



menu

WAfternoon tea

11:00-17:00

Premium 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。

[お席時間120分制 ドリンクフリーフロー90分]

12/3~12/29 menu

ピスタチオバウンドケーキ
和三盆と白餡のロールケーキ
キャンドルレアチーズケーキ
バニラとホワイトチョコのマカロン

和栗と小豆の抹茶シュトレン
ホワイトチョコムースと柚子ジュレ
苺と求肥のぜんざい仕立て
ピスタチオと苺のホワイトチョコロッシュ

福岡県産やよい豚のカツサンド
スモークサーモンと西京味噌、あさりのパイグラタン
安納芋と黄柚子、ピンクソルトのムース
モッツアレラとトマトのピンチョス、青紫蘇ジェノベーゼソース

Assiette Dessert

あまおうのソルベとトンカ豆のパンナコッタ

選べるスコーンサンド

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。

[お席時間90分制 ドリンクフリーフロー60分]

12/3~12/29 menu

フレッシュいちごとマスカルポーネのクリーム
苺ムースと柚子ジュレ
フランボワーズのラミントン

ピスタチオスコーン
フロマージュブランのムースとピスタチオクリーム
柚子とホワイトチョコのマカロン

福岡県産味宝卵のタマゴサンド
安納芋と黄柚子、ピンクソルトのムース
モッツアレラとトマトのピンチョス、青紫蘇ジェノベーゼソース

【11時台ご予約のお客様限定キャンペーン中】

詳細はホームページ「News」をご覧ください。

白を基調としたアフタヌーンティーは洗練された美しさを持ちながら、冬の美しさを感じられる構成へ。

Christmas

価格 ¥7,900/1名様

【季節限定】
提供期間 ◆ 12/3～12/29まで
提供時間 ◆ 11:00-17:00
※要予約



Menu

	【上段】	【中段】	【下段】
	苺とショコラのミニパフェ 苺のタルト スノーマン～ホワイトチョコムースと抹茶のガナッシュ～ フランボワーズとカシスのムース	ほうじ茶と苺のパブロバ仕立て ピスタチオムース 八女抹茶のオペラ 苺とピスタチオのマカロン	和牛ローストビーフと胡麻ごぼうのクロワッサンサンド 蕪のパバロア、キャビアと九条ねぎオイル添え トリュフとスモークサーモン、下仁田ねぎのボローパン 苺とモッツアレラ・セミドライトマトの柚子胡椒ドレッシング和え
■Soup	もち麦と信州味噌のミネストローネ		
■Special Scone	苺とショコラピスタチオのスコーン		
■Drink	90分間のフリーフロー 約20種類のお好きな紅茶、ハーブティーなどをメニューからお選びいただけます。		

【11時台ご予約のお客様限定キャンペーン中】詳細はホームページ「News」をご覧ください。

さらに、、、
12/21～12/25にご予約のお客様限定でお持ち帰りクリスマスケーキがセットになったコースをご用意いたしました！
通常¥4,800のクリスマスケーキが、アフタヌーンティーご注文のお客様限定
▶▶▶ ¥3,000でご購入いただけます。

Evening High tea

18:30-21:00

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。



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、シャーリーテンブル等

Menu

2024.12.3~START

<Christmas & New Year>

今期はクリスマスから新年に続く大イベントをお楽しみいただけるよう
夜のアフタヌーンティーをお作り致しました!

[上段]

フライドチキン
旬野菜バーニャカウダ
生ハムメロン

[下段]

ピスタチオパウンドケーキ
キャンドルレアチーズケーキ
バニラとホワイトチョコのマカロン
選べるスコーンサンド

[中段]

和牛ローストビーフのタルタル
北海道ポテトのグラタン
福岡県久山産やよい豚のカツサンド
八丁味噌香るタマゴパイ
オリーブとチーズのピンチョス

High Teaのコースは
別皿のお肉が付いてきます!

