

SNACKS & TAPAS

From the OCEAN



Fresh Oyster of the Day

フレッシュオイスター 新鮮な牡蠣をシンプルにレモンで！

✓Miyazaki Yellowtail Crudo

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仕立て

¥ASK

¥1,300

[税込 1430]

JOSPER OVEN APPETIZERS

Gold Rush Corn Fritters - with cheese, jalapeño & coriander

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。

Stuffed Manganji Bell Pepper - with sausage patty & Cheese

京都 渋谷農園の 万願寺唐辛子とソーセージパティのファルシ

ソーセージパティとチーズを詰めた万願寺唐辛子の肉詰めグリル！ピリ辛なトマトソースを添えて。

Mixed Veggies - with Olive Oil and Salt

野菜のジョスパーグリル 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。

Josper Oven Grilled Camembert, Seasonal Fruit & Nuts - with Campagne

カマンベールと季節のフルーツ、ナッツのジョスパーグリル

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！カマンベールにのせてお召し上がりください！

¥1,000

[税込 1100]

¥1,000

[税込 1100]

¥1,000

[税込 1100]

¥1,300

[税込 1430]

HOMEMADE TACOS

NO.9 Beef Tacos

ナンバーナイン・ビーフタコス

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！

Pulled Pork Tacos

ブルドポーク・タコス

柔らかく煮込んだ豚肉にマンゴーサルサとコリアンダーを合わせて。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

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！

2PC

¥1,000

[税込 1100]

2PC

¥1,000

[税込 1100]

2PC

¥1,000

[税込 1100]

FOR YOUR BEER!

Spicy Smokey Hummus

スパイシー・スモーキーフムス

たっぷりのスパイスで作る滑らかなフムス。トルティーヤチップスを添えて。

Butifarra Sausage - with Celeriac Coleslaw

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

✓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！手で豪快にどうぞ！

Fish & Chips - Spicy & Sour Sauce

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！タルタルソースでどうぞ。

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！

¥850

[税込 935]

¥1,100

[税込 1210]

¥1,500

[税込 1650]

¥1200

[税込 1320]

S ¥750

[税込 825]

L ¥1,300

[税込 1430]

EXTRA...

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バ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

キャラメリゼにしたミックスナッツとスモークチーズ。

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。

Cheese Garlic Toast

チーズ・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[チーズ抜き]もご用意できます。

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。

¥500

[税込 550]

¥500

[税込 550]

¥700

[税込 770]

¥550

[税込 605]

¥550

[税込 605]

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！

Soup of the Day

本日のスープ

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

CUP

¥500

[税込 550]

BOWL

¥1,400

[税込 1540]

CUP

¥500

[税込 550]

BOWL

¥1,400

[税込 1540]

SALMON COLLECTION all 600YEN/2PC

世界中から集めたサーモンをスライス赤りでご提供！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てください

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 穂葉蘇の香り

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 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 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

✓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。

3 KINDS

¥1,700

[税込 1870]

5 KINDS

¥2,800

[税込 3030]

SURF & TURF SAMPLER

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！

¥2,000

[税込 2200]

Signature!

FRIED CHICKEN

QUAYSの名著！岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉を使った、外はカリッと中はジューシーなフライドチキン！

Original Fried Chicken

名著・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でじっくり揚げた、カリッとジューシーなチキン！

¥1,600

[税込 1760]

Crazy Hot!

Spicy MAO Chicken

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！

¥1,700

[税込 1870]

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

¥1,700

[税込 1870]

FROM THE JOSPER OVEN

スペインから取り寄せた炭オープン”ジョスパ”で仕上げるメンディッシュ

Smoked Sirloin Steak

オーストラリア産 大麦牛サーロインのスモークステーキ

桜チップでスモークをかけたサーロインステーキ。バーボンでフランベして仕上げます！

300g

¥5,500

[税込 6050]

Grilled Lamb with Couscous Tabboule & Dukkah

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。

¥2,900

[税込 3190]

Hakkinton Pork - with Grilled Vegetables

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にみずみずしい野菜のグリルをたっぷり添えて。

¥2,600

[税込 2860]

✓Kesennuma Swordfish - 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

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！

¥2,350

[税込 2585]

Catch of the Day with Braised Potatoes - Spicy & Sour Sauce

鮮魚のジョスパーグリル

市場から届く鮮魚を丸ごとグリル！酸味と辛味のあるアジアン仕立てのソースとじゃが芋のプレゼを添えて。

¥ASK

SALADS

✓Ice Wedge Salad - with Salmon

レタスとサーモンマリネのウェッジサラダ

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

クレンソヤケールのサラダに、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

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

SMOKY SALAD with Grilled Vegetables & Chicken

グリル野菜と鶏胸肉のスモーキー・サラダ

ジョスパ・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。

¥1100

[税込 1210]

¥1100

[税込 1210]

¥1,300

[税込 1430]

¥1500

[税込 1650]

PASTA

Weekly Pasta

シェフ特製！今週のパスタ

Smoked Salmon & Lemon Herb Butter Pasta - with Caper & Olive, LINGUINE

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

ズッキーニとバジルのプロヴァンス風ジェノペーゼとグリル野菜 -カサレッチェ

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

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

¥1,500

[税込 1650]

¥1,400

[税込 1540]

¥1,500

[税込 1650]

¥1,600

[税込 1760]

¥1,700

[税込 1870]

HOT DOG / SANDWICHES / BURGERS

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]

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

ORIGINAL FRIED CHICKEN, WATERCRESS, RED ONION PICKLES, MUSTARD BUTTER

¥1,400

[税込 1540]

Pork Carnitas Cuban Sandwich

ポークカルニタスのキューバンサンド

PORK CARNITAS, PICKLES, MIXED CHEESE, JALAPENO

¥1,400

[税込 1540]

✓QUAYS Burger

キーズ・バーガー

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

¥1,600

[税込 1760]

Chipotle BBQ Burger

チボトレBBQバーガー

100% BEEF PATTY, CHIPOTLE BBQ SAUCE, TARTAR, LETTUCE, TOMATO, FRIED EGG, BACON

¥1,800

[税込 1980]

Bacon Cheese Double Burger

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

¥2,200

[税込 2420]

Crispy Fish Burger

クリスピー・フィッシュ・バーガー

DEEP-FRIED COD, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE, CRUNCHY ONION TARTAR

¥1,600

[税込 1760]

Beef Patty

ビーフ・パティ

¥600

[税込 660]

Cheddar Cheese

チェダーチーズ

¥150

[税込 165]

Avocado

アボカド

¥200

[税込 220]

Fried Egg

Bacon

¥150

[税込 165]

Jalapeño

ハラペーニョ

¥300

[税込 330]

フライドエッグ

ベーコン

¥150

[税込 165]

ハラペーニョ

¥150

[税込 165]

QUAYS

pacific grill

ALL NATURAL 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。
All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

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

πWATER

πウォーター使用
π Water

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。