



QUAYS MORNING PLATE

QUAYSモーニング・ブレッドプレート

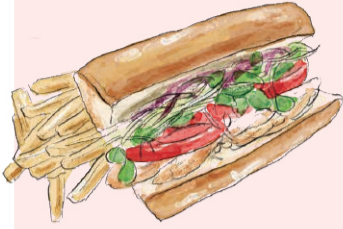
選べるパン2種、無添加ソーセージ、
フライドエッグ、ミニサラダ、マCHEDONIA
BREAD, SAUSAGE, FRIED EGG, MINI SALAD, FRUIT CUP
¥1,300 [税込1430]

CHOOSE 2 BREAD

バゲット / 丸パン / クロワッサン / カンパニユ / 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 +¥330 フライド・エッグ追加 +¥165
ADD GRILLED BACON ADD FRIED EGG

MONTHLY MENU - DECEMBER



CHRISTMAS CHICKEN SANDWICH クリスマスチキンサンド

[洗いちべかりーののマッサモレ、ローストチキン、
カシスマスタードヨーグルトソース、スプラウト、トマト、
赤玉ねぎスライス、ペコリーノチーズ、ブラックペッパー] フレンチフライ
[MASSA MOLE, ROASTED CHICKEN, CASISS MUSTARD YOGURT SAUCE,
SPROUT, TOMATO, ONION SLICE, PECORINO, BLACK PEPPER]
FRENCH FRIES
¥1,400 [税込1540]

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CHEDONIA
HOMEMADE BAGLE, SMOKED SALMON,
AVOCADO, WATERCRESS SALAD, RED ONION, CAPERS,
SOUR CREAM, LEMON, FRUITS CUP
¥1,400 [税込1540]



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
¥2,300 [税込2530]



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
¥1,400 [税込1540]

無添加ソーセージ追加 +¥330 フライド・エッグ追加 +¥165
ADD GRILLED SAUSAGE 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
¥1,300 [税込1430]



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
¥1,400 [税込1540]



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
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
¥1,300 [税込1430]



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



HAMMERHEA
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]

¥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 YIRGACHEFFE CHELBESA WASHED ¥730 [税込803]
エチオピア イルガチェフェ チェルベサ ウォッシュド

●マイルドでバランスの取れた一杯!

GUATEMALA VILLAURE LOS OLIVOS ¥730 [税込803]
グアテマラ ヴィジャウレ農園 ロスオリボス

●ガツンとしっかり系 目覚めの一杯に!

INDONESIA MANDHELING POLLUNG ALFINER ¥730 [税込803]
インドネシア マンデルリン ポルン アルフィナー



NON CAFFEINE

● 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

ETHIOPIA SIDAMO MOUNTAIN WATER DECAFE ¥730 [税込803]
[デカフェ] エチオピア シダモ マウンテンウォーター

ICED COFFEE

アイスコーヒー

¥570 [税込627]

CAFE LATTE

カフェラテ [HOT or ICED]

¥680 [税込748]



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種類のポト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

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

¥800 [税込880]



QUAYS SIG. TONIC

キーズ・シグネチャートニック

蒸留責任者オスス! 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

¥1050 [税込1155]

●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・ブリュー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

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 ¥650 [税込715]

3/4 pint ¥950 [税込1045]

pint ¥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 ¥650 [税込715]

3/4 pint ¥950 [税込1045]

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

¥630 [税込693]

0% GIN & TONIC

0% ジントニック

¥570 [税込627]

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!

¥840 [税込924]

PINEAPPLE JUICE

パイナップルジュース

¥630 [税込693]

ORANGE JUICE

100%ストレートオレンジジュース

¥570 [税込627]

HAMMER LEMONADE

ハンマー・レモネード [HOT or ICED]

¥570 [税込627]

TEAS

ICED TEA

アイ스티ー

¥520 [税込572]

ASSAM CTC

アッサムCTC

¥570 [税込627]

PEPPERMINT BLEND

ペパーミント・ブレンド

¥570 [税込627]

ROOIBOS FRUITS

ルイボスフルーツ

¥570 [税込627]

STRAWBERRY TEA

ストロベリーティー

¥570 [税込627]

ALL NATURAL

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

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いません。

QUAYS

pacific grill



**DECEMBER
MORNING MENU**
SATURDAYS, SUNDAYS & HOLIDAYS 8:00-10:15