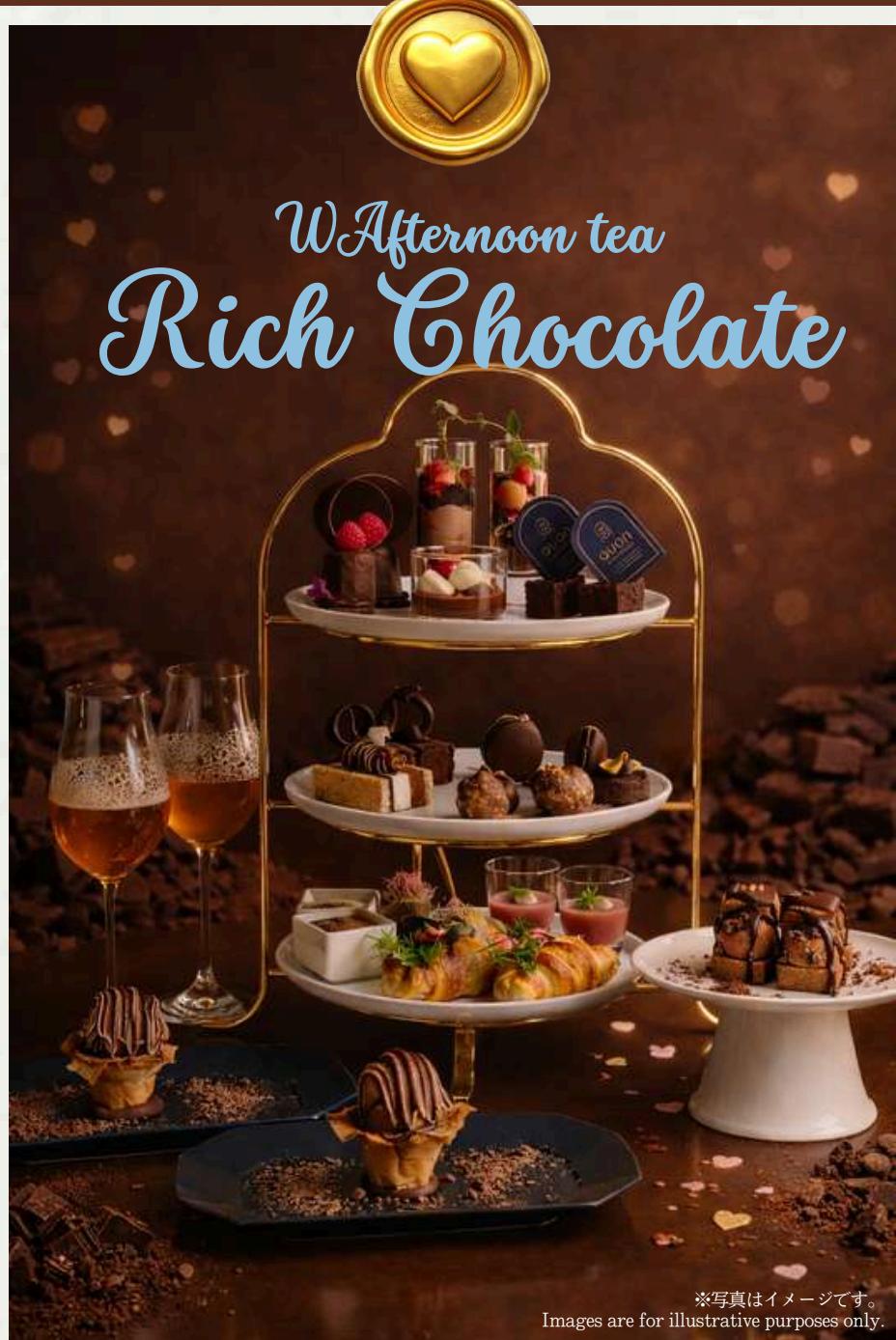


営業時間
火～土 11:00 -am3:00(Lo.am2:30)
日・祝 11:00-24:00(Lo.23:00)
月 定休日

menu

WAfternoon tea	11:00-17:00
Lunch	11:00-15:00
Drink	11:00-17:30
Dessert	All time
Dinner	17:30-
Drink	17:30-
Takeout	All time
Other	

※掲載のメニューは一例です。仕入れや季節により変更となることがあります。



※写真はイメージです。
Images are for illustrative purposes only.

[季節限定] Rich Chocolate WAfternoon tea

¥8,500/1名様

■お席時間120分制 ■90分間のフリーフロー付き

- ・ブチフルール8種
- ・セイボリー4種
- ・アシェットデセール
- ・季節限定スコーンサンド
- ・スペシャルドリンク有

濃厚なチョコレートを主役に、大人のためのアフタヌーンティーをご用意しました

カカオの奥深いコクと香りを丁寧に引き出したスイーツに、果実やナッツの繊細なアクセントを添え、味わいの移ろいを楽しめる構成に仕上げています。

ひと口ごとに広がるカカオの余韻と、計算された甘さのバランス。
上質な素材と洗練された味わいが織りなす、ゆったりとしたティータイムをお過ごしください。

*ご予約でない場合、ご提供までに20~30分程お時間を頂きます。
*Please allow 20~30 minutes for serving.

seasonal products

2026.2.3 ~ 2026.3.15

11:00 - 17:00

Upper Sweets

- 苺とダークチョコのヴェリーヌ
Strawberry & Dark Chocolate Verrine
- キャラメルオレンジとショコラムース
Caramel Orange & Chocolate Mousse
- フランス産チョコレートとランボワーズのテリーヌ
French Chocolate & Raspberry Terrine
- ミルクチョコレートのぜんざい仕立て
Milk Chocolate Sweet Red Bean Soup

Middle Sweets

- ヘーゼルナッツとミルクチョコレートのマルジョレーヌ
Hazelnut & Milk Chocolate Marjolaine
- ピスタチオショコラのマカロン
Pistachio Chocolate Macaron
- マンディアンサブレ
Mendiant Sablé
- ヘーゼルナッツとピスタチオのトリュフロッシェ
Hazelnut & Pistachio Chocolate Truffle Rochers

Lower Savory

- ショコラ紅茶香る苺とトマトのスープ仕立て
Strawberry & Tomato Soup Scented with Chocolat Tea
- スマートサーモンと柚子胡椒の
クリームチーズクロワッサン
Smoked Salmon &
Yuzu Pepper Cream Cheese Croissant
- 和牛と栗のボロネーゼ
Wagyu Beef & Chestnut Bolognese
- 有田鶏のコンフィ、生姜のピクルス添え
Arita Chicken Confit with Pickled Ginger

Assiette Dessert

- 和栗のショコラモンブラン
Japanese Chestnut Chocolate Mont Blanc

Special Scone

- トンカ豆とダークチョコのスコーン
Tonka Bean & Dark Chocolate Scone

*フリードリンクは、別途メニュー表がございます。
Free drink selections are available on a separate menu.



1/16-3/1
11:00 - 17:00

winter mimosa

WAfternoon tea



Standard WAftemoon tea
¥3,900/1名様

■お席時間90分制 ■60分間のフリーフロー付き [プチフルール6種・セイボリー3種]
オーソドックスな構成で気軽に楽しむアフタヌーンティー入門セット。

Upper Sweets

- 柚子とフロマージュブランのムース Yuzu & Fromage Blanc Mousse
- キャラメルと杏のパウンドケーキ Caramel & Apricot Pound Cake
- ピスタチオ檸檬のバターサンド Pistachio & Lemon Butter Sandwich

Middle Sweets

- シャインマスカットとリンゴ酢のゼリー Shine Muscat Grape & Apple Vinegar Jelly
- 八女抹茶と玄米茶のエクレール Yame Matcha & Genmaicha Éclair
- 抹茶スコーンと塩あずきバター Matcha Scone with Salted Adzuki Bean Butter

Lower Savory

- 福岡県鞍手産味宝卵のタマゴサンド Egg Sandwich
- 焼き安納芋と塩黒蜜のムース Roasted Sweet Potato & Salted Black Sugar Mousse
- 生姜ピクルスとクスクスのタブレ Couscous Tabouleh with Ginger Pickles

* フリードリンクは、別途メニュー表がございます。

Free drink selections are available on a separate menu.



