

RENEWAL OPEN



menu

WAfternoon tea

11:00-17:00

Special WAfternoon tea ¥5,500/1名様



旬の良質な素材を厳選し、パティシエとシェフが贅を凝らしたQUON自慢のアフタヌーンティーセット。

[ドリンクフリーフロー90分付]

2024.4-5 menu

いちごとショコラのミニパフェ
ミルクくず餅と苺のソース
あまおうガナッシュマカロン
苺と白餡の水羊羹

抹茶のぜんざい仕立て
宇治抹茶と小豆のロールケーキ
宇治抹茶チーズケーキ
クッキーシュー抹茶

新玉葱・さやえんどうのムース
苺とパテドカンパーニュ、バルサミコ醤油掛け
抹茶香る和牛白味噌キッシュ
久山産やよい豚のカツサンド

選べるスコーンサンド

Assiette Dessert

あまおうソルベとレモンガラスのジュレ

11:00-17:00

Standard WAfternoon tea ¥3,900/1名様



オーソドックスな構成で気軽にお楽しみ頂けるアフタヌーンティー入門セット。

[ドリンクフリーフロー90分付]

2024.4-5 menu

ミルククリームスフレロールケーキ
バニラパンナコッタと苺とライムのソース
白餡とホワイトチョコレートのムース

宇治抹茶スコーン
抹茶ガナッシュマカロン
抹茶とヘーゼルナッツのダックワーズ

鞍手産味宝卵のタマゴサンド
新玉葱・さやえんどうのムース
苺とパテドカンパーニュ、バルサミコ醤油掛け

いちご

&

抹茶

Renewal
Open
記念

新たな門出を祝い、
桃色の春らしさ・瑞々しい若葉の新緑の緑
春から夏へ移りゆく様子をアフタヌーンティーに
込めました。

*ご予約でない場合、ご提供までに少々お時間を頂きます。 *メニューは、2ヶ月毎に変わります。 *アレルギー等は、3日前までにお知らせください。出来る限り対応致します。

WAfternoon tea

18:30-20:00

お肉やスープなどを盛り込み、お食事としてもお召し上がり頂けるセット。

High tea 選べるメイン

¥6,000/1名様

[紅茶・コーヒー フリーフロー90分付]

ワインフリーフロー付
+¥1,000/1名様

カクテル&モクテルフリーフロー付

+¥2,000/1名様

カクテルメニューは右のページをご覧ください。



menu

上段

季節野菜のバーニャカウダサラダ
シュリンプカクテル
ムール貝の香草パン粉焼き

中段

ベーコンとトマトのクロワッサンサンド
タルタルフィッシュバーガー
生ハムメロン

下段

あまおうガナッシュマカロン
苺と白餡の水羊羹
クッキーシュー 抹茶

選べるスコーンサンド

Assiette Dessert

あまおうソルベとレモングラスのジュレ

[選べるメイン]

Meat dish

九州産和牛ロティ [60g]

&

Pasta

黒いアラビアータ

Meat dish

九州産和牛ロティ [150g]

more drink +¥2,000

お好きなドリンクをメニューからお選びください。

Cocktail

生ビール DRAFT BEER
[プレミアムモルツマスターズドリーム]
シャンディガフ SHANDY GAFF
[ビール×ジンジャーエール]
レモネードビア LEMONADE BEER
[自家製レモンシロップ×ビール]

角ハイボール WHISKEY AND SODA
ジンジャーハイボール WHISKEY AND GINGER AIE
ウイスキー・コーク WHISKEY AND COKE
ウイスキー・ピーチソーダ WHISKEY PEACH SODA
ウイスキートニック WHISKEY TONIC
ブルーハイボール BLEU HIGHBALL

レモンサワー LEMON SOUR
梅酒ソーダ割 PLUM WINE AND SODA
ジントニック GINTONIC

モヒート MOJITO
[ラム×ミント]
アップルモヒート APPLE MOJITO
[ラム×アップル]
ストロベリーモヒート STRAWBERRY MOJITO

