



QUAYS MORNING PLATE **¥1,300**
[税込1430]
BREAD, SAUSAGE, FRIED EGG, MINI SALAD, FRUIT CUP
QUAYSモーニング・ブレッドプレート
選べるパン2種、無添加ソーセージ、フライドエッグ、ミニサラダ、マCHEDニア

CHOOSE 2 BREAD

バゲット / 丸パン / クロワッサン / カンパーニュ / レーズンパン
BAGUETTE / MINI BOULE / CROISSANT / PAIN DE CAMPAGNE / RAISIN BREAD

無添加ベーコンのグリル追加 ADD GRILLED BACON **+¥330**

フライド・エッグ追加 ADD FRIED EGG **+¥165**



SPICY CAJUN SHRIMP OPEN SANDWICH **¥1,800**
[税込1980]
スパイシー・ケイジャンシュリンプとアボカドクリームのおープンサンド
[カンパーニュ、ケイジャンシュリンプ、バジルペースト、アボカドクリーム、赤玉ねぎ、バター]
[CAMPAGNE, CAJUN SHRIMP, BASIL PESTO, AVOCADO CREAM, RED ONION, BUTTER]

SNSで話題！/ 飲めるフレンチトースト



FRENCH TOAST WITH WHIPPED CREAM **¥1,550**
[税込1705]
フレンチトースト ホイップバター添え
MASSA MOLE FRENCH TOAST, WHIPPED BUTTER



FRENCH TOAST WITH SEASONAL FRUIT **¥2,000**
[税込2200]
フレンチトースト 季節のフルーツ
MASSA MOLE FRENCH TOAST, SEASONAL FRUIT
無添加ソーセージ追加 **+¥330** フライド・エッグ追加 **+¥165**
ADD GRILLED SAUSAGE ADD FRIED EGG



SALMON & AVOCADO BAGEL SANDWICH **¥1,400**
[税込1540]
スモークサーモンとアボカドの自家製ベーグルサンド
自家製ベーグル、スモークサーモン、アボカド、クレソンサラダ、赤玉葱、ケーパー、サワークリーム、レモン、マCHEDニア
HOMEMADE BAGLE, SMOKED SALMON, AVOCADO, WATERCRESS SALAD, RED ONION, CAPERS, SOUR CREAM, LEMON, FRUITS CUP



WAGYU BEEF CUTLET SANDWICH **¥2,300**
[税込2530]
和牛カツサンド
柔らかい和牛サーロインを使ったこだわりカツサンド！
粒マスタードとBBQソースで



BAGLE EGG BENEDICT **¥1,400**
[税込1540]
自家製ベーグルのエッグ・ベネディクト
自家製ベーグルのエッグベネディクト、ミニサラダ
HOMEMADE BAGLE EGG BENEDICT, MINI SALAD



QUAYS MINI PANCAKES WITH SEASONAL FRUITS **¥1,300**
[税込1430]
季節のフルーツのパンケーキ
自家製ミニパンケーキ8枚、季節のフルーツ、ホイップバター、メープルシロップ
HOMEMADE MINI PANCAKES, FRUITS, WHIPPED BUTTER, MAPLE SYRUP



COBB SALAD コブサラダ **¥1,300**
[税込1430]
オリーブ、トマト、ゆで卵、トルティーヤチップス、CHEDDAR チーズ、アボカド、チキン、ミックスビーンズ、焼き立てパン
OLIVE, TOMATO, BOILED EGG, TORTILLA CHIPS, CHEDDAR CHEESE, AVOCADO, CHICKEN, MIXED BEANS, WITH HOME MADE COBB DRESSING, BREAD



MINI CLAM CHOWDER **クラムチャウダー単品** **¥500** [税込550]

TODAY'S SOUP **本日のスープ** **¥500** [税込550]

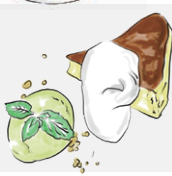
MINI FRUIT CUP **ミニフルーツカップ** **¥500** [税込550]



DESSERTS



HAMMERHEAD TIRAMISU
ハンマーヘッド・ティラミス
¥750 [税込825]



NEW YORK CHEESE CAKE
ニューヨーク・チーズケーキ
¥750 [税込825]

HOMEMADE ICE CREAM
自家製アイスクリーム
SALTY CARAMEL / RICH MILK / COCONUT & YOGURT
¥550 [税込615]

DRINK

**¥50 OFF ON ANY DRINKS
WHEN ORDERING BREAKFAST!**
お料理をご注文の方は初めの1杯50円OFF!

SYPHON COFFEE



FROM HAMMERHEAD ROASTERY

店舗併設の「ハンマーヘッド・ロースタリー」にて焙煎するスペシャルティコーヒー。一粒一粒ハンドピックし、焙煎された豆はオーダーごとにグラインドし、光サイフォンにて一杯一杯丁寧に抽出しています。