Premium WAftemoon tea
¥5,500/1名様

■お席時間120分制 ■90分間のフリーフロー付き
[プチフルール8種・セイボリー4種・アシェットデセール・選べるスコーンサンド・ウェルカムドリンク有]
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。当店名物「福岡県産やよい豚のカツサンド」をお楽しみ頂けるのもプレミアムならでは。季節ごとに計算し尽くされた構成で、ラストのアシェットデセールが美しい余韻を奏します。

Upper Sweets

- 柚子とはちみつのゼリー Yuzu & Honey Jelly
- 檸檬とキャラメルのバターサンド Lemon & Caramel Butter Sandwich
- はちみつ檸檬の丸いムース Honey Lemon Mousse
- 柚子とパッションフルーツのクリームサンド Yuzu & Passion Fruit Cream Sandwich

Middle Sweets

- トンカ豆のパンナコッタ～八女抹茶ソース～ Tonka Bean Panna Cotta with Yame Matcha Sauce
- 八女抹茶の生チョコレート Yame Matcha Nama Chocolate
- ピスタチオとグリオットチェリーのマカロン Pistachio & Griotte Cherry Macaron
- ピスタチオのダックワーズ Pistachio Dacquoise

Lower Savory

- 福岡県久山産やよい豚のカツサンド Yayoi Pork Cutlet Sandwich
- 焼き安納芋と塩黒蜜のムース Roasted Sweet Potato & Salted Black Sugar Mousse
- 生姜ピクルスとクスクスのタブレ Couscous Tabouleh with Ginger Pickles
- 西京白味噌と燻製醤油のクラムチャウダー Clam Chowder with Saikyo White Miso & Smoked Soy Sauce

Assiette Dessert

- アプリコットのクリームダンジュ Apricot Crème d'Anjou

* フリードリンクは、別途メニュー表がございます。

* ご予約がない場合、ご提供までに少々お時間を頂きます。
* Please allow 20 minutes for serving.

* 写真はすべてイメージです。

* 表示はいずれも税込価格です。



Lunch

11:00-15:00



アフタヌーンティー専門店の
シェフパティシエが手掛ける
ベーグルランチプレート。

[内容]

- ・ベーグルサンド
- ・本日のスープ
- ・サラダ
- ・西京味噌グラノーラとヨーグルト

Bagel Plate

北海道産小麦「春よ恋」を100%使用した、むっちりもちもち食感
のベーグル。(はちみつ使用)
※すべての商品にマスタードバターを使用しています。



アボカドサーモン

¥1,700

女性人気ナンバーワンの王道。スマートサーモン、アボカド、オニオンマリネ、クリームチーズの相性抜群◎やっぱりこれですね。



阿蘇自然豚ハム＆チーズ

¥1,700

阿蘇自然豚のジャンボン・ブランを使用したサンド。低温調理で作られたしっとりしたハムとchedarチーズ、レタス。シンプルに素材を味わい下さい。



白味噌てりやきチキン

¥1,400

醤油や白ワインをベースに、白味噌が隠し味のてりやきソースに漬け込んだチキン。じっくりと焼き上げたチキンとレタス、マヨネーズでサンド。



めんたいクリームチーズ

¥1,200

"明太フランス"をイメージしたベーグルサンド!
ガーリック香る明太バターソースを香ばしく焼き上げ、
隠し味に昆布茶を忍ばせたクリームチーズをサンド。
他では味わえない深みをご堪能ください。



BLT [ベーコン・レタス・トマト]

¥1,200

阿蘇自然豚のベーコンを使用し、自家製バーベキュー
ースでサンドしたBLT。
マヨネーズとchedarチーズソースがアクセントに。



Beef steak

ボリューム満点
和牛ステーキプレート

[140 g] ¥1,800

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。

とんかつスタンド

¥2,500

久山産やよい豚のとんかつとデザートの豪華なランチセットを3段
スタンドでご提供。

5種類のソースや薬味と共に召し上がりください。
[自家製ソース・柚子胡椒・明太子・抹茶塩・ごまだれ]



黒トリュフ & ポルチーニのパスタ

Pasta

¥1,500

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。



サラダ・パンSet ¥300

Frenchtoast

九州産の生クリーム、牛乳、卵を使用したアパレイユ。きび砂糖やバニラビーンズを加えリッチな味わいかつコクのある甘さのフレンチトースト。

花冠 (flower crown) を思わせるように、色とりどりのフルーツと花々をリース状にあしらいました。



アサイー フレンチトースト

～季節フルーツ & 西京味噌グラノーラ～

¥1,800



Set Drink ¥500

- ・ブレンドコーヒー (hot/iced)
- ・アールグレイTea (hot/iced)
- ・八女 玄米茶 (iced)
- ・アップルジュース

Set Drink & Desert ¥700

- A. ミニベイクドチーズケーキ
B. アイスクリーム2種盛



Lunch Set

A la carte

Burger/Sandwich

QUONバーガー ¥2,100

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。



福岡県久山産 ¥1,500

やよい豚のカツサンド

Cutlet Sandwich

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。

福岡県鞍手産 ¥1,000

味宝卵のタマゴサンド

Egg Sandwich

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。



11:00-15:00まではランチセットが付けれます。
ドリンクセット ¥500 / デザートドリンクセット ¥700
* 詳細は前頁をご覧ください。

Appetizer

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。

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。

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

Drink



Coffee

オリジナルブレンドコーヒー hot/iced ¥850

BREWED COFFEE

アメリカーノ hot/iced ¥850

AMERICANO

デカフェコーヒー [カフェインレス] hot/iced ¥950

Decaffeinated COFFEE

エスプレッソ hot [SINGLE SHOT] ¥620

ESPRESSO [DOUBLE SHOT] ¥690

ヴィンナーコーヒー hot/iced ¥880

VIENNA COFFEE

カフェラテ hot/iced ¥900

CAFE LATTE

バニララテ hot/iced ¥950

VANILLA LATTE

ヘーゼルナッツラテ hot/iced ¥950

HAZELNUT LATTE

マカダミアナッツラテ hot/iced ¥950

NOIX DE MACADAMIA LATTE

ハニーラテ hot/iced ¥980

HONEY LATTE

塩キャラメルラテ hot/iced ¥980

SALT CARAMEL LATTE

エスプレッソトニック iced ¥980

ESPRESSO & TONIC

追加ホイップ ¥50

ADDITIONAL WHIP

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

デカフェアールグレイ hot/iced

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。

ダージリンロイヤル 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

ウバ hot

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

ルイボスナチュレル 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。

アプリコットオレンジ hot/iced

Apricot and orange

オレンジのジューシーな香りに、甘酸っぱいアプリコットの香りを重ねました。

*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。

マロン hot

Marron tea

栗の上品な香りとほんのりキャラメルの甘さが調和した、ほっこりとろげる紅茶。

ショコラベリー hot

Chocolate Berry

いちごとチョコレートの香りをブレンドした、スイーツのような紅茶です。

*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。

ジンジャーレモネード hot

Ginger Lemonade

爽やかなレモンの香りに、はちみつのやさしい甘さとジンジャーのアクセントを添え、すっきりとした後味に仕上げました。

*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

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

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

by 花水木

by amsu tea

by 花水木

by 花水木

by 花水木

by amsu tea

by 花水木

by amsu tea

by amsu tea

by amsu tea

by amsu tea

Japanese Tea

ALL ¥880

八女 特上深蒸煎茶 hot

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。

加賀棒茶 hot

ROASTED GREEN TEA

石川県生まれの高品質なお茶。新茶の茎を浅く焙じて作った香ばしい棒茶の香りとすっきりとした飲み心地。

八女 玄米茶 iced

Genmaicha (Brown rice tea)