ミモザ MIMOSA
[スパークリング×オレンジ]
キール KIR
[白ワイン×カシス]
オペレーター OPERATOR
[白ワイン×ジンジャーエール]
キティ KITTY
[赤ワイン×ジンジャーエール]
シャインマスカットロワイヤル SHINEMUSCATROYAL
[スパークリング×マスカット]

カシスリッキー CASSIS RICKY
[カシス×ソーダ×レモン]
カシスオレンジ CASSIS ORANGE
カシスウロン CASSIS OOLONG
カシスグレープフルーツ CASSIS GRAPEFRUIT

カンパリソーダ CAMPARI SODA
カンパリオレンジ CAMPARI ORANGE
スパモーニ SPUMONI
[カンパリ×グレープフルーツ×トニック]

ピーチフィズ PEACH FIZZ
[ピーチ×ソーダ]
ファジーネーブル FUZZY NAVEL
[ピーチ×オレンジ]

ディタモーニ DITA SPUMONI
[ライチ×トニック×グレープフルーツ]
ディタオレンジ DITA
[ライチ×トニック×グレープフルーツ]
チャイナブルー CHINA BLUE
[ライチ×グレープフルーツ×ブルーキュラソー]

モスコミュール MOSCOW MULE
[ウォッカ×ジンジャーエール]
スクリュードライバー SCREWDRIVER
[ウォッカ×オレンジ]
ブルドッグ BULL-DOG
[ウォッカ×グレープフルーツ]

シャインマスカットトニック SHINE MUSCAT TONIC
シャインマスカットソーダ SHINE MUSCAT SODA
シャインマスカットアップル SHINE MUSCAT APPLE

カルーアミルク KAHLUA MILK
カルーア抹茶ミルク KAHLUA MATCHA MILK

NON-Alcoholic Cocktail

ノンアルコールビール NON-Alcoholic BEER
[オールフリー]
ストロベリーレモネード STRAWBERRY LEMONADE
[ストロベリー×レモン×グレナデン×炭酸水]
モヒート MOJITO
[モヒート×ライム×フレッシュミント]
ストロベリーモヒート STRAWBERRY MOJITO
[モヒート×ストロベリー×ライム×フレッシュミント]
ヴァージンブリーズ VIRGIN BREEZE
[クランベリー×グレープフルーツ×ミント]
ソルティドッグ SALTY DOG
[グレープフルーツ×トニック×塩]
モスコミュール SMOSCOW MULE
[ライムシロップ×ジンジャーエール]

シャリーテンブル SHIRLEY TEMPLE
[ジンジャーエール×グレナデン]
オレンジフラワークーラー ORANGEFLOWER COOLER
[オレンジ×グレナデン×トニック]
グレープフルーツローズマリーソーダ GRAPEFRUIT ROSEMARY SODA
[グレープフルーツ×炭酸水×ローズマリー]
チャイナブルー CHINA BLUE
[ライチ×トニック×グレープフルーツ]
ピーチアイスティー PEACH ICED TEA
[ピーチ×紅茶]

*ご予約でない場合、ご提供までに少々お時間を頂きます。 *メニューは、季節毎に変わります。 *アレルギー等は、3日前までにお知らせください。出来る限り対応致します。

Lunch Menu

11:00 - 15:00

Meat 肉



白いとんかつスタンド ¥2,500

White Pork cutlet

久山産やよい豚の白いとんかつとデザートのご豪華なランチセットを3段スタンドでご提供。低温でじっくりと揚げることにより、衣が白く、柔らかな仕上がりに。中段には十六穀米と5種類のソースや薬味をご用意いたしました。

[自家製とんかつソース/ごまだれ/八女産抹茶塩/柚子胡椒/福岡県産明太子]

※ご提供まで20分程頂きます。Please allow 20 minutes for delivery.



