



QUAYS MORNING PLATE

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

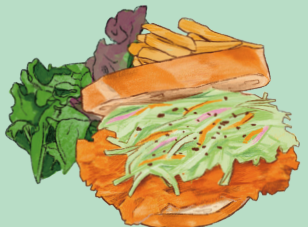
¥1,200
[税込1320]

CHOOSE 2 BREAD

無添加ベーコンのグリル追加 +¥330
ADD GRILLED BACON

フライド・エッグ追加 +¥165
ADD FRIED EGG

MONTHLY MENU - NOVEMBER



SCALLOP & SPINACH CREAM CROQUETTE SANDWICH

ホタテとほうれん草のクリームコロッケサンド

[シブイチベーカリーのパン、ざくざく食感のクリームコロッケ、
コールスロー、フレンチフライ、サラダ]
[BREAD, CRISPY SCALLOP & SPINACH CREAM CROQUETTE, COLESLAW,
FRENCH FRIES, SALAD]

¥1,300
[税込1430]

SANDWICH



SALMON & AVOCADO BAGLE 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

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

¥1,300
[税込1430]



LIMITED
数量限定

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カツサンド
粒マスタードとBBQソースで

¥2,200
[税込2420]



FRENCH TOAST WITH HOMEMADE BACON

自家製厚切りイベリコベーコンとフレンチトースト

サラダとフルーツ盛り合わせ
MASSA MOLE FRENCH TOAST,
HOMEMADE BACON, SALAD & FRUITS

¥1,300
[税込1430]

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



QUAYS MINI PANCAKES WITH SEASONAL FRUITS

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

¥1,250
[税込1375]

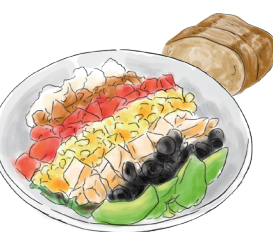


BAGLE EGG BENEDICT

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]



COBB SALAD コブサラダ

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
レッドキドニービーンズ、焼き立てパン

OLIVE, TOMATO, BOILED EGG, TORTILLA CHIPS, CHEDDAR CHEESE,
AVOCADO, CHICKEN, RED KIDNEY BEANS
WITH HOME MADE COBB DRESSING, BREAD

¥1,200
[税込1320]



MINI CLAM CHOWDER クラムチャウダー単品

シェフ自慢の具沢山・熱々のクラムチャウダー

¥400
[税込440]

MINI FRUIT CUP ミニフルーツカップ

季節の果物をふんだんに使ったフルーツカップ
朝にぴったりです！

¥450
[税込495]



DESSERTS



NEW YORK CHEESE CAKE ニューヨーク・チーズケーキ

¥650 [税込715]



TERRINE CHOCOLAT キャラメル・テリーヌ・ショコラ

¥750 [税込825]

HOMEMADE ICE CREAM 自家製アイスクリーム

SALTY CARAMEL / RICH MILK / COFFEE
¥500 [税込550]

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



FROM HAMMERHEAD ROASTERY

店舗併設の“ハンマーヘッド・ロースタリー”にて焙煎するコーヒーは全てスペシャルティコーヒーを使用しています。一粒一粒ハンドピックし、欠点豆を取り除くことでより美味しさに拘っています。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。



● フルーティーな酸でスッキリとした一杯！

ETHIOPIA YIGACHEFFE ¥700
エチオピア イルガチェフェG1 イディド農協 [税込770]

● まろやかでバランスの取れた一杯！

COSTARICA LA CANDELILLA ¥700
コスタリカ ラ カンデリージャ [税込770]

● ガツンとしっかり系 目覚めの一杯に！

INDONESIA MANDHELING POLLUNG ALFINER ¥700
インドネシア マンデリン ポルン アルフィナー [税込770]

● まろやかでマイルドなノンカフェインコーヒー

MEXICO ORGANIC JAS DECAF ¥700
メキシコ 有機JAS デカフェ [税込770]



ICED COFFEE

アイスコーヒー

¥550

[税込605]

CAFE LATTE

カフェラテ [HOT or ICED]

¥650

[税込715]



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 ¥750
ナンバーエイト・ジントニック [税込825]

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 ¥900
キーズ・シグネチャートニック [税込990]

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



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。

SUPER SESSION IPA

スーパーセッション・IPA abv.1.2%

1/2 pint ¥600

[税込660]

1.2%の微アルコールIPAで朝からグビグビ飲めます！

pint ¥1,200

[税込1320]

HAMMERHEAD ALE

ハンマーヘッド・エール abv.4.0%

1/2 pint ¥650

[税込715]

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

pint ¥1,300

[税込1430]

#9 HAZY

ナンバーナイン・ヘイジー abv.5.0%

1/2 pint ¥650

[税込715]

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

pint ¥1,300

[税込1430]

●他にも各種ビール、取り揃えております

MOCKTAIL

VIRGIN MOJITO

ヴァージン・モヒート

¥600

[税込660]

0% GIN & TONIC

0% ジントニック

¥550

[税込605]

JUICES



COLD PRESS JUICE

コールドプレスジュース

ケール・セロリ・キウイ・パイナップルピーチを搾りたてのコールドプレスで！

¥800

[税込880]

SEASONAL JUICE

季節のジュース

¥750

[税込825]

ORANGE JUICE

100%ストレートオレンジジュース

¥550

[税込605]

HAMMER LEMONADE

ハンマー・レモネード [HOT or ICED]

¥550

[税込605]

TEAS

ICED TEA

アイスティー

¥500

[税込550]

ASSAM CTC

アッサムCTC

¥550

[税込605]

PEPPERMINT BLEND

ペパーミント・ブレンド

¥550

[税込605]

ROOIBOS FRUITS

ルイボスフルーツ

¥550

[税込605]

POP CHERRY TEA

ポップチェリーティー

¥550

[税込605]

ALL NATURAL

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

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。

QUAYS

pacific grill



**NOVEMBER
MORNING MENU**
SATURDAYS, SUNDAYS & HOLIDAYS 8:00-10:20