福岡県産八女の玄米茶。香り高く、上質な口当たりが特徴。

Herb Tea

by amsu tea

¥880

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。

by amsu tea

¥880

モリンガ hot

Moringa

[ノンカフェイン] ミラクルツリーと呼ばれるほど栄養価の高いモリンガ。ビタミン、ミネラル、アミノ酸などが豊富に含まれています。

by 中村園

¥980

レモングラス×ローズマリー hot

Remongrass and Rosemary

[ノンカフェイン] 热帯アジア原産でイネ科の多年草ハーブ・レモングラスのやや甘いレモンのような香りに、地中海沿岸原産のローズマリーの爽快で清々しい香りをブレンド。

by 中村園

¥980

ローズマリー×ハトムギ hot

Rosemary and Adlay

[ノンカフェイン] 薬草として長い歴史を持つローズマリーと、古来より漢方に使用されていたハトムギをブレンド。特有の香りをもつローズマリーにほのかな甘みと香ばしさのあるハトムギをブレンドし、ハーブティー初心者でも飲みやすい味わい豊かなハーブティーに仕上りました。

Fruit Tea

ALL ¥980

香りの庭 hot

Herbs & Flowers with Citrus Fruits

by TEAPOND

[カフェインゼロ] 下草に植えられたハーブ、咲き誇る花々、グレープフルーツやレモンなど、たわわに実った柑橘の果実。リフレッシュしたい時に時間を選ばずに楽しめるカフェインフリーの銘柄。

※蒸らし時間に5分程かかります。

サンシャインデイズ hot

SUNSHINE DAYS (Pear & Citrus with Safflower)

by TEAPOND

[カフェインゼロ] 洋梨とオレンジの香りのフルーツティーです。酸味を抑え、果実の爽やかな口当たり。

※蒸らし時間に5分程かかります。



Softdrink

トロピカルマンゴージュース Tropical mango JUICE	¥800
100%グレープフルーツジュース Grapefruit JUICE	¥800
クランベリージュース CRANBERRY JUICE	¥800
ピンクグアバジュース Pink Guava 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. 10年の歳月をかけて遂に、ベルガモットが高知県西込柑橘園さんで実りました。「記憶に残る高貴な香り」土佐ベルガモットソーダ。洗練された泡、忘れない香り、エレガントな味わいをお楽しみ下さい。	¥850
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
福岡県八女抹茶ラテ hot/iced MATCHA LATTE 100%八女抹茶を使用し、パティシエが作り上げた甘さ控えめの抹茶シロップにミルクを注いで。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

Alcoholic drink

Draft beer

生ビール (プレミアムモルツ マスターズドリーム) PREMIUM MALTS MASTER'S DREAM	¥1,200
ホワイトビール (シメイ・ホワイト) White Beer [Chimay White]	¥1,100
黒ビール (ギネス) Dark Beer [Guinness]	¥1,100
ノンアルコールビールテイスト (オールフリー) Non-Alcoholic Beer Taste [All-Free]	¥800

飲食店限定プレミアムビール Restaurant Limited PREMIUM BEER

GARGERY (ガージェリー) は飲食店だけて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。

ガージェリー・ウィート 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。	¥1,200
ガージェリー・エックスエール 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。	¥1,200



Dessert

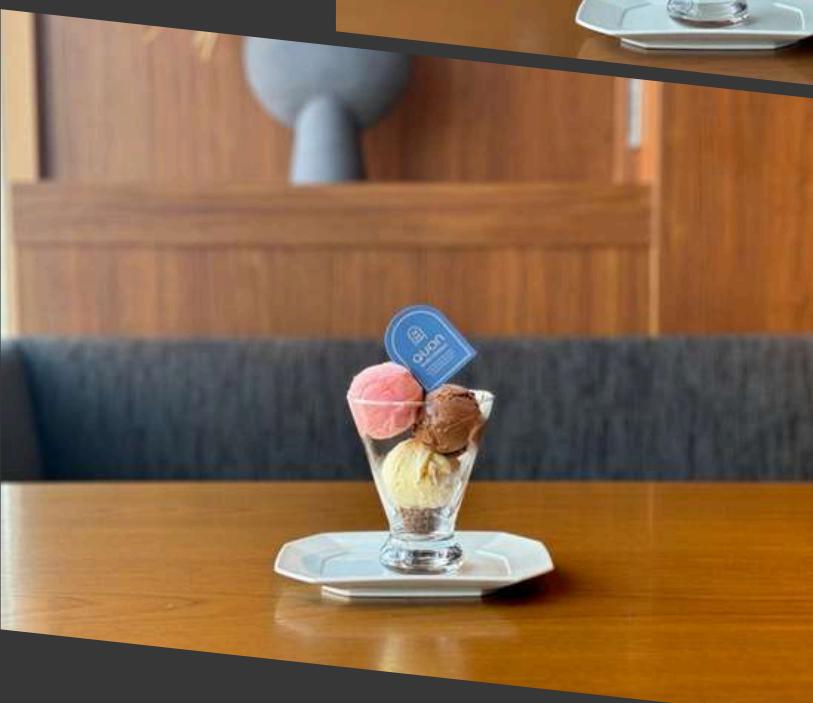
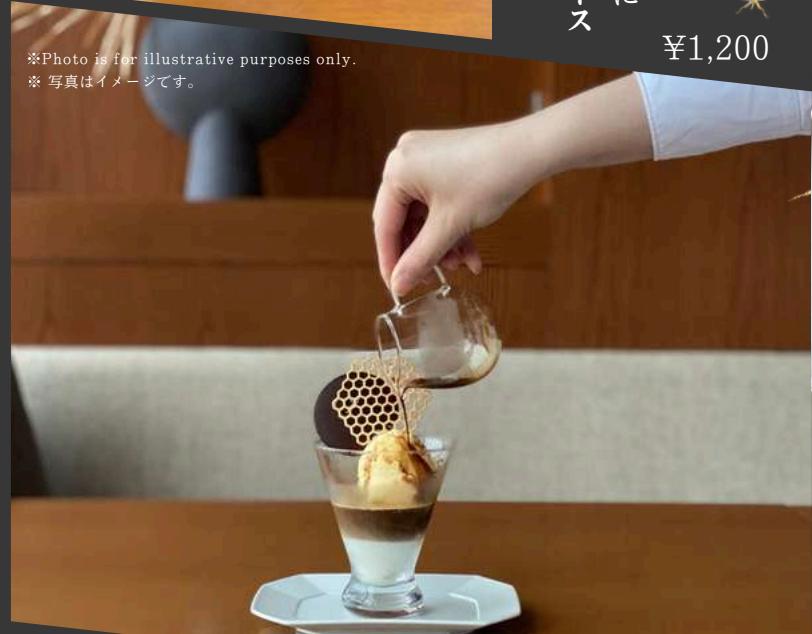


Affogato

二種のバニラアイスに
熱々エスプレッソをかけて。

アフォガート

¥1,100



Ice Cream

アイスクリーム 3種盛り

¥1,100

Matcha Affogato

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。

抹茶アフォガート 八女抹茶ソース

¥1,200



ガトーショコラ

Chocolate cake

¥1,400

口に含んだ瞬間に広がる奥深いコクと豊かな香
りが、シンプルながらも格別な味わいを生み出
す、至福のショコラスイーツ。



ふわふわ幸せの 和三盆のスフレロールケーキ

Fluffy and happy
Wasanbon soufflé roll cake

¥1,400



九州産生クリームを使用した和三盆の優しい甘さ
のクリームと濃厚なカスタードをしっとりもちも
ちのスポンジ生地で巻き込みました。
ワフタヌーンティーでも人気の一品です。



ベイクドチーズケーキ ¥1,600

Baked Cheesecake

九州産の上質なクリームチーズと生クリ
ームを贅沢に使用し、丁寧に焼き上げた
ベイクドチーズケーキ。
なめらかでコク深い味わいは、一口で心
に残る特別な余韻をもたらします。
香ばしいピスタチオと、芳醇なメープル
ソースを添えて—お好みで重ねること
で、さらに豊かな味わいの変化をお楽し
みいただけます。