[Meat dish] ▶▶▶
国産牛頬肉の赤ワイン煮



今期はさらに豪華に、
[オマール海老のブルゴーニュ ロースト]
+ ¥2,000/1名様
を追加いただけます。
(2名様盛り~)

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ます。噛むほど口の中に広がる旨味をご堪能ください。

さらに豪華に、大人気の
[黒トリュフとボルチーニのパスタ]
+ ¥1,000/1名様
を追加いただけます。

お昼も大人気のトリュフパスタを45gでご提供。ソースに、黒トリュフとボルチーニ茸を贅沢に使用。仕上げには「イタリアチーズの王様」とも呼ばれるパルミジャーノ・レッジャーノと黒トリュフをスライスし、奥深い香り豊かなパスタに仕上げております。

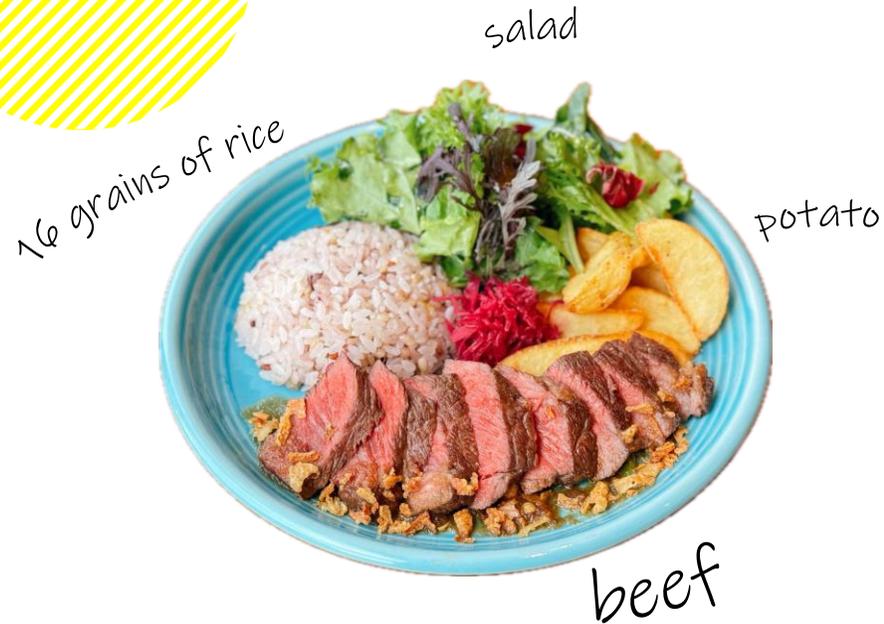


*ご予約でない場合、ご提供までに少々お時間を頂きます。 *メニューは、季節毎に変わります。 *アレルギー等は、3日前までにお知らせください。出来る限り対応致します。

Lunch Menu

11:00 - 15:00

お得



ボリューム満点和牛ステーキプレート

Wagyu beef steak

¥1,650

〔数量限定・140g〕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。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 Menu

11:00 - 15:00

Meat 肉



とんかつスタンド

¥2,500

Pork cutlet

久山産やよい豚のとんかつとデザートと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、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.

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。



きのこベーコンのジェノベーゼ ¥1,100

Mushroom and Bacon Genovese



茄子とひよこ豆牛ひき肉の ¥1,100

ボロネーゼ

Eggplant Bolognese

Lunch SET ランチセット

ドリンクセット ¥300

ブレンドコーヒー(hot/iced)
アールグレイ(hot/iced)
すいかルイボス(iced)
アップルジュース

サラダ&パンセット ¥300

A.
ミニベイクド
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

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～

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。
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。

A la carte

All time

Burger バーガー



QUONバーガー ¥1,650

100%beef burger

[ワッフルフライポテト付き]

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。

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

Sandwich バーガー/サンドウィッチ

久山産やよい豚のカツサンド ¥1,400

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。

季節・数量限定のデザート

Seasonal Dessert



真っ白な和栗のモンブラン

¥1,800

Pure white Japanese chestnut Mont Blanc

真っ白な和三盆の上質な生クリームに包まれたモンブラン。
中には熊本県産和栗を使用した和栗ペーストと刻んだ渋川和栗の甘露煮がたっぷり。
添えられた西京味噌とメープルのグラノーラとの相性は驚くほど抜群。
秋の山で栗拾いしているような気持ちになるそんな盛り付けで仕上げました。
最初そのままシンプルに、
次に別添えのカスタードとラム酒のソースをかけて、どうぞ。

