

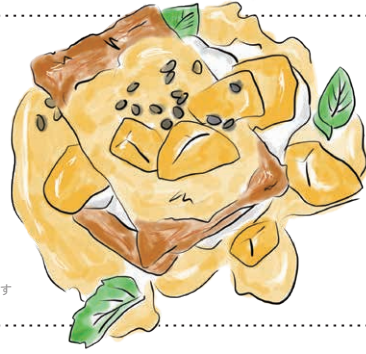
DESSERT MENU

SEASONAL FRUIT MILLE FEUILLE

季節のフルーツのミルフィーユ

キャラメリゼにしてサクサクに焼き上げたパイ生地にと
たっぷりの旬のフルーツと自家製アイスを添えて。

¥1050 [税込1155]



※イラストはイメージです
フルーツは季節ごとに異なります



BAKED CHEESE CAKE

ベイクドチーズケーキ

チェダーチーズでコクと滑らかさをプラスした
ベイクドチーズケーキにミルクアイスを添えました！

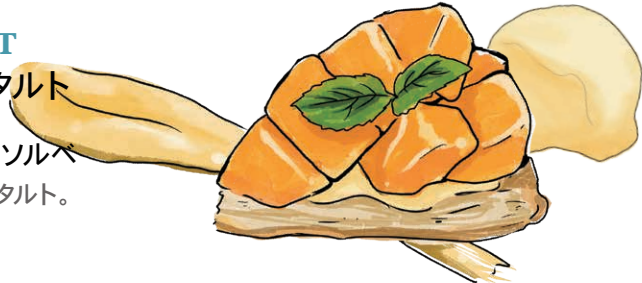
¥750 [税込825]

MIYAZAKI MANGO TART

宮崎県産 完熟マンゴーのタルト

レモンソースと
ココナッツとヨーグルトの自家製ソルベ
濃厚な完熟マンゴーを贅沢に乗せたタルト。

¥1300 [税込1430]



HAMMERHEAD TIRAMISU

ハンマーヘッド・ティラミス

たっぷりとエスプレッソを染み込ませたスポンジと
舌触りの良いクリームของティラミス
仕上げに店内で焙煎したコーヒー豆をたっぷりと削って。

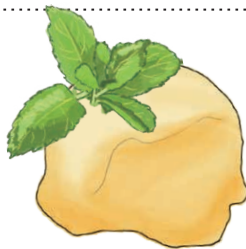
¥750 [税込825]

QUAYS ROCKY ROAD

キーズ・ロッキーロード・アイスクリーム

ビターチョコレートとホワイトチョコレートをブレンド
して作る濃厚な味わいのアイスクリームに、マシュマロ、カシュー
ナッツ、クッキーやチョコレートを混ぜ込んだロッキーロード風

¥900 [税込990]



HOMEMADE ICE CREAM 自家製アイスクリーム

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]
COCONUT & YOGURT	ココナッツとヨーグルト	¥600 [税込660]

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. on weekdays

/ after 11:00 a.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日15時以降/土日祝11時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

SIPHON COFFEE



店舗併設の”ハンマーヘッド・ロースタリー”にて、毎週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。



Indonesia Mandheling Pollung G1

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

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥750

[税込825]



Ethiopia Yirgacheffe Chelbesa Washed

エチオピア イルガチェフェ チェルベサ ウォッシュド

ハーブやスパイスチャイのような爽やかなアロマとレモンティのような余韻残る一杯

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥750

[税込825]



Colombia Monserrate

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

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥750

[税込825]



Whiskey Beer Barrel Coffee Kenya KARINDUNDU

ウィスキー ビアバレルコーヒー ケニア カリンドウンドウ

ウィスキー樽にビールをエージングさせた後の木樽に生豆を3ヶ月エージングさせた、QUAYSだからこそできる3段階熟成！
ケニアのもつベリー感が赤ワインのようなフレーバーを感じさせる一杯

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥1100

[税込1210]



El Salvador La Hondurita Pacamara Natural

エルサルバドル ラ ホンドウリタ パカマラ ナチュラル

フレッシュでクリーミーな質感と赤ワインのような複雑味ある味わい

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥1000

[税込1100]



Venezuela Hacienda El Recreo Natural

ベネズエラ エル レクレオ農園 ナチュラル

カカオやチョコレートのようなビターさとスパイシーさ、そしてコクが詰まった味わい

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥1300

[税込1430]



NON CAFFEINE Ethiopia Sidamo Mountain Water Decaf

エチオピア シダモ マウンテンウォーター デカフェ

メイヤーレモンを思わせるスッキリとした酸味と柔らかな甘さにブラックティの風味が特徴の99.9%カフェインレスコーヒー

酸味 ACIDITY ■■■■■ コク BODY ■■■■■

¥750

[税込825]

数量限定



COLD BREW costarica la candelilla

コールドブリュー コスタリカ ラ カンデリージャ

アブ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

¥650 [税込715]

ENJOY HAMMERHEAD ROASTERY @ HOME!

ご自宅でも楽しめる！

ハンマーヘッド・ロースタリーで丁寧に
焙煎されたスペシャルティコーヒーの豆は
1階物販コーナーにてお買い求めいただけます。

香りが自慢のドリップバッグコーヒーも是非お試しください！



QUAYS Latte

キーズ・ラテ [HOT]

¥750

[税込825]

リッチミルクでクリーミー、甘く仕上げたラテに岩塩をプラスした
キーズオリジナルの濃厚ラテ

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

¥750

[税込825]

ルイボスティのエスプレッソを使用したノンカフェインのカフェラテ

Iced Coffee

アイスコーヒー

¥600

[税込660]

Tanzania Acacia hills Leon タンザニア アカシアヒルズ レオン

Rice Malt Milk Latte 米麹ミルクラテ

米麹ミルクラテ

¥800

[税込880]

国産米の自然な甘みにこだわった、発酵由来の植物性ミルクのカフェラテ

Espresso Double エスプレッソ・ダブル

¥550

[税込605]

TEA

ORIGINAL BLEND TEA オリジナルブレンドティー

FIVE ELEMENTS ファイブエレメンツ [HOT or ICED]

グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、玄米茶、ペパーミント、
フェンネル等を加えた爽快感あるオリジナルブレンドティー

¥600

[税込660]

Peach Blossom ピーチ・ブロッサム

¥600

[税込660]

ハイビスカスをベースに、静岡県・本山地域の浅蒸し煎茶を
ブレンドした甘く芳香な香りが特徴のブレンドティー

NON CAFFEINE

Green Herbal グリーンハーバル

¥600

[税込660]

レモングラス、レモンバーベナ、ミントなどを合わせたスッキリとしたハーブティ

NON CAFFEINE

Flowery Tea フラワリーティー

¥600

[税込660]

枯木茶をベースにローズレッドやカモミール、
ローズヒップや金木犀などを加えたブレンドティー

Iced Tea

アイ스티ー

¥600

[税込660]

Organic Darjeeling オーガニック・ダーズリン

¥600

[税込660]

香り高く、さわやかな渋みが特徴の紅茶

Iced Jasmine

アイスジャスミン

¥600

[税込660]