

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、マチェドニア

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



Monthly Special!
DECEMBER

FALAFEL SANDWICH ¥1,800 [税込1980]

[PITA BREAD, CHICKPEA, LETTUCE, TOMATO, PAPRIKA, SESAME SAUCE]

ファラフェルサンド

ピタパンにひよこ豆、レタス、トマト、パプリカを挟んだサンドイッチ。
仕上げに中東発祥の胡麻のソース“タヒニ”をかけて。

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]

[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 *ADD GRILLED SAUSAGE*　　フライド・エッグ追加 +¥ 165 *ADD FRIED EGG*



SEASONAL FRUIT FRENCH TOAST ¥2,000 [税込2200]

[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 [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

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



LIMITED 数量限定

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

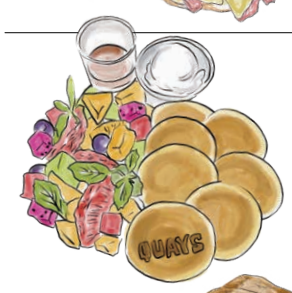


BAGEL EGGS BENEDICT ¥1,400 [税込1540]

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 [税込1430]

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 [税込1430]

[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 [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]



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。

SYPHON COFFEE

MORNING PRICE!

ETHIOPIA Yirgachefe G1 Idido Natural ~~¥800~~ ¥750 [税込825]
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 [税込825]
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 [税込825]
インドネシア マンデリン ドロックサングール ムンテ
ドライレーズンやアーシーさを感じさせ、ビターで深みのある一杯
酸味 ACIDITY ■□□□□　コク BODY ■■■■□

CAFFEINE FREE

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 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]
RICE MALT MILK LATTE	米麹ミルクラテ [HOT or ICED]	¥800 [税込880]

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
ライトでドリンカ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]
1pint ¥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]
1pint ¥1300 [税込1430]

● 他にも各種ビール、取り揃えております



JUICE & MOCKTAIL

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 Can be changed to LEMON SQUASH	“ボタニィ”レモネード [HOT or ICED] レモンスカッシュに変更できます	¥650 [税込715]

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]
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]
CHAMOMILE GINGER TEA	カモミール・ジンジャーティー	¥600 [税込660]

CAFFEINE FREE

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

[SEASONAL] mont blanc ice cream 900 [税込990]
モンブラン仕立てのマロンアイス

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]

DECEMBER
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*

πWATER 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。