



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

¥1,300
[税込1430]

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

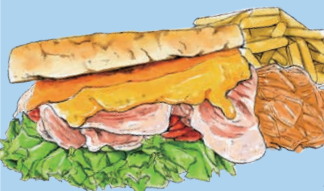
無添加ベーコンのグリル追加 ADD GRILLED BACON

+¥330

フライド・エッグ追加 ADD FRIED EGG

+¥165

MONTHLY MENU - JUNE



ROASTED PORK & CHEDDAR SUBMARINE SANDWICH

¥1,600
[税込1760]

ローストポークとチェダーチーズのサブマリン・サンド

[ローストポーク、チェダーチーズ、シラチャーソース、トマト、レタス、粒マスタード]
フレンチフライ、キャロットラペ

[ROASTED PORK, CHEDDAR, SRIRACHA SAUCE, TOMATO, LETTUCE, GRAIN MUSTARD]
FRENCH FRIES, CARROT RAPE

SANDWICH



SALMON & AVOCADO BAGLE 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

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



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



FRENCH TOAST WITH HOMEMADE BACON

¥1,400
[税込1540]

自家製厚切りイペ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

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

¥1,300
[税込1430]

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



BAGLE EGG BENEDICT

¥1,400
[税込1540]

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



COBB SALAD

¥1,300
[税込1430]

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、チェダーチーズ、
アボカド、チキン、ミックスビーンズ、焼き立てパン

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



MINI CLAM CHOWDER クラムチャウダー単品

¥500
[税込550]

シェフ自慢の具沢山・熱々のクラムチャウダー

TODAY'S SOUP 本日のスープ

¥500
[税込550]

詳しくはスタッフまで

MINI FRUIT CUP ミニフルーツカップ

¥500
[税込550]

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！



DESSERTS



HAMMERHEAD TIRAMISU

ハンマーヘッド・ティラミス
¥750 [税込825]



NEW YORK CHEESE CAKE

ニューヨーク・チーズケーキ
¥750 [税込825]

HOMEMADE ICE CREAM

自家製アイスクリーム

SALTY CARAMEL / RICH MILK / COFFEE

¥550 [税込615]

¥100 OFF ON ANY DRINKS WHEN ORDERING BREAKFAST!

お料理をご注文の方は初めの1杯50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。



ETHIOPIA YIRGACHEFFE CHELBESA WASHED

¥750 [税込825]

エチオピア イルガチェフェ チェルベサ ウォッシュド

スパイスチャイやハーブのような爽やかなアロマで、フルーティさを感じるレモンティのような一杯

COLOMBIA MONSERRATE

¥750 [税込825]

コロンビア モンセラテ

フレッシュハーブやシトラスなどのフレーバーに和柑橘を感じさせる、まろやかで口当たりよい一杯

INDONESIA MANDHELING POLLUNG G1

¥750 [税込825]

インドネシア マンデリン ポルン G1

ビターでコクが広がる味わいの中にタイムやセージのようなワイルドハーブの香りが楽しめる一杯

NON
CAFFEINE

ETHIOPIA SIDAMO MOUNTAIN WATER DECAF

¥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

数量
限定



COLD BREW COSTARICA LA CANDELILLA

¥650 [税込715]

コールドブリュー コスタリカ ラ カンデリージャ

アプリコットやはちみつのようなフレーバーで口当たりよく、まろやかに仕上げたアイスコーヒー。
抽出に12時間かけ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660]

CAFE LATTE

カフェラテ [HOT or ICED]

¥700 [税込770]

NON CAFFEINE

ROOIBOS TEA LATTE ルイボスティラテ

[HOT or ICED] ¥750 [税込825]

GIN & TONIC / BEER



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！



#8 GIN & TONIC

¥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
NO.8 GIN, TONIC WATER & LIME



QUAYS SIG. TONIC

¥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。
NO.8 GIN, MEDITERRANEAN TONIC, MINT & LEMON



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。

HAMMERHEAD ALE

1 / 2 pint ¥680 [税込748]

ハンマーヘッド・エール abv. 4.0%

3 / 4 pint ¥950 [税込1045]

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 ¥1300 [税込1430]

#9 HAZY

1 / 2 pint ¥680 [税込748]

ナンバーナイン・ヘイジー abv. 5.0%

3 / 4 pint ¥950 [税込1045]

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りを追求した1杯

pint ¥1300 [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

¥650 [税込715]

0% GIN & TONIC

0% ジントニック

¥600 [税込660]

JUICES

COLD PRESS JUICE

¥850 [税込935]

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！



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

“ボタニィ”レモネード [HOT or ICED]

¥650 [税込715]

Can be changed to LEMON SQUASH

レモンスクッシュに変更できます

TEAS

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・ブロッサム

¥600 [税込660]

GREEN HERBAL

グリーンハーバル

¥600 [税込660]



QUAYS

pacific grill



JUNE MORNING MENU

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

ALL NATURAL



化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



PIウォーター使用
PI 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。