



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

いちごと

&

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。

Evening High tea

18:30-20:00

夜にお食事として食べられるボリュームたっぷりのアフタヌーンティー。



Premium High tea

¥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

生ビール・カクテル・モクテルが50種類以上ご用意。

[アルコールメニュー例]

生ビール、シャンディガフ、レモネードピア、ミモザ、キール、オペレーター、ハイボール、モヒート、カシスオレンジ、チャイナブルー、モスコミュール等

[ノンアルコールドリンクメニュー例]

ノンアルコールビール、ストロベリーレモネード、モヒート、ソルティドック、シャーリーテンプル等

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

■ 新しいハイティーはメインをお選びできるようになりました。
お好きなコースをお選びください。



Meat dish

九州産和牛ロティ [60g]



Meat dish

九州産和牛ロティ [150g]

Pasta

黒いアラビアータ

*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 of 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 [ステーキ120g] ¥3,200

[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つぶりと。



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ポロネーゼよりもあっさりとお召しあられパスタ。



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。



アフオガート

¥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。

SEASON DESERT

提供時間
11:00-23:00

かき氷をパティシエが作ると、、、
和の食材と洋菓子の要素を組み合わせ
ケーキのようなかき氷に仕上げました。
最初から最後までのおくわく感を是非ご堪能下さい。

1,600yen



パティシエが作る かき氷

黒胡麻
Black sesame

クリームにもシロップにも黒ごまペーストを混ぜ込み、香ばしい味わいです。
見た目のインパクトも抜群です。



柚子マンゴー
Yuzu Mango

マンゴーソースに柚子の香りをアクセントに。バナナクリームやバナナアイスとの相性ぴったり。トッピングには果肉もたっぷり飾りました。



抹茶 黒蜜きなこ
Matcha &
Brown sugar syrup
Kinako

宇治抹茶とホワイトチョコをベースにほろ苦いソースとバナナクリーム、黒蜜ときなこと最後まで食べ飽きないです
中にはバナナアイスを忍ばせています。

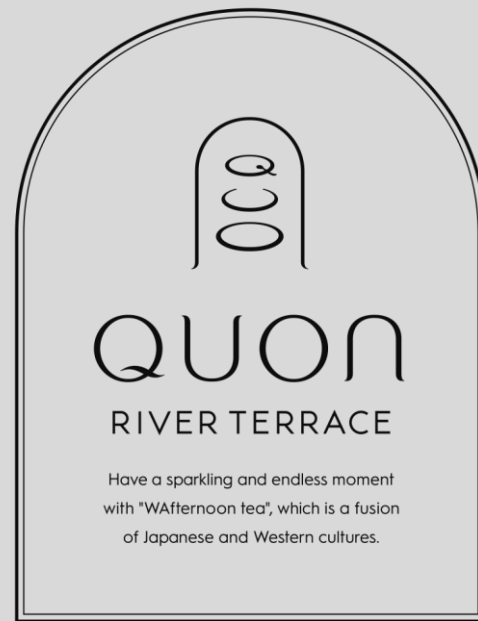


いちごみるく
Strawberry milk

自家製いちごシロップの中にはバナナアイスを忍ばせました。バナナと生クリームの濃厚クリームをたっぷり。苺の酸味とクリームの甘さのバランス良く仕上げました。



*写真はすべてイメージです。



**17 : 30 —
Dinner Time menu**

Course

Petit Course

プチコース

18:30 - 20:00



ご予約なしで1名様から召し上がれる全4品の小さなコースです。

■ パスタ & サラダコース
¥3,000/1名様

※追加料金 + ¥1,000
和牛もも肉のロースト 2枚



[プチ前菜] シェフの気まぐれ前菜
[サラダ] ベビーリーフと季節フルーツのサラダ
[パスタ] 3種類からお選びください。
・ウニクボナーラ
・しらすとカラスミのペペロンチーノ
・和牛ボロネーゼ
※パスタは季節ごとにメニューが変わります。
[デザート] 季節のパルフェ
[ドリンク] コーヒーor紅茶

Dinner Course

ディナーコース

18:30 - 20:00



1日10組限定
※要予約
※2名様よりご予約を承ります。

QUONならではのディナーコースをお楽しみください。

■ディナーコース
¥12,000/1名様

[前菜] バフン雲丹とコンソメジュレ
[温菜] 福岡県朝倉産古処鶏のラゲル
[魚料理] 鮑のポワレ たららの芽と島らっきょのブルノワゼットソース
[リゾット] イタリア産黒トリュフとパルミジャーノのリゾット
[肉料理] 佐賀牛フィレ肉のステーキ
[デザート] 福岡県産あまおうとトンカ豆のショコラクリーム
[ドリンク] コーヒーor紅茶
※仕入れによりメニューが異なる場合がございます。