Dessert

Dessert



スコーンサンド6種セット ¥1,800

Set of 6 scone sandwiches

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。

【種類】

アールグレイ檸檬 Earl Gray Lemon

ティラミス Tiramisu ~ Coffee Mascarpone
～コーヒーマスカルポーネ～

抹茶あんバター Matcha Red Bean Butter

苺ピスタチオ Strawberry & Pistachio

ほうじ茶ラムレーズン Hojicha lamb Raisin

めんたいクリームチーズ Mentaiko Cream Cheese



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]

[プチフルール4種・季節のフルーツ・アイスクリームの盛り合わせ]

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！



Dessert

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◎

Midnight Tea

17:30~

¥5,000 / 2名様

[プチフルール6種・セイボリー2種・スコーン2種]

※ 3名様盛りには、プラス¥2,000で
お得にご変更いただけます。

ティースタンドのみのご提供。

ドリンクは含まれないので、
お好みのドリンクと一緒にご注文ください。

季節フルーツのタルト

Seasonal Fruits tart

¥1,600~

サクッと香ばしく焼き上げたタルト生地に、なめらかなカスタードクリームを重ね、旬のフルーツを彩り豊かに盛り付けたフルーツタルト。

※写真はイメージです。



ベリージュエルタルト

Berrys Jewel tart

¥1,800

いちごを中心に、ラズベリー・ブルーベリーを贅沢に散りばめた華やかなタルト。三種のベリーが織りなす彩り豊かな表情と、甘酸っぱい果実味が口いっぱいに広がる、見た目にも美しい上質なスイーツ。



注文が入ってから立てる出来立てホイップ Parfait

2人で仲良く食べられるサイズに仕上げました。

提供時間 11:00-

STRAWBERRY



フレッシュ苺

ホイップクリーム
フリーズドライ苺

アーモンドクッキー

チョコレートアイス

苺とライムのソース
バニラアイス

カスタードクリーム
アーモンドクランブル

ホイップクリーム
スライス苺

パンナコッタ
苺とライムのソース

正統派
いちご

ストロベリー
¥2,900 / 2名様盛り

フレッシュな苺を主役に、
ホイップクリームやカスタード、パン
ナコッタを重ねた、華やかな味わいの
パフェ。アーモンドクランブルの食感
がアクセントに。最後まで飽きずに楽し
める一品です。

セットドリンク +¥500 / 1名様

※ 隣のページよりお選びいただけます

Set drink + ¥500 / 1 person You can choose from the next page.

CHOCOLATE



チョコパーツ・サブレ

シャンティショコラ

チョコレートアイス
フランボワーズシャーベット

ブラックココアのメレンゲ
チョコレートアイス

ショコラロッシエ

濃厚チョコレートソース

パンナコッタ
フランボワーズシャーベット

ザクザククランブルショコラ

シャンティショコラ
フランボワーズジュレ

期間
限定

2/3 START

チョコレート
¥3,500 / 2名様盛り

濃厚なチョコレートのコクに、
フランボワーズの酸味を重ねた、大人
のためのチョコレートパフェ。
甘さと苦味、酸味のバランスを追求し
た、贅沢な一品です。

～シメパフェ～

夜でもぺろりと食べられる甘さ控えめのフレッシュホイップクリームに
フルーツや和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。



Parfait set drink

セットドリンクは、以下より一杯お選びください。

Please choose one set drink from the following

Tea

アールグレイ ●● by花水木
Earl Grey

フランボワーズピスタチオ ● by花水木

[ノンカフェイン]

ルイボスナチュレル ●● by amsu tea
Rooibos Tea

アーリコットオレンジ ● by amsu tea

ダージリンロワイアル ● by花水木
Darjeeling Royale

ショコラベリー ● by amsu tea

Herb tea & Japanese Tea

加賀棒茶 ● by amsu tea
Roasted Green tea

[ノンカフェイン]

モリンガ ● by amsu tea
Moringa

八女入玄米茶 ● by 中村園
Genmaicha

[カフェインゼロ]

フィールリラックス ● by amsu tea
Feel Relax
[German camomile & Lemon grass & Peppermint]

Coffee & Soft Drink

オリジナルブレンドコーヒー ●●
Blended Coffee

100%アップルジュース
Apple juice

トロピカルマンゴージュース
Tropical Mango Juice

Dinner menu



Evening Higt Tea
Petit Course
Bar Menu
Salad
Appetizer
A La Carte
Main Dish
Soup
Pasta
Sand Wich
Dessert

夜のアフタヌーンティー Higt Tea

提供時間：18:30pm - 23:00pm

しっかり食べたい人に向けた『お食事メイン』のアフタヌーンティーセットをご用意しました。
前菜からメイン、デザートまでのコース料理を3段のスタンドでお楽しみいただけます。
全てのドリンクコースに90分間のフリーフローがついております。



紅茶・コーヒーフリーフロー付き

¥6,000 / 1名様

紅茶を中心にコーヒーやハーブティーなど20種類以上のドリンクをお楽しみいただけます。

More than 20 kinds of drinks are available,
including mainly tea, coffee and herbal teas.

ワインフリーフロー付き

¥7,000 / 1名様

コーヒーと紅茶20種類以上に加え、スパークリングワイン（白・赤・ロゼ）、白・赤ワインも追加

In addition to more than 20 kinds of coffee and tea, sparkling wine (white, red and rosé), white and red wines have been added.

カクテル&モクテルフリーフロー付き

¥8,000 / 1名様

生ビール・カクテル・モクテルが50種類以上ご用意。

上記ドリンクコースに加え、ビール、カクテル、ノンアルコールカクテル、50種類以上がお楽しみいただけます。

Beer, cocktails, mocktails (non-alcoholic cocktails) More than 50 kinds of beverages are available. In addition to the above drink courses.

【アルコール・ノンアルコールドリンクメニュー例】

生ビール、シャンディガフ、ミモザ、キール、オペレーター、ハイボール、モヒート、チャイナブルー、モスキュー、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、ソルティードック、シャーリーテンプル等

※ご予約なしでご注文の際は、2名様からご注文可能。ご提供まで20分前後いただきます。

※コース内容は季節によって異なります。詳しくスタッフまでお尋ねください。

お食事に特化したアフタヌーンティー
しっかり食べたい方、男性にも好評！

お食事に特化したHigt Teaならでは！

【期間限定】牛腿肉の赤ワイントマト煮込み

– 芳醇な赤ワインと香味野菜の旨みを閉じ込めて –

Beef thigh stewed in red wine and tomato sauce



さらに豪華に
大人気パスタやオマール海老を追加可能！



オマール海老のロースト ブルゴーニュ風

+¥2,000 / 1名様

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は特別な日にぴったりな一品。

※オマール海老は2名様からご注文可能。



黒トリュフとポルチーニの パスタ

+¥1,000 / 1名様

大人気のトリュフパスタをちょうどいいサイズの45gでご提供。ソースに、黒トリュフとポルチーニ茸を贅沢に使用。奥深い香り豊かなパスタに仕上げております。

お得な2種類の Petit Course

提供時間：17:30 - 20:00 まで

ご予約なしで1名様から召し上がる全4品～の小さなコースです。
一品ずつ注文するよりコースがとってもお得！

This is a small course meal consisting of 4 dishes that can be enjoyed by one person without a reservation.
The course meal is a great deal compared to ordering each dish individually!



