



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 +¥330
ADD GRILLED BACON

フライド・エッグ追加 +¥165
ADD FRIED EGG

MONTHLY MENU - FEBRUARY



KOREAN PORK WRAP SANDWICH

コリアンポークラップサンド

[コリアンローストポーク、グリーンリーフ、人参のナムル、
サムジャン、エゴマ、チーズ] 青のりチーズフレンチフライ

[KOREAN ROASTED PORK, GREEN LEAF, CARROT NAMUL,
SSAMJANG, PERILLA, CHEESE] AONORI & CHEESE 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CHEDニア

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

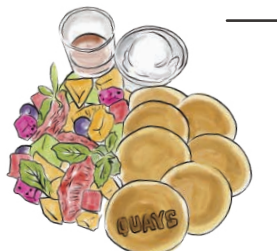
サラダとフルーツ盛り合わせ

MASSA MOLE FRENCH TOAST,
HOMEMADE BACON, SALAD & FRUITS

¥1,400
[税込1540]

無添加ソーセージ追加 +¥330
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

¥1,300
[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

¥1,400
[税込1540]

HOMEMADE BAGLE EGG BENEDICT, MINI SALAD



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、
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

¥1,300
[税込1430]



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

¥500
[税込550]

TODAY'S SOUP 本日のスープ

詳しくはスタッフまで

¥500
[税込550]

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!

¥500
[税込550]



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]

¥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
エチオピア イルガチェフェ チェルベサ ウォッシュド

¥750
[税込825]

● マイルドでバランスの取れた一杯!

GUATEMALA VILLAURE LOS OLIVOS
グアテマラ ヴィジャウレ農園 ロスオリボス

¥750
[税込825]

● ガツンとしっかり系 目覚めの一杯に!

INDONESIA MANDHELING POLLUNG ALFINER
インドネシア マンデルリン ポルン アルフィナー

¥750
[税込825]

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 DECAF
[デカフェ] エチオピア シダモ マウンテンウォーター

¥750
[税込825]

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]



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
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!とりたい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

¥650
[税込715]

0% GIN & TONIC

0% ジントニック

¥600
[税込660]

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!

¥850
[税込935]

PINEAPPLE JUICE

パイナップルジュース

¥650
[税込715]

ORANGE JUICE

100%ストレートオレンジジュース

¥650
[税込715]

HAMMER LEMONADE

ハンマー・レモネード [HOT or ICED]

¥650
[税込715]

TEAS

ICED TEA

アイ스티ー

¥600
[税込660]

ASSAM CTC

アッサムCTC

¥600
[税込660]

PEPPERMINT BLEND

ペパーミント・ブレンド

¥600
[税込660]

ROOIBOS FRUITS

ルイボスフルーツ

¥600
[税込660]

STRAWBERRY & MINT

ストロベリーミント

¥600
[税込660]

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

7 WATER

7 WATER
7 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



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