BAR menu

Appetizer

おつまみ

チョコレート chocolate ¥770
ロースとアーモンドをクリームチーズで包みココアパウダーで仕上げたティラミスチョコ。

自家製スパイスピクルス spice pickles ¥770
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

殻付きスモークピスタチオ smoked pistachio ¥770
殻付きのまま燻製して旨味をとじこめた、香ばしいピスタチオ。

ビーフジャーキー beef jerky ¥770
肉の旨みがギュッと凝縮されたビーフジャーキーはビール、ワインとの相性◎

ミックスナッツ mixed nuts ¥770
厳選された4種~5種のナッツの香ばしいハーモニーをお楽しみください。

ドライフルーツ dried fruit ¥850
お酒だけでは物足りない、そんな時に。

タコとアボカドのマリネ Marinated octopus and avocado ¥950
ぷりぷりのタコとクリーミーなアボカドにフレンチドレッシングと鮭魚醤を加え、素材そのものの味が際立ったマリネ。

メキシカントルティーヤチップス Mexican tortilla chips ¥850
クリーミーなアボカドに黒胡椒のアクセントの効いた自家製ワカモレ。



*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。

A la carte

Salad サラダ



彩野菜のバーニャカウダー

彩も華やか！旬な野菜を自家製のアンチョビソースでディップしてお召し上がりください。

¥1,500

ベビーリーフと季節フルーツのサラダ

季節のフルーツをたっぷり使用。生ハムやチーズものせた色鮮やかなサラダ。自家製フレンチドレッシングでコクがありながらもさっぱりな一品。

¥1,700

生ハムシーザーサラダ

生ハムの塩気とドレッシングの相性は抜群◎
コクと旨みのあるパンチのある仕上がりでボリュームたっぷりのサラダもあつという間に。

¥1,500

自家製うふまよポテトサラダ

フランス定番前菜で卵とマヨネーズをかけたシンプルな一品。
とろとろの半熟卵をかけたポテトサラダは、バケットやサラダと◎

¥880



A la carte

Appetizer 前菜

生ハムとオリーブの盛り合わせ

お酒を愛する方には最高相棒！フランス産生ハムとオリーブ2種の盛り合わせ。

¥1,200

チーズ盛り合わせ

カマンベールチーズ、ミモレットチーズ等定番のチーズ4~5種を二人盛で。
時々珍しいチーズがこっそり入っているかもしれません。

¥1,500



海老とブロッコリーのアヒージョ バケット添え

ニンニクの風味で、ぶりぶりの海老とオイルの染みたブロッコリーが美味しい一品。

¥1,400

ムール貝の白ワイン蒸し

白ワインでふっくらと蒸しあげたムール貝はワインやビールのお供にぴったりです。

¥1,600

厳選3種ソーセージ盛り合わせ

3種類の味が楽しめる一つ一つがボリューム満点なソーセージの盛り合わせ

¥1,600

追加バケット (2枚)