シブーストとは

伝統的なフランスのお菓子で、パイ生地の上にフルーツとクリーム・シブーストを重ねて、上面をキャラメリゼしたお菓子。
ふわふわ&サクサクとした食感をはじめ、安納芋のやさしい甘さやキャラメリゼの香ばしさなど、様々な食感と味わいを楽しむことができます。



安納芋のシブースト ~スイートポテト仕立て~

¥1,800

AnnoSweet Potato Chiboust

上部は、メレンゲとカスタードクリームに安納芋を混ぜ込み、ふんわりとした濃厚なクリームをパリッと香ばしくキャラメリゼ。
さくっとしたパイ生地の土台には、クリームベースのタルトに安納芋の蜜漬け。
アイスクリームやチョコレートとアールグレイのソースをつけてお召し上がりください。

A la carte

Dessert デザート



デザート盛り合わせプレート

¥2,000

Dessert and Fruit Platter

[Assortment of 4 types of petit fours,seasonal fruits,and ice cream]

The photo is an image.

[プチフル4種・季節のフルーツ・アイスクリームの盛り合わせ]
少しづついろいろ楽しめる、プチフル4種の盛り合わせ。15種類以上のスイーツから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。

Today's Plate

¥2,800

[Assortment of 4 types of petit fours, 3 types of Savoury ,
Scone Sandwich and set drink]

[プチフル4種・セイボリー3種・スコーンサンド・紅茶又はコーヒーより1杯]

Waftersoon 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。

ベイクドチーズケーキ

~Ice cream on top~

¥1,600

Baked Cheesecake

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。別添えのピスタチオとメープルのソースをかけてお召し上がりください。



*写真はすべてイメージです。 The photo is an image.

*全て1点1点心を込めてお作りしておりますので、商品には限りがございます。

A la carte

Dessert デザート



スコーンサンド6種セット

¥1,650

Scone Sandwich 6 types set

[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

和洋の食材をサンドした、小ぶりのスコーン。

店内では6種セットのみご注文いただけます。*テイクアウトは1種からお持ち帰りいただけます。

Seasonal Dessert

季節・数量限定のデザート

[季節・数量限定]

季節のフルーツスコーンサンド2種セット ¥900



Fruit Scone Sandwich

- ・シャインマスカット
 - ・苺とショコラピスタチオ
- Seasonal Fruit Scone Sandwich 2type set
- ・Cheinmuscat
 - ・Strawberry and chocolate and pistachio