和牛ステーキプレート [ステーキ80g] ¥2,500

Wagyu beef steak

[限定 8食]

和牛本来のうまさである赤身を使用し、肉そのものの味わいを楽しめるステーキプレート。サラダや十六穀米でヘルシーだけどボリューム満点。ちょこっとのったキーマカレーはアクセントに。自家製醤油ベースの玉葱おろしソースでさっぱりとお召し上がり頂けます。

Lunch SET ランチセット

ドリンクセット ¥300

ブレンドコーヒー アールグレイ ルイボスティアーアップルジュース

サラダ&パンセット ¥300

A. ミニバイクド チーズケーキ



B. 季節のデザートソルベ & ジュレ



ドリンク & デザートセット ¥600

Lunch Menu

11:00 - 15:00

Pasta パスタ



黒トリュフ & ポルチーニのパスタ ¥1,500

Black truffle & Porcini mushrooms Cream pasta

ソースに黒トリュフとポルチーニ茸を贅沢に使用し、仕上げにトリュフをスライスした香り豊かなクリームパスタ。



ホタルイカとあさりのオイルパスタ ¥1,300

Firefly squid & Clams Oil pasta

大分県産鮎の魚醤、アンチョビを使用したピリッと辛味のあるソースに旬のホタルイカとあさりをたっぷり。



古処鶏のラゲープスタ ¥1,100

Chicken meat Ragu pasta

福岡県朝倉市のブランド古処鶏(こしょどり)を使用し、香味野菜・赤味噌・白ワインと一緒にトマトで煮込んだボロネーゼよりもあっさりとお召しあがれるパスタ。



Toasted Sandwich ホットサンドウィッチ



BLTサンド ¥980

Bacon Lettuce and Tomato Sandwich

アンチョビとトリュフのソースが効いた、ベーコン・レタス・トマトのホットサンド。トリュフソースと一緒に焼いた卵が香ばしさをプラス◎



キーマカレーチーズサンド ¥1,100

Keema Curry & Cheese Sandwich

和牛と国産豚の合い挽きミンチを使いスパイスを効かせたキーマカレーに、のびる2種のチーズとたまごでまろやかに。



Lunch Menu

11:00-15:00

French toast フレンチトースト

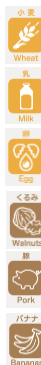


シェフが作るフレンチトースト ¥1,670

～バニラアイス&季節のフルーツソース～濃厚カスタード入り

French toast -Vanilla ice cream&Fruit sauce- with custard

福岡県産味宝卵のタマゴを使用し、シナモンとメープルを効かせたアパレイユに一晩寝かせて染み込ませたスクエア型のフレンチトースト。パンの中にはたっぷりの濃厚カスタードが。バニラアイスクリームと別添えのメープルに浸した季節のフルーツをかけてお召し上がりください。



シェフが作るフレンチトースト ¥1,320

～ベーコン&キャラメリゼバナナ～

French toast -Bacon & caramelized banana

福岡県産味宝卵のタマゴを使用し、シナモンとメープルを効かせたアパレイユに一晩寝かせて染み込ませたスクエア型のフレンチトースト。カリカリベーコンとキャラメリゼしたバナナの相性抜群◎お食事としてもお楽しみ頂けるフレンチトーストです。