¥500

A la carte

MAIN DISH メイン



日替わりの前菜5〜6品を、二人で召し上がるのにちょうどいいボリュームで。

前菜盛り合わせ

¥ 2,200

和牛ローストビーフの タリアータ

¥ 1,900

低温調理でしっとりと柔らかく仕上げた一品。季節のフルーツでさっぱりと。当店人気商品です。



本日のおすすめ鮮魚を、自家製ビネガードレッシングでマリネしてさっぱりと。

日替わり鮮魚の カルパッチョ

¥ 1,500



A la carte

MAIN DISH メイン

国産和牛肉のロースト

低温調理した国産和牛を香ばしくローストした一品。

¥3,500

ラムチョップと季節野菜のロースト

バルサミコソース

骨付きラム肉2本をローストし、しっとりと仕上げました。バルサミコソースでさっぱりとお召し上がりください。

¥2,000



久山産やよい豚ロースのグリル

疲労回復効果や肌の調子を綺麗に整えてくれる効果が期待できる豚ロースをお野菜と一緒に。

¥1,600



A la carte

MAIN DISH メイン

メカジキのグリル

¥1,900

脂がのったメカジキの素材本来の美味しさを 즐기いただけるよう調理。トマトとケッパーを大葉のオイルソースでさっぱりとお召し上がりいただけます。



オマール海老のブリュゴーニュロースト

¥4,800

オマール海老一尾をブルゴーニュバターで豪快にロースト。にんにくとパセリの香り豊かなバターは食欲をかきたたせる。噛むほど口の中に広がる旨味をご堪能ください。



SOUP スープ



ムール貝とあさりの クラムチャウダー バケット添え

¥1,100

ムール貝とあさりがゴロゴロと入ったクリーミーでやさしいスープ。

A la carte

PASTA パスタ



九州産和牛ウニクボナーラ

九州産ローストビーフとウニと卵黄の贅沢濃厚カルボナーラ。

¥2,500

黒トリュフ & ポルチーニのパスタ

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

¥2,500

アラビアータ

辛味が癖になる、ニンニクと唐辛子しっかりとを効かせたトマトパスタ。お酒にも◎

¥1,500

海老のジェノベーゼ

ブリブリ海老がたっぷりの食欲そそるバジルベースのパスタ。

¥1,600

揚げナスのポモドーロ

甘みたっぷりのトマトソースと揚げナスの王道パスタ

¥1,600

シラスとカラスミのペペロンチーノ

粗挽きの和牛たっぷり、黒胡椒がアクセントのオーソドックスな一品。

¥1,700

ボンゴレビアンゴ

白ワインで蒸したあさりの出汁が効いた、うま味たっぷりのニンニク香る定番のオイルパスタ。

¥1,800

A la carte

PASTA パスタ



オマール海老のトマトクリーム
生パスタフィットチーネ ¥2,900
オマール海老の風味豊かな香りとブイヨンが濃く深く溶け込んだ旨みたっぷりのトマトクリームパスタ。濃厚ソースを絡めとるフィットチーネを使用したおすすめのパスタ。半尾がのった豪快さ。

イカ墨トマトパスタ ¥1,800
濃厚でコクのある魚介の風味が特徴。イカ墨パスタが初めての方も食べやすいパスタ。

大葉めんたいクリームパスタ ¥1,800
九州産明太子とアオサ・大葉の香り豊かなクリームパスタ。

ペスカトーレ ¥1,800
アサリ・ムール貝・エビ・イカの4種の魚介がたっぷり入ったオイルパスタ。



A la carte

FRITTER 揚げ物

フライドニョッキ ¥1,300
もっちりとした食感が魅力の一口サイズの揚げたニョッキに、チーズ塩をまぶして。

トリュフ香るフライドポテト ¥1,500
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。

トリュフ香るフライドポテト 大盛り ¥1,900
人気高いトリュフ香るフライドポテトの大盛りをメニューにいたしました。2~3人でわけて食べるのにぴったりなサイズ。

フィッシュ&チップス ¥1,800
白身魚のフライにポテトフライを添えた、おつまみにぴったりのイギリスの定番料理。



PIZZA ピッツア 30cm size 〈3~4人前〉

シェフの手作りピザ！
ご提供までに20分前後いただきます。

生ハムマルゲリータ ¥2,500
オーソドックスな焼きたてマルゲリータに、生ハムをトッピング。

クアトロフォルマッジ ¥2,700
カマンベールチーズ、ブルーチーズなどの4種のチーズを贅沢に使用した香り高いピザ。お好みではちみつをかけてお召し上がりください。

PASTA & RISE パスタ&ごはん

ニョッキゴルゴン ¥1,200
ブルーチーズ・レッドチェダーを使ったコクたっぷりの濃厚なソースが絶品。

チーズリゾット ¥1,500
パルミジャーノ・レッドチェダー2種のチーズで奥深い味わいが魅力のチーズリゾット。

A la carte

SANDWICH

サンドウィッチ



[数量限定] 牛フィレワッサン

¥1,500

ステーキに使用する国産のフィレ肉を豪快に分厚くカット。肉厚でとっても柔らかい和牛フィレ肉と厳選したバター香るクロワッサンの相性◎
一口噛み締めると幸せな気持ちになれるそんな逸品のサンドウィッチです。

タルタルフィッシュサンド

¥650

外はサクサク、中はしっとりの白身魚のフライを自家製のタルタルソースと一緒に。



BURGER

バーガー

QUONバーガー

¥1,800

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



MIDNIGHT TEA

QUON MIDNIGHT TEA

¥4,500/2名様盛り～

深夜までアフタヌーンティーを味わえるティースタンド。お食事をしてきた後に
数人でご利用するのに最適◎

[プチフル6種・セイボリー2種・スコーンサンド]

