブールパン
[税込 165]

DRINK MENU

Refill Free! おかわりできます

Original Blend Iced Tea FIVE ELEMENTS ¥200
オリジナルブレンド・アイスティー ファイブ・エレメンツ
[税込 220]

Pepsi	ペプシ	¥250 [税込 275]
Ginger Ale	ジンジャーエール	¥250 [税込 275]
Iced Tea	アイスティー	¥250 [税込 275]

"BOTANY" Lemonade [HOT / ICED] ¥300 [税込 330]
"ボタニィ"レモネード
自家製ボタニカルブレンドシロップを使った爽快感あるレモネード

Yokohama Pier 9 ¥300 [税込 330]
横浜ピアナイン ライチとカルピスの爽やかなモクテル

Specialty Coffee [HOT / ICED] ¥350 [税込 385]
スペシャリティーコーヒー

Number Eight Gin & Tonic ¥700 [税込 770]
ナンバーエイト・ジントニック

Number Nine Craft Beer 別紙のビールメニューからお選びください
ナンバーナイン・クラフトビール
1/2 pint ¥580 [税込 638] 3/4 pint ¥850 [税込 935] 1pint ¥1200 [税込 1320]

※ ジントニックとクラフトビールは2杯目以降から通常価格となります。ご了承ください

BURGERS & SANDWICHES

ランチタイム限定！ MONTHLY BURGER

Spicy Peri Peri Burger ¥1,800 [税込 1980]
スパイシー・ペリペリバーガー
100% BEEF PATTY, PAPRIKA POWDER, CHIPOTLE & VINEGAR SPICY SAUCE, FRIED ONION RINGS, COLESLAW

QUAYS Burger ¥1,600 [税込 1760]
キーズ・バーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

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！

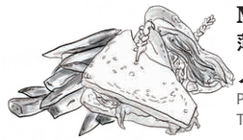
Crispy Smash Burger ¥1,700 [税込 1760]
クリスピー・スマッシュバーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, PICKLES

Chipotle BBQ Burger ¥1,800 [税込 1980]
チポトレBBQバーガー
100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON

Bacon Cheese Double Burger ¥2,200 [税込 2420]
ベーコンチーズ・ダブルバーガー
2×100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, THOUSAND ISLAND SAUCE

Crispy Fish Burger ¥1,600 [税込 1760]
クリスピー・フィッシュ・バーガー
DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR

Beef Patty	ビーフ・パティ	¥600 [税込 660]	Fried Egg	フライドエッグ	¥150 [税込 165]
Bacon	ベーコン	¥300 [税込 330]	Jalapeño	ハラペーニョ	¥150 [税込 165]
Cheddar Cheese	チェダーチーズ	¥150 [税込 165]	Avocado	アボカド	¥200 [税込 220]



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 ¥1,400 [税込 1540]
フライドチキン・サンドウィッチ
ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER

Pork Carnitas Cuban Sandwich ¥1,400 [税込 1540]
ポークカルニタスのキューバンサンド
PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO

PASTA

Weekly Pasta ¥1,500 [税込 1650]
シェフ特製！今週のパスタ

Smoked Salmon & Lemon Herb Butter Pasta - with Caper & Olive, LINGUINE ¥1,400 [税込 1540]
スモークサーモンとレモンハーブ・バターのパスタ -リングイネ

Zucchini & Basil Pistou with Grilled Vegetables, CASARECCE ¥1,500 [税込 1650]
ズッキーニとバジルのプロヴァンス風ジェノベーゼと
グリル野菜 -カサレッチェ

Wagyu Bolognese - with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ¥1,600 [税込 1760]
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 ¥1,700 [税込 1870]
ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーニ

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！

Dukkah Spice Chicken ¥1,700 [税込 1870]
ザクザク！デュカ・スパイスチキン
クミン、コリアンダー、ナッツをミックスした
香ばしい自家製スパイスのチキン

FROM THE JOSPER OVEN

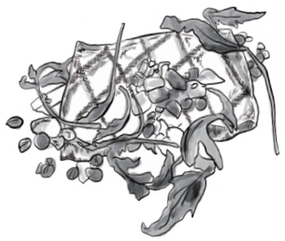
スペインから取り寄せた炭オーブン"ジョスパー"で仕上げるメインディッシュ

Beef Rib Pepper Steak with French Fries ¥2,400 [税込 2640]
カナダ産リブステーキのペッパーグリル
フレンチフライ添え
粗挽きペッパーをたっぷりとまぶしてジョスパーで外は香ばしく、
中はジューシーに焼き上げたリブ！

Grilled Lamb with Couscous Tabboule & Dukkah ¥2,800 [税込 3080]
ラムのジョスパーグリル
クスクスのタブレと自家製デュカ
ジョスパーでグリルしたラムの肩肉にハーブと
野菜をたっぷり入れたクスクスのタブレを添えて。

Hakkinton Pork with Grilled Vegetables ¥2,600 [税込 2860]
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。

Kesennuma Swordfish with Mashed Potatoes ¥2,350 [税込 2585]
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！