A la carte

Appetizer 前菜

前菜盛り合わせ ¥1,200

Appetizer Platter

日替わりの前菜4～5品をお楽しみ頂ける盛り合わせプレート。

自家製スパイスピクルス ¥770

Spice pickles

やさしいきび糖の甘みのきゅうり、カリフラワー、パプリカなど彩り野菜のピクルス。

トリュフ香るフライドポテト ¥770

French fries with truffle flavor

トリュフ塩の芳醇な香りを楽しむ、細切りカットの定番フライドポテト。

生ハムスライス ¥1,200

Prosciutto ham slice

薄くスライスしたスペイン産生ハムを贅沢に。

Salad サラダ

生ハムサラダ ¥1,500

Prosciutto ham salad

生ハムを贅沢にトッピングした特製サラダ。

Soup スープ

ミネストローネ ¥880

Minestrone soup

季節野菜の旨味と甘みが凝縮した、具だくさんのトマトスープ。

あさりのクラムチャウダー ¥880

Clam chowder

あさりと野菜のダシが味わい深い、クリーミーでやさしいスープ

Burger/Sandwich バーガー/サンドウィッチ

QUONバーガー ¥1,400

100%beef burger

国産ビーフ100%の自家製パティ、和牛ミートソースのハンバーガー。フレンチフライ付き。

久山産やよい豚のカツサンド ¥1,200

Cutlet Sandwich

低温調理でしっかりと仕上げた、甘みのあるやよい豚の厚切りカツサンド。

鞍手産味宝卵のタマゴサンド ¥800

Egg Sandwich

福岡県鞍手町の生産者から直接仕入れた朝採りの卵を自家製マヨネーズで和えました。

A la carte

Dessert デザート



ティラミス 宇治抹茶 Tiramisu Matcha ¥1,600

もこもこした型のマスカルポーネムースの中には宇治抹茶のガナッシュと柚子ジュレを閉じ込めました。上の球体を割ると、濃厚な抹茶ソースが。



[数量限定] モンブラン Mont Blanc ¥1,600

熊本県産栗を使用し、マロンクリームの中にミルクアイスをしのばせて。季節のフレッシュフルーツやカシスソースと一緒に。



久遠バイクドチーズケーキ Baked Cheesecake ¥1,500

九州産のクリームチーズや生クリームを使用したなめらかでとろけるチーズケーキです。別添えの柚子とキャラメルソースをかけてお召し上がりください。

A la carte

Dessert デザート



ソレイユ ~spring~ ¥1,500

White peach Cream Strawberry & Rhubarb sauce cake

[白桃のクリーム、苺とルバーブのソース]

季節ごとにかわる太陽と花をイメージしたスイーツ。

レモンの香りをアクセントにした白桃のクリームと甘酸っぱい苺とルバーブのソースをホワイトチョコで閉じ込めました。



デザート盛り合わせプレート ¥1,600

Dessert Platter [

少しずついろいろ楽しめる、プチフルーツ4種の盛り合わせ。季節のマカロンやチーズケーキなどその日のおすすめをご提供いたします。内容はきてからのお楽しみで。

*写真はすべてイメージです。

A la carte

Dessert デザート



パニーノカッサータ 木苺

¥1,200

Panino Cassata Raspberry

イタリア・シチリア発祥のアイスチーズケーキをサブレでサンド。



アフォガート

¥1,100

Affogato

塩ミルクアイス&バニラアイスに熱々のエスプレッソをかけて。
バニラアイスの上にふりかけている岩塩が程よいアクセントとなっております。

アイスクリーム3種盛り

¥1,000

3 Types of ice cream

QUONセレクトのアイスクリーム3種を楽しめる盛り合わせ。

A la carte

Dessert デザート



Today's Plate

¥2,400/1名様

[プチフル4種・セイポリー3種・スコーンサンド・紅茶又はコーヒーより1杯]

Wafternoon teaをワンプレートで試せる体験版アフタヌーンティー。

*メニューは日によって変わります。 *キッズプレートとしても最適です。



スコーンサンド Scone Sandwich

¥300/1piece

[味噌メープル/抹茶あんバター/塩キャラメル/苺ピスタチオ/ホワイトチョコラムレーズン/めんたいクリームチーズ]
Miso&maple / green tea bean paste butter / salt&caramel / Strawberry&pistachio
white chocolate&rum raisin / mentaiko cream cheese