ETHIOPIA YIRGACHEFFE CHELBESA WASHED **¥750**
[税込825]
エチオピア イルガチェフェ チェルベサ ウォッシュド
スパイスチャイやハーブのような爽やかなアロマで、フルーティさを感じるレモンティのような一杯

COLOMBIA MONSERRATE **¥750**
[税込825]
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

INDONESIA MANDHELING POLLUNG G1 **¥750**
[税込825]
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

ETHIOPIA SIDAMO MOUNTAIN WATER DECAF **¥750**
[税込825]
エチオピア シダモ マウンテンウォーター [デカフェ]
スッキリとした酸味と柔らかな甘さが特徴のノンカフェインコーヒー



数量
限定

COLD BREW COSTARICA LA CANDELILLA **¥650**
[税込715]
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

ICED COFFEE **アイスコーヒー** **¥600**
[税込660]

CAFE LATTE **カフェラテ** [HOT or ICED] **¥700**
[税込770]

CAFFEINE FREE ROOIBOS TEA LATTE **ルイボスティラテ** [HOT or ICED] **¥750**
[税込825]

GIN & TONIC



FROM NUMBER EIGHT DISTILLERY

店舗併設のナンバーエイト・ディステラリーではアーノルド・ホルスタイン社の蒸留機でジンを製造。たっぶりのミントやアボカドの種など、8種類のボタニカルから作られるジンは、朝の一杯にも最適！



#8 GIN & TONIC NO.8 GIN, TONIC WATER & LIME **¥800**
[税込880]
ナンバーエイト・ジントニック
ナンバーエイトジンの美味しさをストレートに味わえる、シンプルなジントニック



QUAYS SIG. TONIC NO.8 GIN, MEDITERRANEAN TONIC, MINT & LEMON **¥1050**
[税込880]
ギーズ・シグネチャートニック
蒸留責任者オスメ！ナンバーエイトジンによく合うメディタレーニアントニックで。

CRAFT BEER



FROM NUMBER NINE BREWERY

常時5種類のビールを醸造する、店内併設のナンバーナイン・ブリュワリーで造るクラフトビールはライトでドリンクアブルな味わいが特徴。1杯目はまずはここから！と言いたくなるビールを揃えました。

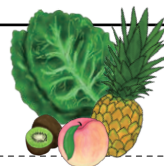
HAMMERHEAD ALE **1/2 pint ¥680** [税込748]
ハンマーヘッド・エール abv.4.0% **3/4 pint ¥950** [税込1045]
苦味が少なく、ホップの爽やかな香りが特徴の軽快なエール・ビール **pint ¥1300** [税込1430]

#9 HAZY **1/2 pint ¥680** [税込748]
ナンバーナイン・ヘイジー abv.5.0% **3/4 pint ¥950** [税込1045]
ホップの華やかな香りと小麦やオーツ麦からくる柔らかな口当たりを追求した1杯 **pint ¥1300** [税込1430]

●他にも各種ビール、取り揃えております

JUICE & MOCHTAIL

SEASONAL FRUITS SMOOTHIE **¥800** [税込880]
季節のフルーツ・スムージー



VIRGIN MOJITO **ヴァージン・モヒート** **¥650** [税込715]
0% GIN & TONIC **0% ジントニック** **¥600** [税込660]

APPLE JUICE **信州産 すりおろしりんごジュース** **¥700** [税込770]

GRAPEFRUIT JUICE **100%ストレートグレープフルーツジュース** **¥700** [税込770]

“BOTANY” LEMONADE **“ボタニ”レモネード** [HOT or ICED] **¥650** [税込715]
Can be changed to LEMON SQUASH レモンスカッシュに変更できます

TEA

ORIGINAL BLEND TEA **オリジナルブレンドティー** **¥600** [税込660]
FIVE ELEMENTS **ファイブエレメンツ** [HOT or ICED]

ICED TEA **アイ스티ー** **¥600** [税込660]

ORGANIC DARJEELING **オーガニック・ダーズリン** **¥600** [税込660]

PEACH BLOSSOM **ピーチ・ブロッサム** **¥600** [税込660]

GREEN HERBAL **グリーンハーバル** **¥600** [税込660]



SEPTEMBER MORNING MENU

SATURDAYS, SUNDAYS & HOLIDAYS 8:00-10:15

QUAYS
pacific grill

ALL NATURAL

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

π WATER



πウォーター使用
π Water

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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いません。