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

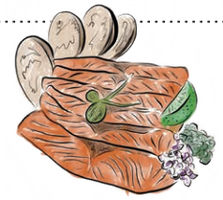
AOMORI salmon marinated with yuzu & shiso
アオモリ
青森産 青森サーモンの柚子マリネ 穂紫蘇の香り

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 the singleton dufftown 12Y
スコティッシュ・キック
シングルトン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 ¥1,700 [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、
ベーグルスライスと一緒にお召し上がりください。

MINI SALMON SAMPLER ¥850 [税込 935]
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

Olive, Dried Tomato & Mozzarella Marinade ¥500 [税込 550]
オリーブ、ドライトマト、モッツァレラのマリネ
お酒のお供にぴったりなタパスを合わせてマリネに。

Smoked Cheese & Caramelized Nuts ¥500 [税込 550]
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。

✔ **Miyazaki Yellowtail Crudo** ¥1300 [税込 1430]
宮崎県産 黒瀬ブリのクルード
ライムと醤油でマリネし、ハラペーニョやハーブと合わせたカルパッチョ風

Spicy Smokey Hummus - with Tortilla Chips ¥850 [税込 935]
スパイシー・スモーキーフムス トルティーヤチップス添え
スモーキーさとスパイシーさがたまらない！滑らかなひよこ豆のディップ

Butiffara Sausage - with Celeriac Coleslaw ¥1,100 [税込 1210]
ブティファラソーセージ
根セロリのコールスローと粒マスタード
無添加のぷりぷりソーセージに甘く爽やかな根セロリのコールスロー

✔ **Quattro Cheese & Chili Con Carne Nachos** S ¥750 [税込 825] L ¥1,300 [税込 1430]
４種チーズとチリコンカルネのナチョス
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！

✔ **Garlic Shrimp ガーリック・シュリンプ** ¥1,500 [税込 1650]
殻付き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！

Cheese Garlic Toast チーズ・ガーリックトースト ¥550 [税込 605]
グラナパダーノチーズをたっぷりとかけた熱々ガーリック・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。

Mini BBQ Spare Ribs [minimum order 2PC~] 2PC ¥1000 [税込 1100]
イベリコ豚のミニ・バーベキューリブ
柔らかなリブを自家製のBBQソースとケイジャンスパイスをつけて
ジョスパーでグリル!ご注文は2ピースより。

✔ **Josper Oven Grilled Veggies** ¥1000 [税込 1100]
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！

Beet - with Sour Cream Sauce ¥900 [税込 990]
ビーツのジョスパーグリル
表面にバターを塗って、じっくりローストした甘みのあるビーツ。
サワークリームソースを添えて。

Josper Oven Grilled Camembert, Seasonal Fruit & Nuts - with Campagne ¥1,300 [税込 1430]
カマンベールと季節のフルーツ、ナッツのグリル
カマンベールチーズと季節のフルーツをトロトロになるまでグリル!
カンパーニュにのせてお召し上がりください！

Beer Batterd Onion Rings ¥700 [税込 770]
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。

Fish & Chips ¥1200 [税込 1320]
フィッシュ&チップス
市場から届く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 Mashed Potatoes ¥550 [税込 605]
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。サイドディッシュにもピッタリ!

SOUP & 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。

Soup of the Day CUP ¥500 [税込 550] BOWL ¥1,400 [税込 1540]
本日のスープ
厳選野菜たっぷり！その日届く野菜新鮮野菜を使ったキーズ特製日替わりスープ

✔ **Ice Wedge Salad - with Salmon** ¥1100 [税込 1210]
レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ
レタス、サーモンマリネ、アボガド、トマト、ゴルゴンゾーラに
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 ¥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

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese ¥1,300 [税込 1430]
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

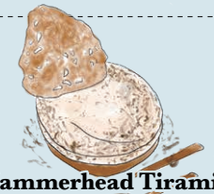
Smoky Salad - with Grilled Vegetables & Chicken ¥1,500 [税込 1870]
グリル野菜と鶏胸肉のスモーキー・サラダ
ジョスパー・オーブンで柔らかく仕上げた鶏胸肉とグリル野菜の燻製サラダ。

✔ **CHEF'S RECOMMENDATION シェフのおすすめ！**

Dessert

Seasonal Fruit Mille Feuille
季節のフルーツのミルフィーユ
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自家製アイスを添えて
¥1,050 [税込1155]

Baked Cheese Cake
ベイクド・チーズケーキ
チェダーチーズでコクと滑らかさをプラスした
ベイクドチーズケーキにミルクアイスを添えました
¥750 [税込825]



Hammerhead Tiramisu
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
滑らかなクリームのティラミス。
店内で焙煎したコーヒー豆をたっぷりと削って
¥750 [税込825]

Quays Rocky Road
キーズ・ロッキロード・アイスクリーム
ビターとホワイト、2種のチョコレートで作る
濃厚なアイスクリームに、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ロード風。
¥900 [税込990]

Homemade Ice Cream ¥550 [税込605]
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