



QUAYS MORNING PLATE

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

¥1,300

[税込1430]

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



CHICKEN & MUSHROOM SALAD BURRITO

¥1,800

[税込1980]

チキンときのこのサラダ・ブリトー フレンチフライ付き

[グリルチキン、キノコステーキ、クリームチーズ、サラダMIX、人参のフムス、チポトレマヨネーズ、トマト、赤玉ねぎ、コリアンダー]

[GRILLED CHICKEN, SAUTEED MUSHROOM, CREAM CHEESE, SALAD MIX, CARROT HUMMUS, CHIPOTRE MAYO, TOMATO, RED ONION, CORIANDER]

SNSで話題！/ 飲めるフレンチトースト



FRENCH TOASTT 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

ADD GRILLED SAUSAGE

フライド・エッグ追加

+¥165

ADD FRIED EGG



SALMON & AVOCADO BAGLE 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

¥750

[税込825]

ハンマーヘッド・ティラミス



NEW YORK CHEESE CAKE

¥750

[税込825]

ニューヨーク・チーズケーキ

HOMEMADE ICE CREAM

▶salty caramel ▶rich milk ▶coconut & yogurt

¥550

[税込615]

自家製アイスクリーム

▶ソルティキャラメル ▶リッチミルク ▶ココナッツ・ヨーグルト

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!



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。

SYPHON COFFEE

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 Costa Rica 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715]

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

¥750

[HOT or ICED]

[税込825]



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製造。たっぷ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！

GIN & TONIC



#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1155]

キーズ・シグネチャートニック

蒸留責任者オススメ！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。



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。

CRAFT BEER

HAMMERHEAD ALE

ハンマーヘッド・エール abv.4.0%

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

1/2 pint ¥680 [税込748]

3/4 pint ¥950 [税込1045]

1pint ¥1300 [税込1430]

#9 HAZY ナンバーナイン・ヘイジー abv.5.0%

ホップの華やかな香り和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

1/2 pint ¥680 [税込748]

3/4 pint ¥950 [税込1045]

1pint ¥1300 [税込1430]

●他にも各種ビール、取り揃えております

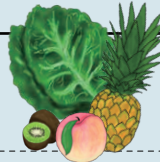
JUICE & MOGRTAIL

SEASONAL FRUITS SMOOTHIE

季節のフルーツ・スムージー

¥800

[税込880]



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

¥650

[税込715]

Can be changed to LEMON SQUASH

[HOT or ICED]
レモンスクッシュに変更できません

TEA

ORIGINAL BLEND TEA

FIVE ELEMENTS

オリジナルブレンドティー

ファイブエレメンツ [HOT or ICED]

¥600

[税込660]

ICED TEA

アイ스티ー

¥600

[税込660]

ORGANIC DARJEELING

オーガニック・ダージリン

¥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]



OCTOBER 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おりません。