お二人で分け合える軽めの3段セット。

ドリンクは含まれないので、アルコールなどお好みのドリンクと一緒に。

*3名様盛りには、プラス¥2,000でお得にご変更頂けます。



*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。

Private room

接待や会食などにもお使いいただける個室ができました。
ゆったりくつろげるプライベート空間でお食事やアフタヌーンティーをお楽しみください。

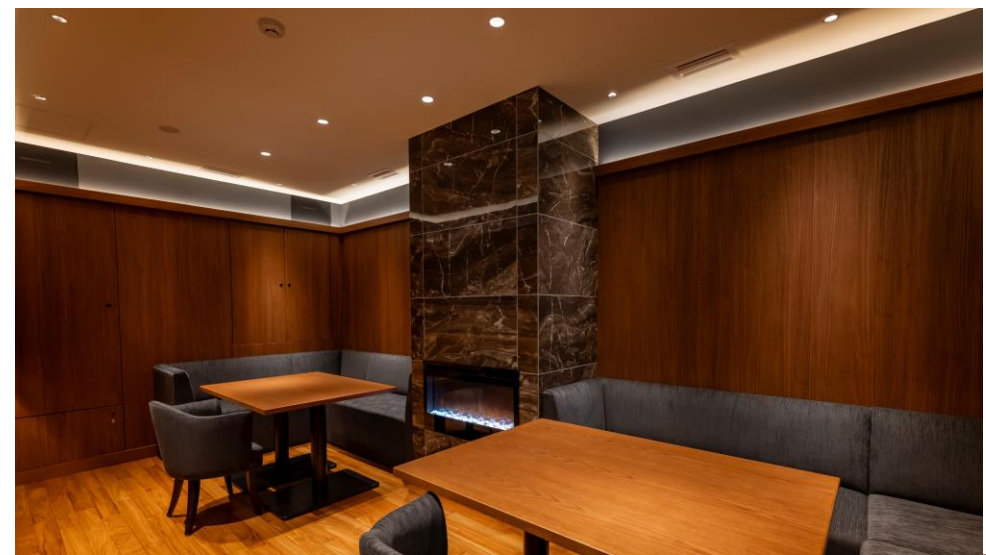
■個室料金について

アフタヌーンティーをご利用のお客様	¥2,000/部屋（2時間制）
アラカルトをご注文のお客様 [11:00~17:30までのご利用時]	¥3,000/部屋（1時間）*最大2時間制
アラカルトをご注文のお客様 [17:30以降のご利用時]	¥5,000/部屋（1時間）*最大2時間制

それぞれ違った雰囲気を味わえる2つのお部屋をご用意いたしました。



■那珂川を見ながらのプライベート空間
[8名様]



■暖炉のある広いお部屋でゆったりな個室
[10名様]



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

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 中村園



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、ヘルス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 ￥1,400

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 ￥1,300

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 ￥1,500

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 ￥1,200

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 ￥1,300

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。

ALCOHOLIC DRINK

Japanise Whiskey

サントリー山崎NV	¥1,500
サントリー白州NV	¥1,500
※上記2銘柄は数に限りがございます。	
サントリー響ブレンドーズチョイス	¥2,200
嘉之助 DOUBLE DISTILLERY	¥2,000
イチローズモルト&グレーンリミテッドエディション	¥2,000
イチローズモルト&グレーン ホワイトラベル	¥1,200
シングルモルト 宮城峡	¥1,400
サントリー知多	¥1,300
サントリー碧	¥1,200
サントリー角	¥900

Whisky

ザ・マッカラン18年	¥3,500
ザ・マッカラン12年ダブルカスク	¥1,500
ジョニーウォーカーブルーラベル	¥2,500
グレンフィディック15年ソレラリザーブ	¥1,800
ラガヴェリン16年	¥1,700
ボウモア12年	¥1,200
アードベッグ10年	¥1,300
ラフロイグ10年	¥1,300
グレンモーレンジィ・オリジナル10年	¥1,300
ロイヤルハウスホールド	¥2,700

Lychee Based

デイタモーニ ライチ×トニック×グレープフルーツ

チャイナブルー ライチ×グレープフルーツ

ALCOHOLIC DRINK

Whisky

シーバスリーガル12年	¥1,200
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	¥1,300
シーバスリーガル18年	¥1,800
オールドパー18年	¥2,000
オールドパー12年	¥1,200
メーカーズマーク	¥1,100
ジャックダニエル	¥1,100

