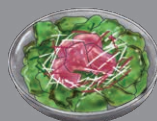


11:00-14:30 限定
LUNCH TIME SPECIALS

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
サイドにぴったりの自慢のサラダ [税込 330]



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・プールパン [税込 165]

DRINK MENU



Original Blend Iced Tea ￥200

FIVE ELEMENTS [税込 220]

オリジナルブレンド・アイスティー ファイブ・エレメンツ

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

H Specialty Coffee [HOT / ICED] ￥350 [税込 385]

スペシャルティコーヒー

8 Number Eight Gin & Tonic ￥700 [税込 770]

ナンバーエイト・ジントニック

9 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 3/4 pint ￥850 1pint ￥1200

[税込 638]

[税込 935]

[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 / HOT DOG

✓ ランチタイム限定！ MONTHLY BURGER

Popcorn Shrimp Burger
ポップコーンシュリンプ・バーガー

￥1,900
[税込 2090]

100% BEEF PATTY, POPCORN SHRIMP, AIOLI SAUCE, COCKTAIL SAUCE, CABBAGE, FRESH LEMON



✓ 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

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
クリスピー・スマッシュバーガー

￥1,700
[税込 1870]

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, PICKLES

Chipotle BBQ Burger チポトレBBQバーガー

￥1,800

100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON [税込 1980]

Bacon Cheese Double Burger ベーコンチーズ・ダブルバーガー

￥2,200

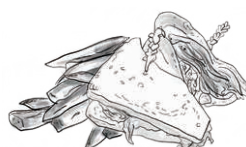
2×100% BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, BACON, THOUSAND ISLAND SAUCE [税込 2420]

Crispy Fish Burger クリスピー・フィッシュ・バーガー

￥1,600

DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR [税込 1760]

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

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

￥1,600
[税込 1760]

Fried Chicken Sandwich フライドチキン・サンドウィッチ

￥1,400

ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER [税込 1540]

Pork Carnitas Cuban Sandwich ポークカルニタスのキューバンサンド

￥1,400

PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO [税込 1540]



Spare Rib Hot Dog

骨付き白金豚スペアリブのホットドッグ

HAKKINTON PORK SPARE RIB, GRILLED PINEAPPLE, BBQ SAUCE, CABBAGE, PICKLED RED ONION, MAYONNAISE

￥1,850
[税込 2035]

PASTA

Weekly Pasta

シェフ特製！今週のパスタ

￥1,500

[税込 1650]

Smoked Salmon & Lemon Herb Butter Pasta - with Caper & Olive, LINGUINE ￥1,400
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 [税込 1540]

Zucchini & Basil Pistou with Grilled Vegetables, CASARECCE ￥1,500

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 -カサレッツェ [税込 1650]

Wagyu Bolognese -with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE

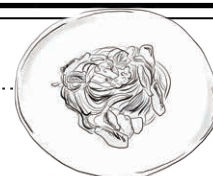
和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ

￥1,600
[税込 1760]

Tomato Sauce -with Snow Crab, SQUID INK TAGLIOLINI

ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーニ

￥1,700
[税込 1870]



Hakkinton Pork
with Grilled Vegetables

白金豚[はっきんとん]のジョスパークリル

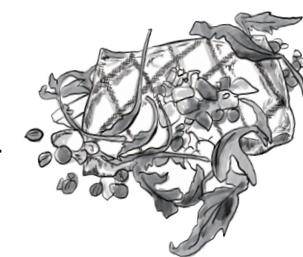
脂身が甘く、旨味のギュッと詰まった白金豚のグリルに
みずみずしい野菜のグリルをたっぷり添えて。 [税込 2860]

✓ Kesennuma Swordfish ￥2,350
with Mashed Potatoes [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ク
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！



Beef Rib Pepper Steak
with French Fries

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

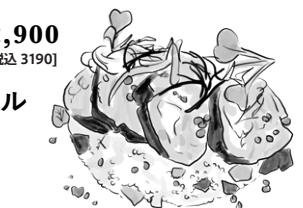
粗挽きペッパーをたっぷりとまぶしてジョスパークで外は香ばしく、
中はジューシーに焼き上げたリブ！



Grilled Lamb with
Couscous Tabboule & Dukkah

オーストラリア産 ラムのジョスパークリル
クスクスのタブレと自家製デュカ

ジョスパーク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。 [税込 3190]



FROM THE JOSPER OVEN

スペインから取り寄せた炭オープン”ジョスパーク”で仕上げるメインディッシュ

Dukkah Spice Chicken
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



Spicy MAO Chicken ￥1,700
激辛！スパイシー・マオチキン [税込 1870]

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！



Original Fried Chicken

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！



￥1,600
[税込 1760]

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

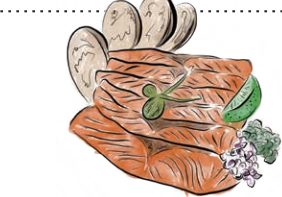
Chile salmon marinated in 3 kinds of chilis
エル・カリエンテ
チリ産 3種チリのマリネ



SCOTTISH
KICK

Scottish salmon smoked
with a kick of the singleton duftown 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





✓ **QUAYS SALMON SAMPLER** **3 KINDS ¥1,700** [税込 1870]
キーズ サーモン・サンプラー **5 KINDS ¥2,800** [税込 3080]
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。



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** **¥750** [税込 825] **¥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！

✓ **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！

Gold Rush Corn Fritters - with cheese, jalapeño & coriander **¥1000** [税込 1100]
ゴールドラッシュのコーンフリッター
甘みの強いゴールドラッシュとチーズで作るカリッとした食感のコーンフリッター。サワークリームとライムを添えて。

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！
カンパーニュのにせて召し上がってください！

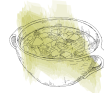
Beer Batterd Onion Rings **¥700** [税込 770]
オニオンリング
衣にビールを使いさくっと揚げたオニオンリング。バーベキューソースを添えて。

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！

Cheese Garlic Toast **チーズ・ガーリックトースト** **¥550**
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。[税込 605]
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。

SOUP & SALADS



Boston Clam Chowder **CUP ¥500 BOWL ¥1,400** [税込 550] [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

本日のスープ **CUP ¥500 BOWL ¥1,400** [税込 550] [税込 1540]
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
ミルクシーなモッツァレラ・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・オープ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



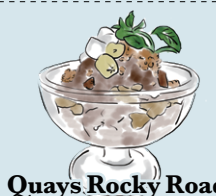
Seasonal Fruit Mille Feuille
季節のフルーツのミルフィーユ
キャラメリゼにしてサクサクに焼き上げたパイ生地に
たっぷりの旬のフルーツと自家製アイスを添えて
¥1,050 [税込 1155]



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 of the 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 ▶ COFFEE ▶ RICH MILK
ソルティキャラメル コーヒー リッチミルク