※写真は和牛もも肉のローストを追加しております。

※プチコースの為、1名様盛りをお二人で分けう事はご遠慮いたたいております。

パスタ & サラダコース

¥3,000～/ 1名様

Pasta & Salad course

Menu

③ パスタをこちらからお選びください
[Choose your pasta here]

- ・揚げナスのポモドーロ
[Fried eggplant pomodoro]
- ・タコとオリーブのアラビアータ
[Octopus and Olive Arrabiata]
- ・きのことスモークベーコンのペペロンチーノ
[Peperoncino with mushrooms and smoked bacon]
- ・大葉めんたいクリームパスタ (+¥400)
[Perilla mentaiko cream pasta]
- ・王道の旨みぎっしり ペスカトーレ (+¥600)
[Royal seafood pasta Pescatore]
- ・黒トリュフとポルチーニのパスタ (+¥800)
[Black truffle & porcini pasta]
- ・九州産和牛 ウニクボナーラ (+¥900)
[Wagyu beef and sea urchin carbonara]

④ デザートをこちらからお選びください
[Choose your dessert here]

- ・季節のアシェットデセール
[Seasonal Assiette dessert]
- ・アフォガート (+¥300)
[Affogato]
- ・スコーンサンド (2種お選びください) (+¥500)
[Scone sandwich (choose 2 types)]
- めんたいクリームチーズ [Mentaiko Cream Cheese]
苺ピスタチオ [Strawberry & Pistachio]
抹茶あんバター [Matcha Red Bean Butter]
ほうじ茶ラムレーズン [Hojicha lamb Raisin]
アールグレイ檸檬 [Earl Gray Lemon]
ティラミス [Tiramisu]
- ・ミニベイクドチーズケーキ (+¥400)
[Mini Baked Cheesecake]

Menu

① プチ前菜 [Petit appetizer]

シェフの気まぐれ前菜
[Chef's whimsical appetizer]

② 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]

③ パスタを次のページからお選びください
[Please choose your pasta from the next page.]

アラビアータ
[Arrabiata]

④ デザート [Dessert]

季節のアシェットデセール [Seasonal Assiette dessert]

⑤ 飲み物 [Drink]

コーヒー or 紅茶 [coffee or tea]

※ 追加料金で 和牛もも肉のロースト 2枚 + ¥1,000

2 pieces of roasted Japanese beef
thighs for an additional charge + ¥1,000

おつまみに最適！BARメニュー

Bar menu

季節のフルーツ盛り合わせ【2名様盛】

Assorted fruit

新鮮な季節のフルーツを贅沢に盛り合わせた一皿。
色とりどりのフルーツが目を引き、
見た目にも楽しい盛り合わせは、
2名様でシェアしてお楽しみいただけます。

3名様以上の盛り合わせも可能！

¥1,800



チョコレート

chocolate

ロースト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。

¥850

自家製スパイスクルス

Spice Pickles

サトウキビ由来のコクのある優しい甘味が特徴。
きゅうり、カリフラワー、バブリカ、ニンジン、など4～5種類の彩野菜ピクルス。

¥850

殻付きスマートピスタチオ

Smoked Pistachio

QUONでスマートした香ばしいピスタチオ。
殻付きのまま燻製して旨味をとじこめました。

¥850

ビーフジャーキー

Beef Jerky

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、ワインとの相性よし。

¥850

ミックスナッツ

Mixed Nuts

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。

¥800

ドライフルーツ

Dried Fruit

マンゴー、イチジク、イチゴ、ブルーン、アプリコット5種の盛り合わせ。
ワインと相性抜群。

¥850

おひとりでも、おふたりで分けてちょうどいい

Salad



彩野菜のバニヤカウダー

Bagna cauda with colorful vegetables

彩も華やか！旬な野菜を自家製のアンチョビソースに
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

¥1,700

Baby leaf and seasonal fruit salad

季節のフルーツをたっぷりと使用し、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。



季節フルーツのカプレーゼ

¥1,400

Seasonal Fruit Caprese

旬のフルーツ3～4種類とフェタチーズを合わせた爽やかな
フルーツカプレーゼ。ほんのり甘い果実とチーズの組み合
わせがアクセになる、前菜にぴったりの一皿です。



季節フルーツと生ハムのマリネ

¥900

Marinated seasonal fruits and prosciutto

フルーツの優しい甘みと、
生ハムの旨みが溶け合う大人のマリネ。
白ワインやスパークリングと一緒にどうぞ。
※写真はイメージです。



Seasonal Menu

※季節ごとに内容が変わります。

やよい豚とチョリソーのブロシェット

Yayoi Pork and Chorizo Brochette

¥1,600

ジューシーなやよい豚とスパイシーなチョリソーを贅沢に組み合わせた、まさに食のハイモードを楽しめる一品。スパイスの効いたチョリソーが、やよい豚の旨味を引き立て、絶妙なバランスを生み出します。ピリッとした刺激が、クセになる。

バケット付き
ぽんじりとオクラの
バジルアヒージョ

Chicken Thigh and Okra
Basil Ajillo

追加バケット2枚
¥600

鶏のぽんじりの旨みがじゅわっと染み出すアヒージョ！ねばねばオクラと爽やかバジルが相性抜群◎



燻製秋鮭とカラスミのペペロンチーノ

Smoked Autumn Salmon and
Dried Boars' Roe Peperoncino

¥1,700

燻製にした秋鮭の香ばしさと、カラスミの濃厚な旨みが絶妙に絡む、大人のペペロンチーノ。なんにくと唐辛子の香りに食欲がそそられる、秋限定の味わいです。



スキレット仕立ての秋ナポリタン

Skillet-Prepared Autumn Neapolitan

¥1,600

甘みを引き出した秋野菜と濃厚なトマトソースを、香ばしく焼き上げたナポリタンに。ジュウツという音とともに、五感で楽しむ季節のパスタ。



定番！まちがいない一品料理

A la carte

生ハムとオリーブの盛り合わせ



¥1,300

Assorted raw ham and olives

お酒を愛する方には最高の相棒◎ フランス産生ハムとオリーブ2種の盛り合わせ。

チーズ盛り合わせ

Cheese Platter

¥1,500

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種～5種の盛り合わせ。時々珍しいチーズがこっそり入っているかも。



海老とブロッコリーのアヒージョ バケット添え

¥1,500

Shrimp and broccoli ajillo with baguette

ニンニクの風味で、ぷりぷ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

ムール貝の白ワイン蒸し

¥1,600

Mussels steamed in white wine

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

厳選3種ソーセージ盛り合わせ

¥1,600

Assortment of Three Carefully Selected Sausages

3種類の味が楽しめる一つひとつがボリューム満点なソーセージの盛り合わせ

追加バケット（2枚）

¥600

Additional Buckets (2pieces)

みんなで分け合うのにもGood!

A la carte



Wagyu roast
beef tagliata

和牛ローストビーフの
タリアータ
りと。当店の人気商品です。
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。

¥1,900



Daily
carpaccio

日替わり鮮魚の
カルパチヨ
ぱりと。
本日のおすすめ鮮魚を、自家製ピネ
ガードレッシングでマリネしてさっ

¥1,600



Assorted
appetizers

前菜盛り合わせ
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
良いボリュームで。

¥2,200

A la Carte

フライドニヨッキ

Fried Gnocchi

もっちりとした食感が魅力。お酒のお供にも◎

¥1,100

インカのめざめ ポテトフライ ~ アイオリソース ~

Inca Awakening Potato Fries [Aioli Sauce]

栗やさつまいものように甘いじゃがいもをにんにくマヨネーズソースにつけてどうぞ。お酒のおつまみにぴったり。

¥1,000



トリュフ香るフライドポテト

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。

※ 大盛りは + ¥400

¥1,500

フィッシュ & チップス

Fish and Chips

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。カリッ、ジュワの白身魚フライは手が止まらない一品。

¥1,800

ニヨッキゴルゴン

Gnocchi Gorgon

ブルーチーズ等を使ったコクたっぷりの濃厚なソースが絶品。

¥1,300

明太のりクリームリゾット

Spicy Pollack Roe and Seaweed Cream Risotto

まろやかなクリームソースに、明太子のコクと海苔の香りをたっぷりと閉じ込めた贅沢リゾット。濃厚ながらも口当たりなめらかで、最後の一口まで旨みが続きます。

¥1,800

濃厚チーズリゾット

Cheese Risotto

パルミジャーノ・レッジャーノチーズとレッドチェダーチーズで奥深い味わいが魅力のリゾット。チーズ好きにはたまらない一品。

¥1,600



Main Dish

Beef



低温調理した国産和牛を
香ばしくローストした一品。

国産和牛肉の
ロースト

¥3,500

Lamb



ラムチョップと
季節野菜のロースト
バルサミコソース
骨付きラム肉一本をローストし、しっとり
と仕上げました。バルサミコソースでさつ
ぱりとお召し上がりください。