季節ごとの和洋の食材をサンドした、小ぶりのスコーン。1個からご注文できます。

※こちらの商品はワンオーダー制には含まれません。

スコーンサンド6種SET

¥1,650

QUONで人気のスコーンサンド6種がお得に
お召し上がり頂けるセットです。



*写真はすべてイメージです。

QUON RIVER TERRACE

Drink menu

Drink

Tea

All¥880

アールグレイ hot/iced

EARL GREY
中国紅茶に柑橘系果実ベルガモットで香り付けした伝統的なアールグレイ

ダージリンロワイヤル hot

DARJEELING ROYAL
香ばしさとすっきりとした飲み口で飽きのこないブレンド

アッサムロワイヤル hot

ASSAM ROYAL
甘い香りが癖になる黄金色に輝くチップを含んだ上質なアッサム

ウバロワイヤル hot

UVA ROYAL
世界三大銘茶のひとつに称えられるセイロンティー。きめ細かい茶葉は、深い渋みと甘さを抽出します。

ニルギリ hot

NILGIRI
南インド産の紅茶。クセのない味わいで「毎日の紅茶」にふさわしい、オールマイティな落ち着いた紅茶。

デカフェアールグレイ [ノンカフェイン] hot/iced

DECAFF EARL GREY
ベルガモットの香りを楽しめるノンカフェインのセイロンティー

ルイボスナチュレル [ノンカフェイン] hot/iced

ROOIBOS NATUREL
ノンカフェインでミネラルをバランスよく含む南アフリカ産。

梅桃 (うめもも) ルイボス [ノンカフェイン] hot

UME&PEACH ROOIBOS
グリーンルイボスティーに、梅と桃の甘く優雅な香り付け。

さくら hot

SAKURA
満開の桜を思わせるやさしい香りに、柔らかくまるやかな味わいが春にぴったり。

キャラメルラベンダーアールグレイ hot

CARAMEL LAVENDER EARL GRAY
キャラメルとラベンダーの甘さの中にも、柑橘やハーブのすっきり感が楽しめるアールグレイティー。

フラワーガーデン hot/iced

CHAMP DE FLEURS
風薫る草原に咲き乱れる花々の香りをゴージャスにミックスしました。

オリジナルミルクティー hot/iced

ORIGINAL BLENDED MILK TEA
2種類の茶葉をブレンドして作ったQUONオリジナルミルクティー。

台湾ティー凍頂烏龍茶 hot/iced

TUNG TING OOLONG
すっと抜ける香りと滑らかな味わいの台湾を代表する烏龍茶

ストロベリーフィールズ hot

STRAWBERRY FIELDS
アッサムティーに、ジョージア産紅茶をブレンド。苺とキャラメルの甘い香りの紅茶です。

ファンファーレ hot

FANFARE
マンゴーやピーチなど数種類の果実と色鮮やかな花々が、ティーカップの中で甘い香りのファンファーレを奏でます。



By 花水木



By TEAPOND

Drink

Japanese Tea

All¥880



八女 特上深蒸煎茶 hot

PREMIUM SENCHA
八女茶のうまみと豊潤なコク、上質な香りを楽しむ深蒸し煎茶

八女 玉露ほうじ茶 hot

ROASTED GREEN TEA
八女産玉露の茎を丁寧に焙煎してつくられた希少なほうじ茶

Harb Tea

All¥880



By 中村園

ブラックペパーミントティー [ノンカフェイン] hot

BLACK PEPPER MINT
フレッシュハーブのような鮮やかな色合いに柑橘系の爽やかさと甘み。

レモングラス×ローズマリー [ノンカフェイン] hot

LEMON GRASS × ROSEMARY
レモングラスの爽やかさとローズマリーの深みのあるコク

ローズマリー×八女ほうじ茶 [低カフェイン] hot

ROSEMARY × ROASTED GREEN TEA
八女産ローズマリーとほうじ茶をブランドした優しい香ばしさ

カモミール×八女和紅茶 [低カフェイン] hot

GERMAN CHAMOMILE × JAPANESE BLACK TEA
リンゴのような香りのカモミールに八女産茶葉のみの和紅茶をブレンド

ローズヒップ&ハイビスカスブレンド hot/iced

ROSE HIPS & HIBISCUS
爽やかな酸味と綺麗なルビー色の水色が特徴のハーブティー。

タンポポコーヒー [カフェインゼロ] hot

DANDELION COFFEE
タンポポとチコリーの根をローストした、コーヒーのような風味を楽しめるブレンドハーブ。

ノルディックベリー [フルーツティー/カフェインゼロ] hot

NORDIC BERRIES [Fruit Tea/Caffeine free]
黒スグリやエルダーベリーの甘い香味のフルーツティー。カップから立ち上がる、甘酸っぱいベリーの香りにほのかな甘み。*蒸らし時間に5分程要します。



