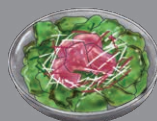


11:00-14:30 限定
LUNCH TIME SPECIALS

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・ブルパン [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 ライチとカルビ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

Smash Reuben Burger スマッシュ・ルーベン・バーガー ￥1,900

100% BEEF PATTY, PASTRAMI, SAUERKRAUT, GRAIN MUSTARD [税込 2090]

パティとパンズを“スマッシュ”しながら、カリカリに焼き上げ、パストラミやザワークラウトを
サンドしたルーベンスタイル・バーガー！



✓ QUAYS Burger キーズ・バーガー ￥1,600

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR [税込 1760]

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

クリスピー・スマッシュバーガー [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]

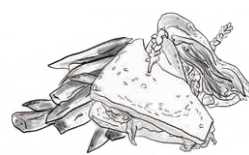
Bacon ベーコン ￥300 [税込 330]

Cheddar Cheese チェダーチーズ ￥150 [税込 165]

Fried Egg フライドエッグ ￥150 [税込 165]

Jalapeño ハラペーニョ ￥150 [税込 165]

Avocado アボカド ￥200 [税込 220]



Melting Cheese Pastrami Sandwich ￥1,600

薄切りパストラミたっぷり！ [税込 1760]

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 ￥1,400

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 ￥1,850

骨付き白金豚スペアリブのホットドッグ [税込 2035]

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

PASTA

Weekly Pasta ￥1,500

シェフ特製！今週の Pasta [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 [税込 1650]

グリル野菜 -カサレッツェ

Wagyu Bolognese -with Eggplant & Mozzarella, LINGUINE ￥1,600

和牛ボロネーゼと茄子 モッツアレラチーズ -リングイネ [税込 1760]

Tomato Sauce -with Snow Crab, SQUID INK TAGLIOLINI ￥1,700

ズワイガニのトマトソース -イカ墨のタリオリーニ [税込 1870]

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

名物・揚げたてジューシー！ [税込 1760]

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

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！



Dukkah Spice Chicken ￥1,700

ザクザク！デュカ・スパイスチキン [税込 1870]

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プン”ジョスパー”で仕上げるメインディッシュ



Beef Rib Pepper Steak ￥2,400

with French Fries [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 ￥2,900

Couscous Tabboule & Dukkah [税込 3190]

オーストラリア産 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 ￥2,800

with Grilled Vegetables [税込 3080]

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添えて。

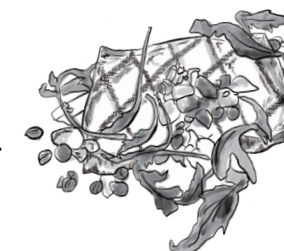
✓ Kesennuma Swordfish ￥2,500

with Mashed Potatoes [税込 2750]

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！



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

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

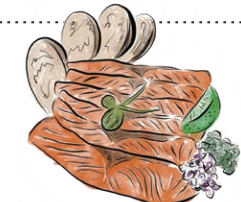
Scottish salmon smoked
with a kick of the singleton duftown 12Y
スコティッシュ・キック
シングルトン12年スモークサーモン

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・グラバラックス



✓ 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、
ベーグルスライスと一緒に召し上がりください。



MINI SALMON SAMPLER ¥850
ミニ・サーモンサンプラー [税込 935]
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

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。

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。

✓ 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風

Spicy Smokey Hummus - with Tortilla Chips

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

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 L ¥1,300
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 ¥1,650
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！

✓ Jospier Oven Grilled Veggies

野菜のジョスパーグリル ¥1000
旬の野菜をシンプルにグリルに！ [税込 1100]

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 ¥1000
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。 [税込 1100]

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

カマンベールと季節のフルーツ、ナッツのグリル ¥1,300
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召し上がりください！ [税込 1430]

Beer Batterd Onion Rings

オニオンリング ¥700
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。 [税込 770]

Fish & Chips

フィッシュ&チップス ¥1200
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。 [税込 1320]

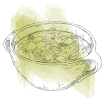
Cheese Mashed Potatoes

クリーミー・チーズマッシュポテト ¥550
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！ [税込 605]

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

ボストン・クラムチャウダー ¥500 ¥1,400
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。 [税込 550] [税込 1540]

Soup of the Day

本日のスープ ¥500 ¥1,400
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 [税込 550] [税込 1540]

✓ 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
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 [税込 1210]

Grains Salad

グレインズサラダ ¥1100
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 [税込 1210]

Seasonal Fruit & Mozzarella Bocconcini Caprese

季節のフルーツのカプレーゼ ¥1,300
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 [税込 1430]

Smoky Salad - with Grilled Vegetables & Chicken

グリル野菜と鶏胸肉のスモーキー・サラダ ¥1,500
ジョスバー・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。 [税込 1870]

✓ CHEF'S RECOMMENDATION

シェフのおすすめ！



Seasonal Fruit Mille Feuille

季節のフルーツのミルフィーユ ¥1,050
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 [税込 1155]



Baked Cheese Cake

ベイクド・チーズケーキ ¥750
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 [税込 825]



Hammerhead Tiramisu

ハンマーヘッド・ティラミス ¥750
たっぷりト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
たっぷり削って [税込 825]



Quays Rocky Road

キーズ・ロッキードアイスクリーム ¥900
2種のチョコレートで作る濃厚なアイスに
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。 [税込 990]



Miyazaki Mango Tart

宮崎県産
完熟マンゴーのタルト ¥1300
レモンソースと
ココナッツヨーグルトの自家製ソルベ
濃厚な完熟マンゴーを贅沢に乗せたタルト。
 [税込 1430]

Homemade Ice Cream

自家製アイスクリーム

RICH MILK

リッチミルク

¥550 [税込 605]

SALTY CARAMEL

ソルティキャラメル

¥550 [税込 605]

COCONUT & YOGURT

ココナッツとヨーグルト

¥600 [税込 660]