¥2,000



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。

久山産やよい豚
ロースのグリル

¥1,600

Lobster

オマール海老のブリュゴーニュ ロースト
Lobster burgundy roast

¥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

追加バケット2枚
¥600



海老の濃厚ビスク
バケット添え

¥1,500

Rich shrimp bisque with baguette

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

Pork

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

Clam chowder with mussels and
clams served with baguette

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。
QUONでは大人気商品の1つです。



* 22:00以降は深夜料金（10%）となります。

Pasta



九州産和牛 ウニクボナーラ

¥2,600

Wagyu beef and sea urchin carbonara

ウニのエキスを濃縮させた濃厚なソースを絡めたカルボナーラ。

九州産和牛の柔らかなローストビーフを贅沢に。

福岡県鞍手町から仕入れた、朝採りの卵黄と絡めてお召し上がりください。

黒トリュフとポルチーニのパスタ

¥2,500

Black truffle & porcini pasta

黒トリュフとポルチーニ茸、マッシュルームを贅沢に使った香り豊かなパスタ。

ハムの塩気とも相性が抜群。

和牛ボロネーゼ

¥1,800

Wagyu Bolognese

厳選した国産和牛をたっぷり使い、赤ワインとトマトでじっくり煮込んだ贅沢パスタ。

芳醇な香りと旨みが、ワインとの相性も抜群です。

きのことスモークベーコンのペペロンチーノ

¥1,600

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こくと香りをご堪能していただけるパスタ。

揚げナスのポモドーロ

¥1,500

Fried eggplant pomodoro

揚げたナスのコクがトマトの旨みを引き立て、甘みたっぷりのパスタ。

たことオリーブのアラビアータ

¥1,700

Octopus and Olive Arrabiata

辛味がくせになる！！！！

唐辛子をしっかりと効かせたトマトパスタ。お酒にも◎

※たこなしてもお作りできます

大葉めんたいクリームパスタ

¥1,800

Perilla mentaiko cream pasta

大葉たっぷりでさっぱりと食べられる明太子クリームパスタ。

九州産の明太子、アオサ、大葉の香りが口いっぱいに広がる香り豊かなクリームパスタ。



オマール海老のトマトクリーム生パスタリングイーネ

Lobster and tomato cream pasta linguine

¥2,900

オマール海老の風味豊かな香りとブイヨンがコク深く溶け込んだ旨味たっぷりのトマトクリームパスタ。濃厚ソースを絡めどる生パスタリングイーネを使用したおすすめのパスタ。

半尾がのった豪快さ。

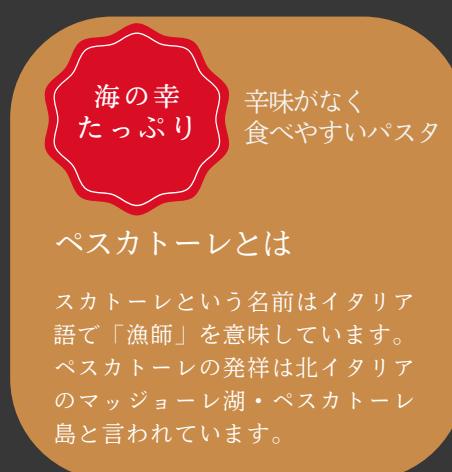
王道の旨みぎっしり ペスカトーレ

¥2,200

Royal seafood pasta Pescatore

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。

にんにく、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

Pizza 30cm size <3~4人前>

シェフの手作りピザ!
ご提供まで20分前後
いただきます



生ハムマルゲリータ ¥2,500

Raw Ham Margherita

焼きたてマルゲリータに、生ハムをトッピングしたピザ。

クアトロフォルマッジ ¥3,000

Quattro Formaggi

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。
お好みでメープルをかけてお召し上がりください。

鞍手産味宝卵のタマゴサンド ¥900

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。



タルタルフィッシュサンド ¥1,400

Fish sandwich with tartar sauce

外はサクサク、中はしっとり
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

Yayoi pork cutlet sandwich

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。



和牛QUONバーガー^{ワッフルカットポテト付き}

100% Beef Burger with Waffle Cut Fries

¥2,300

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。





ビール
Beer



※ 22:00以降は深夜料金（10%）となります

DRAFT BEER

生ビール（プレミアムモルツマスターZドリーム） ¥1,200

DARK BEER

黒ビール（ギネス） ¥1,100

WHITE BEER

シメイ・ホワイト（ベルギービール） ¥1,100

ホップが効いたドライな口当たりに、酸味もあって、のどの渇きを癒すのに最適なビール。

LEMONADE BEER

シメイ・ブルー（ベルギービール） ¥1,100

レモネードの酸味と甘味、ホップの苦味が絶妙に融合したすっきりとした飲み口。

ビールが苦手な方にも人気なビアカクテル。

CHIMAY BLUE

レモネードビア（レモンシロップ×ビール） ¥1,300

シメイビールの最高峰。9度のアルコールを感じさせないバランスの取れた味わい。

NON-ALCOHOLIC BEER TASTE (ALL-FREE)

ノンアルコールビールティスト（オールフリー） ¥800



Premium Beer By Gargery



GARGERY（ガージェリー）は飲食店だけ出逢える国産プレミアムビールです！

RESTAURANT LIMITED BEER GARJELLY WHEAT

ガージェリー・ウィート ¥1,200

ヴァイツェン酵母由来のフルーティ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、シンプルでさわやかな苦味を実現。

RESTAURANT LIMITED BEER GARGERY X ALE

ガージェリー・エックスエール ¥1,200

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、ヘルスブルッカーチ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な香りを楽しめる。



グラスワイン

Glass Wine



17:30～

※ 22:00以降は深夜料金（10%）となります

SPARKLING WINE WHITE (DRY)

スパークリングワイン 白（辛口） ¥1,300

SPARKLING WINE RED (DRY)

スパークリングワイン 赤（辛口） ¥1,300

SPARKLING WINE ROZE (DRY)

スパークリングワイン ロゼ（辛口） ¥1,300

TODAY'S WHITE WINE

本日の白ワイン ¥1,200

TODAY'S RED WINE

本日の赤ワイン ¥1,200

※別紙でもグラスワインをご紹介しております。

* Wine by the glass is also introduced in the attached sheet.

※ボトルワイン用のメニューもご用意しております。

* We also have a menu for bottled wine.



ワインカクテル

Wine Cocktail

SPARKLING WINE BASE ¥1,400

WINE BASE ¥1,300

MIMOSA

ミモザ

スパークリング×オレンジ

KIR

キール

白ワイン×カシス

WHITE MIMOSA

ホワイトミモザ

スパークリング×グレープフルーツ

OPERATOR

オペレーター

白ワイン×ジンジャエール

KIR ROYALE

キールロワイヤル

スパークリング×カシス

KITTY

キティ

赤ワイン×ジンジャエール

SHINE MUSCAT ROYALE

シャインマスカットロワイアル

スパークリング×シャインマスカット

AMERICAN LEMONADE

アメリカンレモンネード

赤ワイン×レモネード

CHAMPAGNE BLUES

シャンパンブルース

スパークリング×ブルーキュラソー

KALIMOCHO

カリモーチョ

赤ワイン×コーラ

ジャパニーズウイスキー
Japanese Whiskey

YAMAZAKI NV ¥1,500

サントリー 山崎 NV

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。

YAMAZAKI 12 YEAR ¥2,300

サントリー 山崎 12年

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。

YAMAZAKI 18 YEAR ¥5,000

サントリー 山崎 18年

奥行きのある、圧倒的な熟成感。
酒齡18年以上のスペ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。

HAKUSHU NV ¥1,500

サントリー 白州 NV

爽やかな新緑の香りと果実香に、甘く柔らかな smokey 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