By 花水木



By TEAPOND



*22:00以降は深夜料金(10%)となります。*写真はすべてイメージです。



ヨーロッパの王家・ブルボン家末裔のマリナ氏がオーナーで、フランスの香り高いエッセンスのつまったブランド「マリナ・ド・ブルボン」を取り扱う花水木。“一杯の紅茶から広がる良質な暮らし”をテーマに展開される、福岡をイメージしたフレーバーティーなど、QUONでも豊かな香りを楽しめる紅茶を取り揃えています。



東京・清澄白河にある紅茶専門店。約120種類を取り扱うティーポンドのお茶の中からQUONでは季節に合わせた商品を厳選してご提供しております。ティーポンドさんを取り扱っている店舗は九州でも少なく、ご自宅でもお楽しみ頂けるギフトボックスを店頭にご用意しております。大切な方へのギフトにも是非おすすめです。



茶産地として名高い八女で、「持続的な生産活動」を行う国際基準のGLOBALG.A.P.認定を取得してハーブや茶を栽培する中村園。同時に、香りや色味が失われにくい独自のハーブ乾燥加工により、高品質なドライハーブを製造しています。QUONで使用しているハーブティー、茶は全て八女産です。

Softdrink

100%パインジューズ PINEAPPLE JUICE	¥ 750
クランベリージュース CRANBERRY JUICE	¥ 750
青森便り りんごジュース APPLE JUICE	¥ 800
コーラ Cola	¥ 800
ジンジャーエール 辛口 GINGER ALE	¥ 800
土佐ベルガモットソーダ CRAFT SODA BERGAMOT Cultivated in KOCHI.	¥ 850
アランミリア スパークリンググレープジュース alain milliat SPARKLING MUSCADELLE GRAPE JUICE	¥ 1,100
アランミリア シャルドネ種 白グレープジュース alain milliat CHARDONNAY WHITE GRAPE JUICE	¥ 1,100

Drink

Coffee

オリジナルブレンドコーヒー hot/iced BREWED COFFEE	¥ 850
アメリカーノ hot/iced AMERICANO	¥ 850
ウィンナーコーヒー hot/iced VIENNA COFFEE	¥ 880
エスプレッソ hot ESPRESSO	[SINGLE SHOT] ¥ 620 [DOUBLE SHOT] ¥ 690
カフェラテ hot/iced CAFE LATTE	¥ 900
ハニーラテ hot/iced HONEY LATTE	¥ 950
バニララテ hot/iced VANILLA LATTE	¥ 950
ヘーゼルナッツラテ hot/iced HAZELNUT LATTE	¥ 950
キャラメルラテ hot/iced CARAMEL LATTE	¥ 950
カフェモカ hot/iced CAFFE MOCHA	¥ 980
塩キャラメルラテ ~whip on top~ hot/iced SALTED CARAMEL LATTE	¥ 980
ホワイトモカ ~whip on top~ hot/iced WHITE MOCHA	¥ 980

Softdrink

ココア hot/iced COCOA	¥ 800
いちごミルク ~whip on top~ hot/iced STRAWBERRY MILK パティシエ自家製のいちごシロップを使用したすっきりと飲みやすい苺ミルクに仕上げました。	¥ 930
抹茶ラテ hot/iced MATCHA LATTE 八女産抹茶と京都宇治抹茶を合わせたオリジナルブレンド。茶葉の甘みやうまみをしっかりと感じられ、まろやかな味わいに仕上げました。	¥ 980
追加ホイップ ADDITIONAL WHIP	¥ 50

WINE by The Glass

スパークリングワイン 白 ￥1,300

Sparkling Wine White

[イタリア 辛口]

ピノ・ビアンコ酒とシャルドネ種を用いて作られた本格的な辛口スパークリングワインです。

スパークリングワイン 赤 ￥1,300

Sparkling Wine Red

[イタリア 甘口]