季節ごとに変わるスペシャルなスコーンサンド2種セット。期間限定アフタヌーンティのセットとして人気のスコーンサンドを単品でもご注文いただける様に致しました。

*表示はいずれも税込価格です。

A la carte

Dessert デザート

AFFOGATO

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。



MATCHA

抹茶アフォガート
~八女抹茶ソース~

Matcha Affogato ¥1,200

宇治抹茶アイス & バニラアイスに熱々のエスプレッソと八女抹茶ソースをかけて。



ICE CREAM

アイスクリーム
3種盛り ¥1,100

3 Types of ice cream

季節のアイスクリームやソルベ3種類を楽しめる盛り合わせ。

注文が入ってから立てる出来立てホイップクリームの

Parfait

提供時間 ~17:30

期間
限定

注文が入ってから立てる甘さ控えめのフレッシュホイップクリームに贅沢にマスカットを使用したフレッシュで爽やかなパフェ。

シャインマスカットパフェ

¥ 2,800

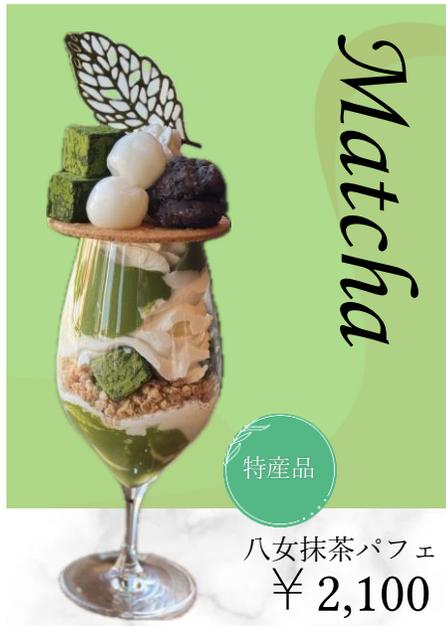


Strawberry

正統派
いちご

いちごパフェ
¥ 2,100

注文が入ってから立てる甘さ控えめのフレッシュホイップクリームと苺の王道パフェ。やさしいクリームの甘さと甘酸っぱいいちごの相性抜群◎



Matcha

特産品

八女抹茶パフェ
¥ 2,100

注文が入ってから立てる甘さ控えめのフレッシュホイップクリームに福岡県産八女抹茶を贅沢に使用したパフェ。やさしいクリームの甘さと八女抹茶の豊かな香りをお楽しみください。

ドリンクセット Drink Set

+ ¥ 400

*ドリンクは隣のページよりお選びいただけます。
1 person You can choose from the next page.

*当店はワンオーダー制とさせて頂いております。お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
We have a one-order system.

Seasonal Dessert

Set Drink パフェセットドリンク

パフェのセットドリンクは下記からお選びください。

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

ルイボスナチュラル hot/iced

ROOIBOS NATUREL
[ノンカフェイン] 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。

アールグレイバニラ hot

Earl grey Vanilla
ベルガモットのすっきりとした香りと、バニラのふんわり甘い香りが解け合う、まろやかなアールグレイティー。

アップルチャイ hot

APPLE CHAI
アップルとシナモンのミックスで、アップルパイのような香り

ベリーガーデン hot

Berry Garden
いちごの甘酸っぱい香りに、芳醇なグレーブを合わせました。
*こちらの紅茶は抽出時間が短い為、カップに注いで提供となります。

オランジェリー hot

Orangery
華やかなオレンジの果実と花の香り。デカフェベースの紅茶でローカフェインのフレーバーティー。

エンジェルジャスミンティー hot/iced

Angel Jasmine
心安らくジャスミンの香りに、爽やかなベルガモットとサワーサップの香りを合わせたすっきりとした味わい
*こちらの紅茶は抽出時間が短い為、カップに注いで提供となります。

オリジナルミルクティー hot/iced

ORIGINAL BLENDED MILK TEA
ミルクと相性の良いスリランカ・キャンディ産の茶葉を使用。濃厚な深みとコクが特徴。

フィールリラックス hot

Feel Relax [German camomile & Lemon grass & Peppermint]
[ノンカフェイン] カモミール・レモングラス・ペパーミントをブレンドした甘さの中にも清涼感のあるハーブティー。

八女 特上深蒸煎茶 hot

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

100%アップルジュース

APPLE JUICE

100%パインジューズ

PINEAPPLE JUICE

オリジナルブレンドコーヒー hot/iced

BREWED COFFEE

単品のドリンクメニューは別のページにございます。

parfait

提供時間

17:30-2:30am



Shine muscat &
Crème chantilly parfait

単品 **3,800**円/2名様盛り

ドリンクセット+400円/1名様

夜でもべろりと食べれる甘さ控えめのフレッシュホイップクリームにシャインマスカットをたっぷり使用した贅沢なパフェ。2人で仲良く食べられるサイズに仕上げました。
ご飯を食べた後の別腹に◎
お酒を呑んだ後の締め◎