SUNTORY HIBIKI BLENDER'S CHOICE ¥2,000

サントリー 韻 ブレンダーズチョイス

ワイン樽後熟原酒由来する甘やかさ。
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。

KANOSUKE DOUBLE DISTILLERY ¥1,800

嘉之助 DOUBLE DISTILLERY

「シングルモルト嘉之助」と、独自の製法と単式蒸留器で
蒸留する日置蒸留所の「嘉之助 HIOKI POT STILL」の
それぞれの構成原酒の中から新たに樽を選定し、2つの
個性が引き立つ絶妙な配合を吟味し、
ブレンドしたジャパニーズウイスキーです。

ジャパニーズウイスキー

*ロックの場合+200円頂戴しております
※ 22:00以降は深夜料金（10%）となります

ウイスキー

Whiskey

*ロックの場合+200円頂戴しております
※ 22:00以降は深夜料金（10%）となります

ICHIRO'S MALT&GRAIN LIMITED EDITION ¥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

熟したプラムのまろやかな酸味、それを包む甘みは、
軽やかな締菓子のようで、熟成を重ねたグレーン原酒
の心地よい樽香にのって、口の中でいつまでも続きます。

ICHIRO'S MALT&GRAIN WHITE LABEL ¥1,200

イチローズモルト & グレーン
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
柑橘系の果物を感じさせる。スイートで軽やかな中に
複雑で奥深い原酒のハーモニー、コクのある余韻が楽しめる。

SINGLE MALT MIYAGIKYO ¥1,300

シングルモルト 宮城峡

華やかでフルーティー、なめらかな味わい。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。
モルトの甘みと樽香が優しく広がるやわらかな余韻が特長。

SUNTORY CHITA ¥1,300

サントリー 知多

軽やかな味わいとはの間に甘い香りが特長のグレーンウイスキー。
なめらかで心地よい余韻は、素材の旨みを活かした
お食事との相性が抜群。

SUNTORY AO ¥1,200

サントリー 碧 [あお]

華やかでバニラ様やバ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。

SUNTORY KAKU ¥900

サントリー 角

山崎と白州蒸留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。

THE MACALLAN 18 YEAR ¥3,300

ザ・マッカラン 18年

厳選されたスペニッシュオーク樽で最低18年間熟成させた
原酒のみを使用。まさにラグジュアリーなザ・マッカラン。

THE MACALLAN 12 YEAR DOUBLE CASK ¥1,500

ザ・マッカラン
12年 ダブルカスク

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、ウッドスピスといった
伝統的なマッカランの特徴も併せ持つ。

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL ¥2,500

ジョニーウォーカー ブルーラベル

一万樽に一樽といわれる希少な原酒のみを用いた究極のブレンド。
この上なく芳醇で力強く、かすかにsmokyな味わい

GLENFIDDICH 18 YEARS ¥2,400

グレンフィディック 18年

18年以上熟成したスペニッシュオーク樽原酒と
アメリカンオーク樽原酒をブレンドし3ヶ月以上熟成させました。
熟した果実やシナモンを思わせる香りで、
深い味わいと長く続く余韻が特長です。

LAGAVULIN 16 YEARS ¥1,700

ラガヴーリン 16年

ボディはヘヴィーでsmokyなのにトロリと上品な甘みを持ち、
一度飲めば忘れられないほど。
シェリー樽の甘さとアイラの塩辛さが見事に調和した傑作です。

BOWMORE 12 YEARS ¥1,200

ボウモア 12年

ドライなsmoky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が
感じられるボウモアを代表する逸品。

BALLANTINE'S 21 YEARS OLD ¥2,500

バランタイン 21年

最低21年以上的熟成されたウイスキーが織り成す珠玉のブレンド。
長い熟成を経て得られるまろやかで深いコクは、
まさにコニッサーを唸らせるにふさわしい逸品です。

BALLANTINE'S 17 YEARS OLD ¥1,500

バランタイン 17年

クリーミーで蜂蜜のような甘美さの中にも、オーク樽と
ピート香のsmokyさも感じられる複雑で力強い味わい。

ARDBEG 10 YEARS ¥1,300

アードベッグ 10年

smokyなピート香、爽やかな果実香と気品漂う花の香りが、
複雑で絶妙なバランスを織りなしています。

LAPHROAIG 10 YEARS ¥1,300

ラフロイグ 10年

爽快なピート香や磯の香の強烈で独特の香りが特徴。
1st. フィルバーボン樽熟成による甘いバニラ、
クリームのような滑らかさを合わせ持つ。

GLENMORANGIE ORIGINAL 10 YEARS ¥1,300

グレンモーレンジ
オリジナル 10年

柑橘系とバニラの華やかなアロマ、その魅惑に満ちた
繊細さと複雑な味わいは世界のモルト愛飲家に広く知られています。

ROYAL HOUSE HOLD ¥2,500

ロイヤルハウスホールド

希少価値の高い特別に選りすぐった45種類もの原酒を
絶妙にブレンドし、バランスのとれた
気品漂う味わいを醸し出しています。

ウイスキー

Whiskey

※ロックの場合+200円頂戴しております
※22:00以降は深夜料金（10%）となります

CHIVAS REGAL 12 YEARS

シーバスリーガル 12年

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、熟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。

¥1,200

OLD PARR 12 YEARS

オールドパー 12年

上品な甘さを感じる香り、調和のとれた柔らかな味わい、奥行きのあるかすかにスモーキーな余韻。加水してもバランスが崩れない味わい。

¥1,200

CHIVAS REGAL
QUERCUS SPECIAL EDITION 12 YEARS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

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。

¥1,300

OLD PARR 18 YEARS

オールドパー 18年

ほのかに感じるモルトの甘さと、樽からゆっくりと解放される芳醇なバニラの香り。滑らかな舌触りと長い余韻が長期熟成を感じさせる。

¥1,800

CHIVAS REGAL 18 YEARS

シーバスリーガル 18年

ドライフルーツ、スパイス、そしてバタートフィのアロマが幾重にも重なる香りと共に、ベルベットのようになめらかで芳醇な味わい。

¥1,800

MAKER'S MARK

メーカーズマーク

一般的にバーボンに使用されるライ麦ではなく冬小麦を使用することで、綿のように柔らかな味わいを実現。なめらかでバニラを中心とした複雑で繊細なアロマ。

¥1,100

ブランデー & コニャック
Brandy & cognac

HENNESSY XO

ヘネシー XO

リッチでパワフル、かつ極めて滑らかなスタイルに、深みのある複雑さと高級感のある長い余韻。男性的かつスペイシーな味わい。

¥1,800

MARTELL CORDON BLEU

マーテル コルドン ブルー

“みれの花の香り”と表現される豊かな香り。とてもなめらかな飲み口。感動的な味わい。

¥1,700

HENNESSY VSOP

ヘネシー VSOP

長期熟成の古酒をふんだんに使用した、奥深く滑らかな。スマーズなどの越し、繊細で洗練された味わい。

¥1,600

REMY MARTIN

レミーマルタン

トーストしたオーク樽の強い香りに、完熟したプラムとイチジクのマーマレードのコクがプラス。かすかなダークチョコレート、バタースコッチと焼いたスペイシのまろやかな香りを備えるテイスト。

¥1,500

HENNESSY VS

ヘネシー VS

フルーティな香りとデリケートなバニラのニュアンスでさらに強調され、飲む人に力強さと心地よい調和を感じさせます。

¥1,200

オリジナルカクテル
Original Cocktail

季節限定カクテル

毎年大人気カクテル！

MUSCAT SPRITZER

シャインマスカットスピリッツア

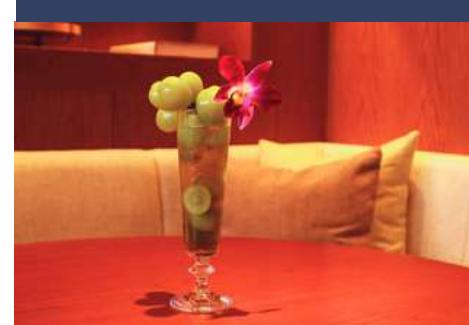
¥1,800

NON-ALCOHOLIC SHINE MUSCAT TEA

〔ノンアルコール〕 シャインマスカットティー

フランス産プレミアムジュースブランド・アランミリアのシャルドネ種を使用したグレープジュースにベルガモットが香るアールグレイを合わせた優しい甘さ。

食べるフルーツカクテル
大粒のシャインマスカットが10粒も入った贅沢カクテル



オリジナルカクテル

TROPICAL BLUE HAWAII

南国ブルーハワイ

¥1,800

鮮やかなブルーの色合いがひときわ美しいフルーツカクテル。ベースのヒノティックリキュールは、パイナップルやバニラなどのフルーツカクテルのフレーバーを再現。爽やかな酸味と甘みのバランスが◎。上にのせたドラゴンフルーツが南国の気分をさらにアップ