美しい赤に輝くピエモンテの黒ぶどうで造られた甘口スパークリング。果実本来の柔らかな甘味が感じられます。

スパークリングワイン ロゼ ￥1,300

Sparkling Wine Rose

[スペイン 辛口]

チェリーやイチゴのフレッシュで豊満なアロマに上質な酸味そして長期瓶内熟成がもたらすコクときめ細やかな泡立ち

グラスワイン 白 ￥900

White Wine

[オーストラリア やや辛口 ミディアムボディ]

果実味と酸味のバランスがとれた、すっきりとした味わい。

グラスワイン 赤 ￥900

Red Wine

[オーストラリア やや辛口 ライトボディ]

ブラックチェリーの香りと豊かな果実実をもつ、まろやかな口当たり。

本日のグラスワイン 白/赤 ￥1,200

Today's Wine [White/Red]

当店おすすめの日替わりグラスワイン

オレンジワイン ￥1,200

Orange Wine

[フランス 辛口]

ノーズは凝縮したフルーティーさを示し、ジャムのような柑橘類のアロマを伴う。口に含むとフレッシュさとまろやかさのバランスが完璧で、花やブリオッシュの含みが広がる。

オーガニック認証、ヴィーガン(SO2無添加)

Draft Beer

Drink

生ビール (プレミアムモルツ マスターズドリーム) ￥1,200

PREMIUM MALTS MASTER'S DREAM

ホワイトビール (シメイ・ホワイト) ￥1,100

White Beer [Chimay White]

黒ビール (ギネス) ￥1,100

Dark Beer [Guinness]

ノンアルコールビールテイスト (オールフリー) ￥800

Non-Alcoholic Beer Taste [All-Free]

ガージェリー・ウィート ￥1,200

Restaurant Limited Beer Gargery Wheat

ヴァイツェン酵母由来のフルーティーで独特なフェノール香。ドイツ産ノーザンブルワー種ホップを単独使用し、シンプルで爽やかな苦みを実現。

飲食店限定
プレミアムビール

ガージェリー・エックスエール ￥1,200

Restaurant Limited Beer Gargery X Ale

ドイツ産ノーザンブルワー種ホップをたっぷり使用した上、ヘルズブルッカー種ホップをドライホッピングすることでホップ由来のフルーティーな香りを楽しめる。



飲食店限定プレミアムビール

GARGERIE (ガージェリー) は飲食店だけで出逢える国産プレミアムビールです。全てのビールは醸造所から飲食店へ冷蔵直送、最高のコンディションでお届けしています。一日の仕事が終わって一息つく自分だけの時間や、大切な人と過ごす特別な時間に、素敵なお店でお召し上がりください。

Coctail

モヒート MOJITO ￥1,200

新鮮なミントの葉を贅沢に使用したQUONのモヒート。

ジントニック GIN AND TONIC ￥1,000

ジャパニーズクラフト ジン ROKU ソーダ ￥1,000

Japanese craft GIN ROKU Soda

レモンサワー LEMON SOUR ￥900

Alcoholic drink

Whisky

～ Japanese Premium ～

サントリー 響 ブレンダーチョイス ￥2,200

SUNTORY HIBIKI BLENDER'S CHOICE

ワインの樽後熟原酒に由来する甘やかさ。豊かなウッディネスと奥深くまろやかな熟成香。ほのかな苦さを擁する余韻がやさしく続く。

シングルモルト宮城峡 ￥1,600

SINGLEMOLT MIYAGIKYO

華やかでフルーティー、なめらかな味わいのシングルモルトウイスキーです。りんごや洋梨を思わせる甘く華やかな香りと樽由来のやわらかなバニラ香が調和。ドライフルーツのようなスイートさとなめらかな口当たり。

