

# DESSERT MENU

## 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。

¥1050 [税込1155]



※イラストはイメージです  
フルーツは季節ごとに異なります



## 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]

## MANGO TART

完熟マンゴーのタルト レモンソースと  
ココナッツと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。

¥1100 [税込1210]



## 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  
舌触りの良いクリームของティラミス  
仕上げに店内で焙煎したコーヒー豆をたっぷりと削って。

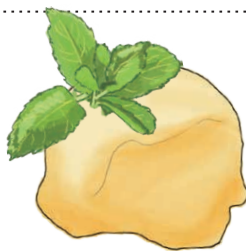
¥750 [税込825]

## QUAYS ROCKY ROAD

### キーズ・ロッキーロード・アイスクリーム

ビターチョコレートとホワイトチョコレートをブレンド  
して作る濃厚な味わいのアイスクリームに、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 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] |

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays  
/ after 11:00 a.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日17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。

# SIPHON COFFEE



店舗併設の”ハンマーヘッド・ロースタリー”にて、毎週焙煎されるコーヒー豆は単一品種にこだわり、世界各国から集めました！焙煎された豆はオーダーごとにグラインドし、光サイフォンで一杯一杯丁寧に淹れます。



## Indonesia Mandheling Pollung G1

インドネシア マンデリン ポルン G1

ビターでコクが広がる味わいの中にタイムやセージのようなワイルドハーブの香りが楽しめる一杯

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥750

[税込825]



## Ethiopia Yirgacheffe Chelbesa Washed

エチオピア イルガチェフェ チェルベサ ウォッシュド

ハーブやスパイスチャイのような爽やかなアロマとレモンティのような余韻残る一杯

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥750

[税込825]



## Colombia Monserrate

コロンビア モンセラテ

フレッシュハーブやシトラスなどのフレーバーに和柑橘を感じさせる、まろやかで口当たりよい一杯

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥750

[税込825]



## Whiskey Beer Barrel Coffee Kenya KARINDUNDU

ウィスキー ビアバレルコーヒー ケニア カリンドウンドウ

ウィスキー樽にビールをエージングさせた後の木樽に生豆を3ヶ月エージングさせた、QUAYSだからこそできる3段階熟成！ケニアのもつベリー感が赤ワインのようなフレーバーを感じさせる一杯

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥1100

[税込1210]



## El Salvador La Hondurita Pacamara Natural

エルサルバドル ラ ホンドウリタ パカマラ ナチュラル

フレッシュでクリーミーな質感と赤ワインのような複雑味ある味わい

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥1000

[税込1100]



## Venezuela Hacienda El Recreo Natural

ベネズエラ エル レクレオ農園 ナチュラル

カカオやチョコレートのようなビターさとスパイシーさ、そしてコクが詰まった味わい

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥1300

[税込1430]



## NON CAFFEINE Ethiopia Sidamo Mountain Water Decaf

エチオピア シダモ マウンテンウォーター デカフェ

メイヤーレモンを思わせるスッキリとした酸味と柔らかな甘さにブラクティの風味が特徴の99.9%カフェインレスコーヒー

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥750

[税込825]

数量限定



## COLD BREW costarica la candelilla

コールドブリュー コスタリカ ラ カンデリージャ

アプリコットやはちみつのようなフレーバーで口当たりよく、まろやかに仕上げたアイスコーヒー。抽出に12時間かけた水出しコーヒーをQuaysオリジナル アメリカンスタイルでどうぞ

¥650 [税込715]

ENJOY HAMMERHEAD ROASTERY @ HOME!

ご自宅でも楽しめる！

ハンマーヘッド・ロースタリーで丁寧に焙煎されたスペシャルティコーヒーの豆は1階物販コーナーにてお買い求めいただけます。

香りが自慢のドリップバッグコーヒーも是非お試しください！



## QUAYS Latte

キーズ・ラテ [HOT]

¥750

[税込825]

リッチミルクでクリーミー、甘く仕上げたラテに岩塩をプラスしたキーズオリジナルの濃厚ラテ

NON CAFFEINE

## Rooibos Tea Latte ルイボスティラテ

¥750

[税込825]

ルイボスティのエスプレッソを使用したノンカフェインのカフェラテ

## Rice Malt Milk Latte 米麹ミルクラテ

¥800

¥800

国産米の自然な甘みにこだわった、発酵由来の植物性ミルクのカフェラテ

[税込880]

## Cafe Latte

カフェラテ [HOT or ICED]

¥700

[税込770]

## Iced Coffee

アイスコーヒー

¥600

[税込660]

Tanzania Acacia hills Leon タンザニア アカシアヒルズ レオン

## Espresso Double エスプレッソ・ダブル

¥550

[税込605]

# TEA

ORIGINAL BLEND TEA オリジナルブレンドティー

FIVE ELEMENTS ファイブエレメンツ [HOT or ICED]

グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、玄米茶、ペパーミント、フェネル等を加えた爽快感あるオリジナルブレンドティー

## Peach Blossom ピーチ・ブロッサム

ハイビスカスをベースに、静岡県・本山地域の浅蒸し煎茶をブレンドした甘く芳香な香りが特徴のブレンドティー

## Organic Darjeeling オーガニック・ダーズリン

香り高く、さわやかな渋みが特徴の紅茶

¥600

[税込660]

¥600

[税込660]

¥600

[税込660]

NON CAFFEINE

## Green Herbal グリーンハーバル

レモングラス、レモンバーベナ、ミントなどを合わせたスッキリとしたハーブティ

NON CAFFEINE

## Flowery Tea フラワリーティー

枯木茶をベースにローズレッドやカモミール、ローズヒップや金木犀などを加えたブレンドティー

## Iced Tea

アイ스티ー

¥600

[税込660]

## Iced Jasmine

アイスジャスミン

¥600

[税込660]