

¥200 OFF ON ANY DRINKS WHEN
ORDERING BREAKFAST!
お料理をご注文の方は初めの1杯¥200 OFF!

JUICES

ORANGE JUICE ¥450 [税込495]
フロリダ産 100%ストレートオレンジジュース

APPLE JUICE ¥550 [税込605]
林檎ジュース

JUN TOMATO JUICE ¥650 [税込715]
純トマトジュース



FROM HAMMERHEAD ROASTERY

店舗併設の"ハンマーヘッド・ロースタリー"にて、毎朝焙煎されるコーヒー豆は単一品種にこだわり、世界各国から集めました! 焙煎された豆はオーダーごとにグラインドし、光サイフォンで一杯一杯丁寧に淹れます。たっぷり入るオリジナルのマグカップでお楽しみください。

● ガツンとしっかり系 目覚めの一杯に!

INDONESIA MANDHELING ¥600 [税込660]
インドネシア マンデリン

● まろやかでバランスの取れた一杯

COSTARICA LA CANDELILLA ¥600 [税込660]
コスタリカ ラ カンデリージャ

● 優しい酸味の軽め一杯

BOLIVIA RAMONA TINTAYA ¥600 [税込660]
ボリビア ラモナ テンタヤ

ICED COFFEE ¥500 [税込550]
アイスコーヒー

CAFE LATTE カフェラテ [HOT or ICED] ¥550 [税込605]

●他にも各種コーヒー、取り揃えております

TEAS

ASSAM CTC アッサムCTC ¥500 [税込550]

ICED TEA アイスティー ¥450 [税込495]

PEPPERMINT BLEND ¥500 [税込550]
ペパーミント・ブレンド

ROOIBOS FRUITXS ¥500 [税込550]
ルイボスフルーツ



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ジンを手作り!アーノルド・ホルスタイン社の蒸留機で蒸留される自家製ジンは、蒸留所名にちなみ8種類のボタニカルを使用して作られます。たっぷりのミントやアボカドの種など、レストランならではの発想で仕上げたジンは朝の一杯にも最適!



#8 GIN & TONIC ¥650 [税込715]
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
NO.8 GIN, TONIC WATER & LIME



QUAYS SIG. TONIC ¥800 [税込880]
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。
NO.8 GIN, MEDITERRANEAN TONIC, MINT & LEMON

●他にも各種カクテル、取り揃えております

MOCKTAILS

HAMMER LEMONADE ¥500 [税込550]
ハンマー・レモネード

0% GIN & TONIC ¥550 [税込605]
0%ジントニック

VIRGIN MOJITO ¥600 [税込660]
ヴァージン・モヒート



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。一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。飲み疲れしないので、パイントグラスでもグビグビと行けるクラフトビールは朝一にもぴったり!

SUPER SESSION IPA 1/2 pint ¥600 [税込660]
スーパーセッションIPA abv.1.2% pint ¥1,200 [税込1320]

超低アルコールのIPA アルコールは
低くてもホップをふんだんに使用し、
香りと苦味は完全なIPAに仕上げたこだわりの一杯!

QUAYS PILSNER 1/2 pint ¥650 [税込715]
キーズ・ピルスナー abv.4.1% pint ¥1,300 [税込1430]

国産ホップを100%使用し醸造した
ピルスナー。醸造毎に違う品種の
国産ホップを使っています!

●他にも各種ビール、取り揃えております

SALMON BAGLE SANDWICH

自家製ベーグルのスモークサーモン・サンド

自家製ベーグル・スモークサーモン・ミニサラダ
赤玉葱・ケーパー・サワークリーム・レモン

HOMEMADE BAGLE, SMOKED SALMON, MINI SALAD,
RED ONION, CAPERS, SOUR CREAM, LEMON

¥1,100 [税込1210]



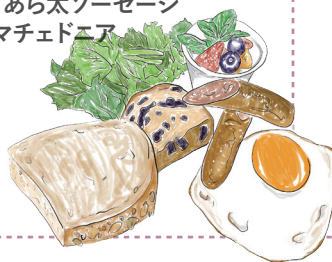
SHIBUICHI BAKERY MORNING PLATE

渋いちベーカリーのモーニング・ブレッドプレート

渋いちベーカリーのパン2種・あら太ソーセージ
フライドエッグ・ミニサラダ・マCHEDニア

SHIBUICHI BAKERY BREAD, SAUSAGE,
FRIED EGG, MINI SALAD, MACEDONIA

¥1,200 [税込1320]



BAGLE EGG BENEDICT

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

¥1,200 [税込1320]



QUAYS MINI PANCAKES WITH SMOKED SALMON SALAD

スモークサーモンサラダのパンケーキ

自家製ミニパンケーキ8枚・レモン
サーモンサラダ・バジルソース

HOMEMADE MINI PANCAKES, LEMON,
SALMON SALAD, BASIL SAUCE

¥1,250 [税込1375]



FRENCH TOAST WITH CARAMELIZED BANANA

キャラメルバナナのフレンチトースト

渋いちマッサモーレのフレンチトースト
キャラメルバナナ・生クリーム・ナッツ

MASSA MOLE FRENCH TOAST, CARAMELIZED BANANA,
WHIPPED CREAM, NUTS

¥1,300 [税込1430]



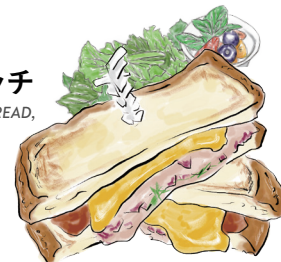
MONTHLY SANDWICH -APRIL

TUNA MELT

ツナメルト・サンドイッチ

TUNAMELT SANDWICH [SHIBUICHI BREAD,
TUNA, RED ONION, DILL, MAYO,
CHEDDAR CHEESE, TOMATO],
SALAD & MACEDONIA

¥1,200 [税込1320]



BOSTON CLAM CHOWDER

キーズ特製!ボストン・クラムチャウダー

ボストンクラムチャウダー・バゲット

BOSTON CLAM CHOWDER, BAGUETTE

¥900 [税込990]



WATERCRESS & HALE QUAYS BREAKFAST SALAD

クレソンとケールのグリーンサラダ

チキン、季節のフルーツとミックスナッツ
バルサミコドレッシング・焼き立てパン

CHICKEN, SEASONAL FRUITS & NUTS
WITH BALSAMIC DRESSING, BREAD

¥1,100 [税込1210]

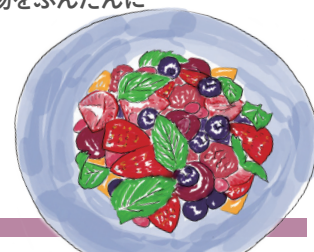


MORNING FRUITS BOWL

モーニング・フルーツボウル

赤いベリーと季節の果物をふんだんに
使ったフルーツボウル
ヨーグルトソース添え

¥900 [税込990]



EXTRAS...

add bread [ask staff for details]

ブレッド追加 [詳しくはスタッフまで] +¥150 [税込165]

add fried egg

フライド・エッグ追加 +¥150 [税込165]

add cheddar cheese

チェダーチーズ追加 +¥150 [税込165]

add fried egg

アボカド追加 +¥150 [税込165]

add grilled bacon

無添加ベーコンのグリル追加 +¥300 [税込330]

mini clam chowder

ミニ・クラムチャウダー +¥300 [税込330]

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

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat 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