



QUAYS MORNING PLATE ¥1,300
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CHEDONIA

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



MUSHROOMS & CHESTNUT OPEN SANDWICH ¥1,800
[MUSHROOM, HIRATAKE MUSHROOM, MAITAKE MUSHROOM, ROSEMARY, THYME, OREGANO, ITALIAN PARSLEY, BUTTER, RED ONION]
MIXED BABY LEAF SALAD with BALSAMIC DRESSING
3種キノコと栗のオープンサンド
マスカルポーネを塗ったパンに、きのこのハーブソテーをたっぷりのせたオープンサンド。

SNSで話題！/ 飲めるフレンチトースト



FRENCH TOAST WITH WHIPPED CREAM ¥1,550
[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



SEASONAL FRUIT FRENCH TOAST ¥2,000
[MASSA MOLE FRENCH TOAST, SEASONAL FRUIT]
フレンチトースト 季節のフルーツ



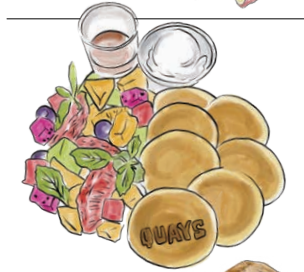
SALMON & AVOCADO BAGEL SANDWICH ¥1,400
SMOKE SALMONとアボカドの自家製ベーグルサンド
[HOMEMADE BAGEL, SMOKED SALMON, AVOCADO, RED ONION, CAPERS, SOUR CREAM] WATERCRESS SALAD, FRUITS CUP, LEMON



WAGYU BEEF CUTLET SANDWICH ¥2,300
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



BAGEL EGGS BENEDICT ¥1,400
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



QUAYS MINI PANCAKES WITH SEASONAL FRUITS ¥1,300
季節のフルーツのパンケーキ
HOMEMADE MINI PANCAKES, FRUITS, WHIPPED BUTTER, MAPLE SYRUP



COBB SALAD コブサラダ ¥1,300
[OLIVE, TOMATO, BOILED EGG, TORTILLA CHIPS, CHEDDAR CHEESE, AVOCADO, CHICKEN, MIXED BEANS, HOME MADE COBB DRESSING] BREAD



MINI CLAM CHOWDER クラムチャウダー単品 ¥500
TODAY'S SOUP 本日のスープ ¥500

MINI FRUIT CUP ミニフルーツカップ ¥500



DESSERTS



HAMMERHEAD TIRAMISU ¥750
ハンマーヘッド・ティラミス



NEW YORK CHEESE CAKE ¥750
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



[SEASONAL] blueberry & yogurt
ブルーベリーと黒糖のヨーグルトアイス

rich milk
salty caramel

リッチミルク
ソルティ・キャラメル

600
rich milk
salty caramel

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 Yirgachefe G1 Idido Natural ¥800 ¥750
エチオピア イルガチェフェ G1 イディド ナチュラル
フローラルなフレーバーで木苺のような酸味からミックスベリーを思わせる
ジューシーな余韻が残るコーヒー
酸味 ACIDITY ■■■■■■ コク BODY ■■■■■■

COSTA RICA Don Mayo La Loma ¥800 ¥750
コスタリカ ドン マヨラ ロマ
オレンジやアップルのみずみずしい酸味と、香ばしいナッツや
ブラウンシュガーのような、コク深い甘みが優しく広がるマイルドなコーヒー
酸味 ACIDITY ■■■■■■ コク BODY ■■■■■■

INDONESIA Mandheling Dolok Sunggul Munthe ¥800 ¥750
インドネシア マンデリン ドロックサンゲール 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
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 Costarica Don Oscar ¥700
コールドブリュ 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
CAFE LATTE	カフェラテ [HOT or ICED]	¥700
RICE MALT MILK LATTE	米麹ミルクラテ [HOT or ICED]	¥800



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
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
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 & MOCHTAIL

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

BERGAMOT GREEN TEA ベルガモット・グリーンティー ¥600 [税込660]

FLOWERY TEA フラワリーティー ¥600 [税込660]

PINEAPPLE COCONUT TEA パイン・ココナッツティー ¥600 [税込660]





SEPTEMBER MORNING MENU

SATURDAYS, SUNDAYS & HOLIDAYS 8:00-10:15

ALL NATURAL *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。

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



If you have any food allergies, please scan the QR code to view the menu. / アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください。