



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



CHICKEN ENCHILADA ¥1,800 [税込1980]
チキン・エンチラーダ
 柔らかく煮込んだチキンをトルティーヤで巻き、チーズをかけて焼き上げたメキシコ定番料理。さっぱりサルサ、アボカドと一緒に召し上がれ！
 [CHICKEN FILLING, FLOUR TORTILLA, CHEDDAR, SALSA ROJA, SARSA VERDE, AVOCADO]

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
 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



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



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
 LIMITED 数量限定



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、チェダーチーズ、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 自家製アイスクリーム ¥750 [税込825]
 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]

DRINK

お料理をご注文の方は、初めの1杯50円OFF!
 ※サイフォンコーヒーは単品やおかわりでも50円OFFです。
 ¥50 OFF Your First Drink with Any Breakfast Order!
 ※ Siphon coffee is also ¥50 OFF, even when ordered on its own or as a refill.



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 Banko Gotiti G1 Washed ¥800 ¥750 [税込825]
エチオピア パンコ 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フルーティさのハーモニーが絶妙な一杯
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□

EL SALVADOR Familia Diaz Pacas Semi Washed ¥800 ¥750 [税込825]
エルサルバドル ディエス パカス セミウォッシュド
 ミルキーな口当たりから徐々にみかんやオレンジゼストのような甘酸っぱさを感じる一杯
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□

INDONESIA Mandheling Dolok Sunggul Munthe ¥800 ¥750 [税込825]
インドネシア マンデリン ドロックサンゲル ムンテ
 ドライレーズンやアーシーさを感じさせ、ピターで深みのある一杯
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□

ETHIOPIA Sidamo Mountain Water Decaf ¥800 ¥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
 酸味 ACIDITY ■■■□□ コク BODY ■■■□□



COLD BREW Costarica Don Oscar ¥700 [税込770]
コールドブリュー コスタリカ ドン オスカル
 アプリコットやオレンジのようなフレーバーでマイルドな口当たり。ほのかな甘みとコクのある味わい。12時間掛けて抽出し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 [HOT or ICED] ¥750 [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を製造。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！



#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。



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 1 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 1 pint ¥1300 [税込1430]

●他にも各種ビール、取り揃えております

JUICE & MOGHTAIL

GREEN SMOOTHIE [komatsuna, apple, banana, kiwi] ¥800 [税込880]
グリーンスムージー [小松菜、林檎、バナナ、キウイ]

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 アイスティー ¥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・プロッサム ¥600 [税込660]

ROSEHIP BERRY ローズヒップベリー ¥600 [税込660]





APRIL 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。