Brandy&Cognac

ヘネシーXO	¥2,000
ヘネシーVSOP	¥1,600
ヘネシーVS	¥1,200
マーテルコルドンブルー	¥1,700
レミーマルタン	¥1,500

Tequila

クラセアスールテキーラレポサド	¥2,200
ボルカン	¥2,200
クエルボ1800アネホ	¥1,760
クエルボ1800レポサド	¥1,100

ALCOHOLIC DRINK

Original COCTAIL

- リバーサイドモヒート ¥1,500
那珂川をイメージした色鮮やかなブルーのモヒート。すっきりとした柑橘系の香味と新鮮なミントの葉を贅沢に使用し、爽快感たっぷりのQUONオリジナルモヒート。
- トワイライトモヒート ¥1,500
昼と夜が混じり合ったような景色をイメージしたピンクパープルカラーのモヒート。カスビュレと新鮮なミントの葉を贅沢に使用した甘酸っぱさのあるQUONオリジナルモヒート。
- ストロベリーモヒート ¥1,500
ストロベリーの果肉が入った、新鮮なミントを贅沢に使用した甘酸っぱいモヒート。
- キウイモヒート ¥1,500
みずみずしいキウイをお楽しみいただける新鮮なミントを贅沢に使用したモヒート。
- モヒート ¥1,300
新鮮なミントの葉を贅沢に使用したQUONのモヒート。
- 大葉ジンソーダwithレモン ¥1,400
大葉の爽やかな香りとジンの華やかさが相まった一杯。
- 抹茶レモングラスローズマリーサワー ¥1,400
程よいレモンのような香りと、清々しい香りを楽しめるブレンドハーブティーをカクテルにしてみました。



ALCOHOLIC DRINK

Fruit COCTAIL



- 大人のメロンクリームソーダ ¥1,800
クリームソーダをメロンリキュールとQUONオリジナルシロップでカクテルに仕上げました。ブリュレしたメロンとバニラアイスクリームの程よい甘さで、アルコールが苦手な方にもおすすめ。
※ノンアルコールにも変更できます。
- HERMES (ヘルメス) バナナミルク ¥1,600
バナナリキュールの芳醇な香りと濃厚な甘味と相性の良いミルクのカクテル。ホイップクリームとチョコレートソース、グラスの淵にバナナを贅沢に。
- くおんスクリュードライバー ¥1,600
オレンジやパインジューズとウォッカのカクテル。柑橘系のジュースとの酸味と甘味をすっきりとしたウォッカが引きしめた味わい。ゴロゴロのせたパイインと一緒にどうぞ。
- サングリア・ブランカ ¥1,600
白ワインをベースにレモン風味を加えたサングリアは甘すぎずお料理にも相性抜群。
- サングリア・クラウン ¥1,600
赤ワインをベースに季節のフルーツをごろごろと使用したサングリア。



ALCOHOLIC DRINK

COCTAIL

All ¥1,000

Shine Muscat

シャインマスカットソーダ マスカット×ソーダ×レモン

シャインマスカットサンライズ マスカット×オレンジ×グレナデンシロップ

シャインマスカットスパモーニ マスカット×グレフル×トニック

シャインマスカットアップル マスカット×アップル

シャインマスカットジントニック マスカット×ジン×トニック

Vodka

ブルドック ウォッカ×ブレーブフルーツ

モスコミュール ウォッカ×ジンジャーエール

レッドブル ウォッカ ウォッカ×レッドブル

レッドブル カシス カシス×レッドブル

Peach Based

ピーチフィズ ピーチ×ソーダ

ファジーネーブル ピーチ×オレンジ

白桃トムコリンズ ピーチ×ジン×レモン×ソーダ

白桃チャーリーチャップリン ピーチ×梅酒×レモン

Gin

ジンソーダ ジン×ソーダ

ジントニック ジン×トニック

Lychee Based

デイタモーニ ライチ×トニック×グレープフルーツ

チャイナブルー ライチ×グレープフルーツ

ALCOHOLIC DRINK

Whisky COCTAIL

ウイスキー・コーク ¥900

ジンジャーハイボール ¥900

ウイスキー・トニック ¥900

ハニーミルク・ウイスキー ¥1,100

ブルー・ハイボール ¥1,100

Wine Cocktail

Sparkling Wine Based

All ¥1,400

ミモザ

ホワイトミモザ シャインマスカットロワイヤル

キールロワイヤル シャンパンブルース

Wine Based

All ¥1,300

キール

オペレーター

アメリカンレモネード

キティ

Non-Alcoholic COCTAILS

All ¥1,000

シャーリーテンプル

モヒート

チャイナブルー

ストロベリーレモネード

ソルティドック

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。