



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



CHORI PAN ¥1,600 [税込1760]

チヨリパン チヨリソーとチミチュリのサンドイッチ
フライドポテト添え

自社ベーカリー“SHIBUichi BAKERY”のパンをカリッと焼き上げ、
グリル・チヨリソーとハーブたっぷりのソースを挟んだサンドイッチ!
[GRILLED CHORIZO, CHIMICHURRI SAUCE, COLESLAW] FRENCH FRIES

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

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



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 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

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、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 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。



MORNING PRICE!
SYPHON COFFEE

ETHIOPIA Banko Gotiti G1 Washed

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 ■■■□□ □ □ COQ BODY ■■■□□

¥800 ¥750 [税込825]

EL SALVADOR Familia Diaz Pacas Semi Washed

エルサルバドル ディエス パカス セミウォッシュド
ミルクーナ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 ■■■□□ □ □ COQ BODY ■■■□□

¥800 ¥750 [税込825]

INDONESIA Mandheling Dolok Sunggul Munthe

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 ■■■□□ □ □ COQ BODY ■■■□□

¥800 ¥750 [税込825]

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]
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 ■■■□□ □ □ COQ BODY ■■■□□

¥800 ¥750 [税込825]



数量限定

COLD BREW Costa Rica Don Oscar

コールドブリュ 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。ほのかな甘みとココのある味わい。
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。

¥700 [税込770]

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!

GIN & TONIC



#8 GIN & TONIC NO.8 GIN, TONIC WATER & LIME

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

¥800 [税込880]



QUAYS SIG. TONIC NO.8 GIN, MEDITERRANEAN TONIC, MINT & LEMON

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。

¥1050 [税込1155]



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]
1 pint ¥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

1/2 pint ¥680 [税込748]
3/4 pint ¥950 [税込1045]
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

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]

Can be changed to LEMON SQUASH レモンスカッシュに変更できます

¥650 [税込715]

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]

¥600 [税込660]

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・ブロッサム

¥600 [税込660]

ROSEHIP BERRY

ローズヒップベリー

¥600 [税込660]



MAY 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。