



QUAYS MORNING PLATE

BREAD, SAUSAGE, FRIED EGG, MINI SALAD, FRUIT CUP

¥1,300
[税込1430]

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、マチェドニア

CHOOSE 2 BREAD

バゲット / 丸パン / クロワッサン / カンパニュ / 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



MORTADELLA & FETA FOCACCIA SANDWICH

[FOCACCIA, MORTADELLA, BASIL, FETA & CREAM CHEESE SAUCE, DRIED TOMATO, OLIVE, RED ONION] RUCOLA SALAD

¥1,600
[税込1760]

モルタデッラとフェタチーズのフォカッチャサンド

ルッコラサラダ添え

自社ベーカリー“SHIBUichi BAKERY”から届く胡桃とパルメザンのフォカッチャに、無添加・国産モルタデッラとフェタチーズソースを挟みました。

Monthly Special!
JUNE

SNSで話題! 飲めるフレンチトースト



FRENCH TOAST WITH WHIPPED CREAM

[MASSA MOLE FRENCH TOAST, WHIPPED BUTTER]

フレンチトースト ホイップバター添え

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

¥1,550
[税込1705]



SEASONAL FRUIT FRENCH TOAST

[MASSA MOLE FRENCH TOAST, SEASONAL FRUIT]

フレンチトースト 季節のフルーツ

¥2,000
[税込2200]



SALMON & AVOCADO BAGEL SANDWICH

スモークサーモンとアボカドの自家製ベーグルサンド

[HOMEMADE BAGEL, SMOKED SALMON, AVOCADO, RED ONION, CAPERS, SOUR CREAM] WATERCRESS SALAD, FRUITS CUP, LEMON

¥1,400
[税込1540]



WAGYU BEEF CUTLET SANDWICH

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

¥2,300
[税込2530]

LIMITED 数量限定



BAGEL EGG BENEDICT

自家製ベーグルのエッグ・ベネディクト

ミニサラダ添え

[HOMEMADE BAGEL, EGG BENEDICT] MINI SALAD

¥1,400
[税込1540]



QUAYS MINI PANCAKES WITH SEASONAL FRUITS

季節のフルーツのパンケーキ

HOMEMADE MINI PANCAKES, FRUITS, WHIPPED BUTTER, MAPLE SYRUP

¥1,300
[税込1430]



COBB SALAD コブサラダ

[OLIVE, TOMATO, BOILED EGG, TORTILLA CHIPS, CHEDDAR CHEESE, AVOCADO, CHICKEN, MIXED BEANS, HOME MADE COBB DRESSING] BREAD

¥1,300
[税込1430]

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 ¥600 [税込660]
[SEASONAL] japanese orange & milk オレンジとミルクのマープルアイス
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 ¥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 ■■■□□ 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 ■■■□□



数量限定

COLD BREW Costa Rica 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
アブ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!

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]
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]

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]

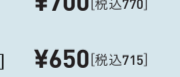
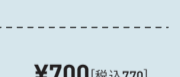
FIVE ELEMENTS ファイブエレメンツ [HOT or ICED]

ICED TEA アイスティー ¥600 [税込660]

ORGANIC DARJEELING オーガニック・ダーズリン ¥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]





JUNE 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。