イチローズモルト&グレーン ホワイトラベル ￥1,200

ICHIRO'S Malt & Grain White Label

複数のモルト&グレーン原酒をブレンドしたハイボールに相性抜群のホワイトラベルレモンピールやオレンジピールを思わせる爽やかで柑橘系の果物をニュアンスを感じます。

サントリー 知多 ￥1,200

SUNTORY CHITA

軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特長の、グレーンウイスキーです。

サントリー 碧 あお ￥1,200

SUNTORY Ao

華やかでバニラ様やパイナップルのようなフルーティーなトップノート。クリーム系の甘さと濃厚でウッディな香りが続く。

サントリー 角 ￥900

SUNTORY KAKU

山崎と白州蒸溜所のバーボン樽原酒をバランスよく配合し、甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後口が特長のウイスキー。

～ Whisky ～

ザ マッカラン 12年 ダブルカスク ￥1,400

MACALLAN 12 YEARS OLD DOUBLE

アメリカンオークの繊細でぜいたくなフレーバーを中心に豊かなフルーツ、シェリー、ウッドスパイスといった伝統的なマッカランの特徴も併せ持つ。

ボウモア 12年 ￥1,300

BOWMORE AGED 12 YEARS

ドライなスモーキー感と柔らかなフルーティー感の調和が見事。飲みやすさのなかに、個性的な潮の香りが感じられるボウモアを代表する逸品。

グレンフィディック 15年 ソレラリザーブ ￥1,800

Glenfiddich 15 Years Solera Reserve

スパイシーで円熟した味わいは「ソレラバット（大桶）」の錬金術の賜物とも言われ、バーボン樽、ホワイトオーク新樽、シェリー樽の3種の樽で熟成したモルトウイスキーをソレラバット（大桶）で約6ヶ月間後熟することで誕生する。

シーバスリーガル 12年 ￥1,200

Chivas Regal 12 Years

リッチフルーティーでバニラとヘーゼルナッツの風味と共に、熱したりんごと蜂蜜の味わいが広がるクリーミーでまろやかな舌触り。

シーバスリーガル ミズナラ スペシャルエディション 12年 ￥1,400

Chivas Regal MIZUNARA Special Edition AGED 12 YEARS

全体に繊細な味わいで、驚くほどあまくてなめらか。熟した西洋ナシと蜂蜜、オレンジ風味の砂糖菓子の味わいに、微かなリコリス（甘草）の風味が加わる。

TAKE OUT

Afternoon tea アフタヌーンティー

おうちアフタヌーンティー
¥7,000 [2名様分]

誕生日やクリスマスなどのホームパーティに最適。ご自宅でもQUONのアフタヌーンティーがお楽しみいただけます。
*すべてのメニューに乳・卵・小麦粉を使用しています。
*前日までの要予約。
*店頭受取
*内容は季節によって変更になります。



Dessert デザート



QUON スペシャル BOX ￥2,500

当店人気のスコーンサンドおまかせ5種と、季節のマカロンを組み合わせたスペシャルBOX。ちょっとした手土産にもどうぞ。

- スコーンサンド 5種類 各1個ずつ
- 季節のマカロン 2種類 各2個ずつ

スコーンサンド6セットBOX ￥1,800

季節ごとの和洋の食材をサンドした、小ぶりのスコーン全6種類を1つのBOXに。

スコーンサンド ￥300/1piece

季節ごとの和洋の食材をサンドした、小ぶりのスコーン。1個からご注文できます。

久遠バイクドチーズケーキ

[ホール 12cm] ￥2,500

[1 Cut] ￥1,000

九州産のクリームチーズや生クリームを使用したなめらかでとろけるチーズケーキ。



Sandwich サンドウィッチ

久山産やよい豚のカツサンド ￥1,600

低温調理でしっとりと仕上げた、甘みのあるやよい豚の厚切りカツをサンド。

鞍手産味宝卵のタマゴサンド ￥900

生産者直送の朝採り卵を自家製マヨネーズ、クリームチーズと和えて。

*22:00以降は深夜料金(10%)となります。*写真はすべてイメージです。

営業時間

火～土 11：00-翌am3:00 (L o. 翌am2：30)
日 11：00-24：00 (L o. 23：00)
月 定休日

*17：30以降はメニューが異なります。