Strawberry &
Crème chantilly parfait

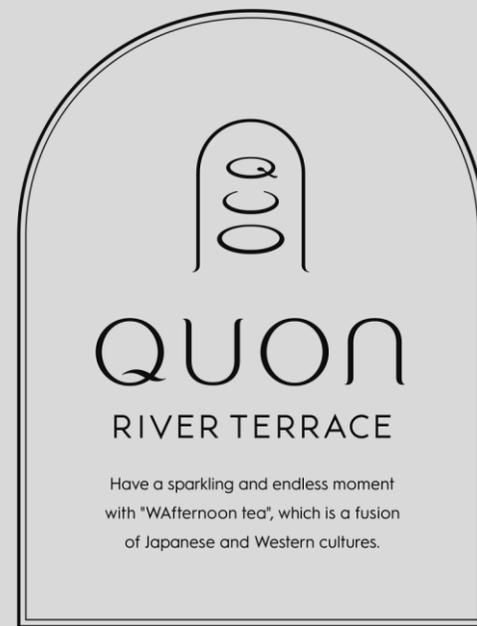
単品 **2,900**円/2名様盛り

ドリンクセット+400円/1名様

夜でもべろりと食べれる甘さ控えめのフレッシュホイップクリームといちごの王道パフェ。
ご飯を食べた後の別腹◎
お酒を呑んだ後の締め◎

*写真はすべてイメージです。

シメパフェ



**17 : 30 —
Dinner Time menu**

Petit Course

お得なプチコース

17:30 - 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



※写真はイメージです。
※プチコースの為、1名様盛りをお二人で分ける事はご遠慮いただいております。

Menu

[プチ前菜] Petit appetizer

シェフの気まぐれ前菜 Chef's whimsical appetizer

[サラダ] Salad

ベビーリーフと季節フルーツのサラダ
Baby leaf and seasonal fruit salad

[パスタ] Pasta

3種類からお選びください。

・ウニクボナーラ

- ・きのこことスモークベーコンのペペロンチーノ
- ・大葉めんたいクリームパスタ

Choose from 3 types

- ・ Sea urchin and eat carbonara
- ・ Peperoncino with mushrooms and smoked bacon
- ・ Perilla mentaiko cream pasta

※パスタは季節ごとにメニューが変わります。

[デザート] Dessert

季節のパルフェ Seasonal parfait

[ドリンク] Drink 1杯

コーヒーor紅茶 coffee or tea

BAR menu

Appetizer

おつまみ

季節のフルーツ盛り合わせ【2名様盛】 Assorted fruit ¥2,000

メロンやぶどう等、彩りも鮮やかなフルーツの5、6種類を盛り合わせ。

お酒と一緒に◎ 箸休めに最適◎

3名様以上の盛り合わせも可能ですのでスタッフまでお申し付けください！

チョコレート chocolate ¥850

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 ¥850

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 ¥850

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 ¥850

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 ¥800

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。

タコと枝豆トマトのマリネ Marinated octopus and edamame tomato ¥950

プリプリのタコとむき枝豆にみずみずしいトマトの夏らしいマリネ。

フレンチドレッシングと鮎魚醬を加え、素材の味をお楽しみください。

メキシカントルティーヤチップス Mexican tortilla chips ¥900

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。

季節のおすすめ商品

Seasonal Recommendations



甘柿とブルーチーズのマリネ

¥1,000

Marinated sweet persimmon and blue cheese

柿のやさしい甘味とブルーチーズの塩加減がびっくりするほどマッチする逸品。
お酒のおつまみにぴったり。



ふっくら美味しい
牡蠣のアヒージョ

¥1,800

Plump and delicious Oyster ajillo

レモンとトマトの程よい酸味とほくほくの牡蠣の相性が抜群。手がとまらない逸品。牡蠣の旨みを含んだオイルにつけてバケットもすすむ。

追加バケット 2枚

¥600

季節のおすすめ商品

Seasonal Recommendations



濃厚クリーミー

¥1,800

スモークサーモンとほうれん草クリームパスタ

Rich and creamy.

Smoked salmon and spinach cream pasta

たっぷり生クリームを使った濃厚なクリームパスタに、スモークサーモンのやさしい燻製の風味が相まった逸品。サーモンといくらは相性◎



きのことスモークベーコンペペロンチーノ

¥1,800

～生ハム添え～

Peperoncino with
mushrooms and smoked bacon

にんにくの食欲をさそう香りの中に、ハードスモークでじっくり丹念に仕上げたベーコンのしっかりとしたこくと香りをご堪能していただけるパスタ。

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。

¥1,600

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。生ハムやチーズも合わ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お品。
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◎

¥950



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。

¥1,300

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。

¥1,500

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)