※ノンアルコールにも変更できます。

食べるフルーツカクテル

どこか飲んだことのある味わい
鮮やかなブルーが映える



ADULT MELON CREAM SODA

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オリジナルメロンシロップでカクテルに仕上げました。ブリュレした大きなメロンの上にはバニラアイスクリームを乗せて。

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。

フルーツカクテル人気NO.1

メロンの大きさにびっくり！
大人のメロンクリームソーダ



BANANA MILK

HERMES (ヘルメス) バナナミルク

¥1,600

ヘルメスバナナリキュールの芳醇な香りと濃厚な甘味と相性のいいミルクのカクテル。ホイップとの相性も抜群。グラスの上にはバナナ丸々一本贅沢に。

※ノンアルコールにも変更できます。

オリジナルカクテル Original Cocktail

SANGRIA BLANCA サングリア・ブランカ

¥1,600

白ワインをベースにグレープフルーツ風味を加えたサングリアは、さっぱりと飲みやすくデザート感覚にも◎
フラワークラウンをイメージしたフルーツは見栄えもとってもCUTE◎

SANGRIA サングリア

¥1,600

赤ワインをベースにオレンジ風味を加え、季節のフルーツをごろごろと使用したサングリア。
フラワークラウンをイメージして盛り付けたフレッシュフルーツをつまみながらどうぞ。



ミントは全て糸島産を使用しております

RIVERSIDE MOJITO 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りと新鮮なミントの葉を贅沢に使用し、柑橘フルーツがのった爽快感たっぷりのQUONオリジナルモヒート。

TWILIGHT MOJITO 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。
カシスピュレとブルーベリー、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。

MANGO MOJITO マンゴーモヒート

¥1,600

芳醇な香りを持つマンゴーの果実を贅沢に使用してたモヒート。
マンゴーの風味とミントの香りが合わさり、濃厚な香り。トロピカルで甘く爽やかな味わい。
※ノンアルコールにも変更できます。

STRAWBERRY MOJITO ストロベリーモヒート

¥1,600

甘酸っぱいストロベリーの果肉を贅沢に使用したモヒート。
優しい甘さで見た目もとっても可愛いモヒートです。
※ノンアルコールにも変更できます。

MOJITO モヒート

¥1,300

新鮮なミントの葉をたっぷり使用したオーソドックスなモヒート。
※ノンアルコールにも変更できます。



ワインカクテル サングリア

食べながら飲むのもGOOD!
ドリンクの中に入れてもGOOD!



QUONからの景色がモデル!

飲みやすいモヒート
景色と一緒に! 映えお写真にも◎



飲みやすいフルーツモヒート!

みんなでカラフルに!
推しカラーカクテルにも◎

SHINE MUSCAT シャインマスカット

SHINE MUSCAT SODA シャインマスカットソーダ

シャインマスカット×ソーダ×レモン

SHINE MUSCAT SPUMONI シャインマスカットスプモーニ

シャインマスカット × グレープフルーツ × トニック

SHINE MUSCAT APPLE シャインマスカットアップル

シャインマスカット × アップル

SHINE MUSCAT GIN AND TONIC シャインマスカットジントニック

シャインマスカット × ジン × トニック

PASSION FRUIT パッションフルーツ

PASSOA SODA パッソアソーダ

パッションフルーツ×ソーダ

PASSOA ORANGE パッソアオレンジ

パッションフルーツ×オレンジ

PASSIMONI パッシモニー

パッションフルーツ×グレープフルーツ×トニック

GRAND BLUE グランブルー

パッションフルーツ×ウォッカ×
グレープフルーツ×ブルーキュラソー

GIN

GIN SODA ジンソーダ

ジン×ソーダ

GIN TONIC ジントニック

ジン×トニック

MANGO マンゴー

MANGOYAN MILK マンゴヤンミルク

マンゴー×ミルク

MANGOYAN TONIC マンゴヤントニック

マンゴー×トニック

TROPICAL FUZZY NAVEL トロピカルファジーネーブル

マンゴー×ピーチ×オレンジ

MANGOYAN COCO PINE マンゴヤンココパイン

マンゴー×マリブ×パイン

PEACH ピーチ

PEACH FIZZ ピーチFizz

ピーチ×ソーダ

FUZZY NAVEL ファジーネーブル

ピーチ×オレンジ

WHITE PEACH TOM COLLINS 白桃トムコリンズ

ピーチ×ジン×レモン×ソーダ

WHITE PEACH CHARLIE CHAPLIN 白桃チャーリーチャップリン

ピーチ×梅酒×レモン

VODKA ウォッカ

BULLDOG ブルドック

ウォッカ×グレープフルーツ

MOSCOW MULE モスクミュール

ウォッカ×ジンジャエール

RED BULL VODKA レッドブルウォッカ

ウォッカ×レッドブル

RED BULL CASSIS レッドブルカassis

ウォッカ×カassis

ORIGINAL COCKTAIL

PERILLA GIN SODA WITH LEMON

大葉ジンソーダ with レモン ¥1,300

ジンに爽やかな大葉を合わせたカクテル。

レモンと大葉の爽やかな香りとジンの華やかさが相まった一杯。

17:30~

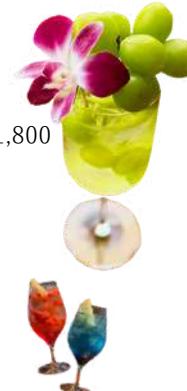
ノンアルコールカクテル Non-Alcoholic Cocktails



季節限定モクテル

NON-ALCOHOLIC SHINE MUSCAT TEA ¥1,800

シャインマスカットティー
フランス産プレミアムジャースブランド・アランミリアの
シャルドネ種を使用した高級グレープジュースに
ベルガモットが香るアーモンドを合わせた優しい甘さ。



MOJITO



NON-ALCOHOLIC MOJITO ¥1,300

ノンアル・モヒート
新鮮なミントの葉をたっぷり使用したオーソドックスなモヒート。

NON-ALCOHOLIC MANGO MOJITO ¥1,400

ノンアル・マンゴーモヒート
芳醇な香りを持つマンゴーの果実を贅沢に使用したモヒート。
マンゴーの風味とミントの香りが合わさり、濃厚な香り。
トロピカルで甘く爽やかな味わい。

NON-ALCOHOLIC STRAWBERRY MOJITO ¥1,400

ノンアル・ストロベリーモヒート

甘酸っぱいストロベリーの果肉を贅沢に使用したモヒート。
優しい甘さで見た目もとっても可愛いモヒートです。

FRUIT MOCKTAIL

TROPICAL BLUE HAWAII ¥1,800

南国ブルーハワイ

新しくできた個室 Private room

11:00 - 17:30

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の空間で、
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 : 3,000円 / 1時間

※アフタヌーンティーご利用のお客様

PREMIUM WAFTERNOON TEA ¥2,000/120分制

STANDARD WAFTERNOON TEA ¥2,000/90分制



新しくできた個室 Private room

17:30pm - 3:00am

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の空間で、
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 : 5,000円 / 1時間



カラオケ
最新機器完備！

※人数関係なく カラオケ料込み
(カラオケは22:00以降にご利用いただけます)

We now have a private room that can be used for business entertainment and dinners. Enjoy your meal or afternoon tea in a relaxing and private space. Private room fee: 5,000 yen per hour (regardless of number of people, karaoke fee included)

