

DESSERTS



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。

1,050 [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



Hammerhead Tiramisu
ハンマーヘッド・ティラミス

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と削って。

750 [税込825]



Strawberry Tart with milk ice cream
いちあいか苺のタルト 自家製ミルクアイス添え
たっぷりの苺、カスタードを乗せた
ラム酒香るタルト。滑らかなミルクアイスを添えて。

1,200 [税込1320]



Baked Cheese Cake
ベイクドチーズケーキ

cheddar cheese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]



QUAYS Rocky Road
キーズ・ロッキーロード・アイスクリーム
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、クッキーなど
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

Seasonal! ► strawberry & white chocolate marble ice cream 750 [税込825]
苺とホワイトチョコのマーブルアイス

► 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]

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



QUAYS pacific grill 1階。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。
たっぷり入るオリジナルのマグカップでお楽しみください。



~ QUAYS 6th ANNIVERSARY ~ Special Blend

キーズ 6周年 スペシャルブレンド

アップルパイのようなリッチなボリュームに爽やかなフレーバーをあわせたバランスよいブレンド
酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

850

[税込935]



Ethiopia Banko Gotiti G1 Washed

エチオピア バンコ ゴティティ G1 ウォッシュド

紅茶のような飲みやすさで甘さとシトラス感のハーモニーが絶妙な一杯

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

750

[税込825]



Indonesia Mandheling Pollung Alfiner

インドネシア マンデリン ポルン アルフィナー

ハーバルなフレーバーでドライフルーツやカカオニブを思わせる重厚な余韻

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

750

[税込825]



Colombia Monserrate

コロンビア モンセラテ

フレッシュハープ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]



Costa Rica Volcan Azul San Isidro Anaerobic Natural

コスタリカ ボルカン アズール サンシドロ アナエロビック ナチュラル

ブラックベリーやラズベリー、イチヂクのような果実感や赤ワインのようなジューシーさを感じる一杯

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

1,000

[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 ■■■■■

1,300

[税込1430]



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ッ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]

NON CAFFEINE

Peach Blossom ピーチ・プロッサム

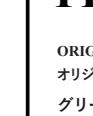
ハイビスカスをベースに、静岡県・本山地域の

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

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

600

[税込660]



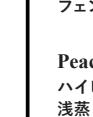
Organic Darjeeling オーガニック・ダージリン

香り高く、さわやかな渋みが特徴の紅茶

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

600

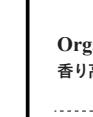
[税込660]



Iced Tea アイスティー

600

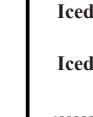
[税込660]



Iced Jasmine アイスジャスミン

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ー

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

600

[税込660]



NON-CAFFEINE Flowery Tea フラワーティー

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

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

600

[税込660]



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 カンデリーヤ

アブ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

QUAYS Latte

キーズ・ラテ [HOT]

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

750

[税込825]

NON-CAFFEINE Rooibos Tea Latte

レイボスティラテ [HOT or ICED]

レイボスティのエスプレッソを使用。ノンカフェインのカフェラテ

750

[税込825]

Rice Malt Milk Latte

米麹ミルクラテ [HOT or ICED]

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

800

[税込880]

Cafe Latte

カフェラテ [HOT or ICED]

700

[税込770]

Iced Coffee El Salvador Cafenor

アイスコーヒー エルサルバドル カフェノル

600

[税込660]

Espresso Double

エスプレッソ・ダブル

550

[税込605]

 Enjoy HAMMERHEAD Roastery @ home!

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階物販コーナーで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！

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]

グリーンマテ茶をベースに、緑茶、レイボスティー、玄米茶、ペパーミント、
フェン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・プロッサム

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

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

[税込660]

600

[税込660]

600