¥600

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。



日替わり鮮魚の カルパッチョ

¥ 1,600

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。

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

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

海老の濃厚ビスク

バケット添え

¥1,500

海老の旨みがぎゅっと凝縮された濃厚でクリーミーなスープには、バケットを添えて。



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

ムール貝とあさがゴロゴロと入ったクリーミーでやさしいスープ。QUONでは大人気商品の1つです。

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。

¥2,600

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

しっかり辛いアラビアータ

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

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。

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。

王道の魚介パスタ ペスカトーレ ¥2,200

アサリ・ムール貝・エビ・イカ 4種の魚介がごろごろとたっぷり入った海の幸パスタ。白ワインで仕上げたオイルベースのペスカトーレビアンコ。



A la carte

FRITTER 揚げ物

フライドニョッキ ¥1,100
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 ¥2,900
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 ¥1,300
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

¥1,900

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の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

¥1,400

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。

久山産やよい豚のカツサンド

¥1,500

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

¥990

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。



BURGER

バーガー

QUONバーガー ワッフルカットポテト付き

¥2,100

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。
網目カットされたポテトフライは米粉をコーティングしてサクサク感もUP。



MIDNIGHT TEA

QUON MIDNIGHT TEA

¥4,900/2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も最適◎

[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 by 花水木

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

デカフェアールグレイ hot/iced by amsu tea

DECAFF EARL GREY

【ノンカフェイン】ベルガモットのエレガントな香りが漂う、デカフェのアールグレイ。

ダーズリンロワイヤル hot by 花水木

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

ウバ hot by 花水木

UVA

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。キレの良い渋みとウバ特有のメンソール系の香り

ルイボスナチュラル hot/iced by 花水木

ROOIBOS NATUREL

【ノンカフェイン】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。

ノエル hot by 花水木

Noel

甘酸っぱいストロベリーにフロマージュブランの香りを添えた、毎年人気の冬限定ティー。

アールグレイバニラ hot by 花水木

Earl grey Vanilla

ベルガモットのすっきりとした香りと、バニラのふんわり甘い香りが解け合う、まろやかなアールグレイティー。

アップルチャイ hot by 花水木

APPLE CHAI

アップルとシナモンのミックスで、アップルパイのような香り

オレンジジェリー hot by TEAPOND

Orangery

華やかなオレンジの果実と花の香り。デカフェベースの紅茶でローカフェインのフレーバーティー。

ベリーガーデン hot by amsu tea

Berry Garden

いちごの甘酸っぱい香りに、芳醇なグレープを合わせました。

*こちらの紅茶は抽出時間が短い為、カップに注いで提供となります。

エンジェルジャスミンティー hot/iced by amsu tea

Angel Jasmine

心安らぐジャスミンの香りに、爽やかなベルガモットとサワーサップの香りを合わせたすっきりとした味わい

*こちらの紅茶は抽出時間が短い為、カップに注いで提供となります。

オリジナルミルクティー hot/iced

ORIGINAL BLENDED MILK TEA

ミルクと相性の良いスリランカ・キャンディ産の茶葉を使用。濃厚な深みとコクが特徴。

凍頂烏龍茶 hot/iced by amsu tea

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

Drink

Japanese Tea

日本茶

All¥880

八女 特上深蒸煎茶 hot by 八女・中村園

PREMIUM SENCHA

福岡県産八女の茶葉を深蒸し製法で作ることで色と味わいが濃いお茶をお楽しみいただけます。深蒸し八女茶ならではの優しくも深みある色と香り、まろやかでコクのあるうまみをご堪能下さい。

八女 玉露ほうじ茶 hot by 八女・中村園

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。ほうじ茶の香ばしさと玉露の甘みが織りなす上品な味わいが楽しめる貴重な茶葉です。

Harb Tea

ハーブティー

All¥880

フィールリラックス hot by amsu tea

Feel Relax [German camomile & Lemon grass & Peppermint]

【ノンカフェイン】カモミール・レモングラス・ペパーミントをブレンドした甘さの中にも清涼感のあるハーブティー。

アサイーベリー hot by amsu tea

Acci Berry

【ノンカフェイン】ビタミンCを豊富に含んだハイビスカスやローズヒップ、アップル、オレンジピール、アサイーなどをブレンドした、甘酸っぱさがクセになるハーブティーです。

ローズヒップピーチ hot/iced by amsu tea

ROSE HIPS PEACH

【ノンカフェイン】お肌にも嬉しいハイビスカスやローズヒップ、アップル、オレンジピールなどをブレンドした、酸味のあるハーブティーです。ピーチの香りに癒されます。

タンポポコーヒー hot by TEAPOND

DANDELION COFFEE

【カフェインゼロ】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hot by TEAPOND

Blackcurrant & Elderberry [Fruit Tea/Caffeine free]

【フルーツティー/カフェインゼロ】ブルーベリーやブラックカラントなど黒い色のベリーの甘い香りテーマにブレンドしたフルーツティーです。

※蒸らし時間に5分程かかります。



* 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。



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
アランミリアメルロー種 赤グレープジュース alain milliat JUS RAISIN ROUGE MERLOT MERLOT RED 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
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
ハニーラテ hot/iced HONEY LATTE	¥ 950
カフェモカ hot/iced CAFFE MOCHA	¥ 980
塩キャラメルラテ hot/iced SALT CARAMEL LATTE	¥ 980
チャイティーラテ hot/iced CHAI TEA LATTE	¥ 950

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]

黒ブドウ ランブルスコ種から造られるイタリアで人気のセミスパークリングワイン。柔らかいタンニンと微かな甘味が心地良いランブルスコです。

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

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、シング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 whiskey~

サントリー 山崎 18年 ¥5,000

SUNTORY YAMAZAKI 18Year

奥行きのある、圧倒的な熟成感。酒齢18年以上のスパニッシュオーク樽熟成原酒を中心に、じっくりと後熟したフルボディタイプ。圧倒的な熟成感を堪能できる逸品です。

サントリー 山崎 12年 ¥2,300

SUNTORY YAMAZAKI 12Year

繊細で複雑、深みのある味わい。繊細で上品なテイストの日本を代表するシングルモルト。飲み飽きず、幾重にも押し寄せる複雑な香味が、世界を魅了しつづけています。

サントリー山崎NV ¥1,500

SUNTORY YAMAZAKI Non Vintage

やわらかく華やかな香りに潜むイチゴのような香りはワイン樽熟成モルト原酒がもたらし、甘く煌めくような、なめらかな広がり。

サントリー白州NV ¥1,500

SUNTORY HAKUSHU Non Vintage

爽やかな新緑の香りと果実香に、甘く柔らかなスモーキーさが漂う。フルーティでコクがあり、キレの良い味わい。

※上記銘柄は数に限りがございます。

サントリー響ブレンダーチョイス ¥2,000

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るやかな熟成香。ほのかな苦さを擁する余韻がやさしく続く。

イチローズモルト&グリーンリミテッドエディション ¥2,000

ICHIRO'S MALT&-GRAIN LIMITED EDITION

熟したプラムのまろやかな酸味、それを包む甘みは軽やかな綿菓子のように、熟成を重ねたグリーン原酒の心地よい樽香によって、口の中でいつまでも続きます。

イチローズモルト&グリーンホワイトラベル ¥1,200

ICHIRO'S MALT&GRAIN WHITE LABEL

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感じさせる。スイートで軽やかな中に複雑な奥深い原酒のハーモニー、コクのある余韻が楽しめる。

シングルモルト宮城峡 ¥1,300

SINGLE MALT 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。

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、グリ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。

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
¥7,500 [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 ¥1,500

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	¥2,000
嘉之助 DOUBLE DISTILLERY	¥1,800
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	¥1,300
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	¥3,300
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18年	¥2,400
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	¥2,500

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	¥1,800
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	¥1,800
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	¥1,700
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 ¥1,600
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 ¥1,600
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 ¥1,600
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 ¥1,600
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 ¥1,300
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 ¥1,700
オレンジやパインジュース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ンと一緒にどうぞ。
- サンタリア・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タリアは甘すぎずお料理にも相性抜群。
- サンタリア・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タリア。



ALCOHOLIC DRINK

COCTAIL

All ¥1,100

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×ブレイブフルーツ

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