

営業時間

火～木 11:00 - am2:00 (Food Lo.1:00、Drink Lo.1:30)
金・土 11:00 - am3:00 (Food Lo.2:00、Drink Lo.2:30)
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ございます。

SERVING HOURS
11:00-17:00

AVAILABLE PERIOD
3/17-5/10

STRAWBERRY WAfternoon TEA



[季節限定] Strawberry WAfternoon tea ¥7,000/1名様

■お席時間120分制 ■90分間のフリーフロー付き
・プチフルーツ6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

やわらかな光に包まれる、苺づくしのひととき。

甘酸っぱい苺と、フロマージュブランやルビーチョコレートのやさしい甘み。和三盆の奥行きある余韻。さらに、赤紫蘇や新生姜、西京味噌など和の香りを忍ばせたQUONらしい構成で一皿ごとに表情が変わります。

光が揺れる午後に、ときめく苺時間を。

※写真は2名様盛りです。

※The photo shows a serving for two people. ¥17,000

* 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.

Upper Sweets

- 苺とフロマージュブランのムース
Strawberry and Fromage Blanc Mousse
- 苺・ルビーチョコレート・バニラのムース
Strawberry, Ruby Chocolate
and Vanilla Mousse
- 和三盆のとろけるグラスショートケーキ
Melt-in-the-Mouth Wasanbon Glass Shortcake

Assiette Dessert

- 苺のショコラクレープ
Strawberry Chocolate Crêpe

Middle Sweets

- 苺と赤紫蘇のジュレ
Strawberry and Red Shiso Jelly
- 苺とライチのジェルリ
Strawberry and Lychee Gelée
- 苺とピスタチオのタルト
Strawberry and Pistachio Tart

Special Scone

- ルビーチョコレートと苺のスコーン
Ruby Chocolate and Strawberry Scone

Lower Savory

- 苺と新生姜、青紫蘇の冷製スープ
Chilled Strawberry Soup
with Young Ginger and Green Shiso
- 苺と塩昆布、カマンベールのブレッド
Strawberry, Salted Kelp and Camembert Bread
- 苺と西京味噌、ヨーグルトの白和え
Strawberry with Saikyo Miso
and Yogurt Shira-ae
- 和牛ランプと頬肉のビーフシチュー
～みつる醤油の香り～
Wagyu Rump and Cheek Beef Stew
with the Aroma of Mitsuru Soy Sauce

*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.

しとめ3人

WAfternoon tea

3/3 - 4/30



※提供時間 11:00 - 17:00

※写真はPremiumコース 2名様盛りです。

※The photo shows a serving for two people. ¥11,000

Standard WAfternoon 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 [プチフルーツ6種・セイボリー3種]

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。

Upper Sweets

- メロンとエルダーフラワーのジュレ
Melon and Elderflower Jelly
- メロンのパウンドケーキ
Melon Pound Cake
- メロンとココナッツのクリームサンド
Melon and Coconut Cream Sandwich

Middle Sweets

- アールグレイスコーンと
チョコレートバタークリーム
Earl Grey Scone
with Chocolate Buttercream
- オレンジとジャスミンのチーズテリーヌ
Orange and Jasmine Cheesecake Terrine
- アーモンドミルクとマスカルポーネのムース
Almond Milk and Mascarpone Mousse

Lower Savory

- 福岡県鞍手産味宝卵のタマゴサンド
Egg Sandwich
- 新玉葱と豆乳のムース
New Onion and Soy Milk Mousse
- メロンと柚子ガスパッチョ、生ハム添え
Chilled Melon and Yuzu Gazpacho
with Prosciutto



*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.

*ご予約でない場合、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。

Premium WAfternoon 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

[プチフルーツ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の。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てます。

Upper Sweets

- 赤肉メロンのロールケーキ
Fresh Red Melon Swiss Roll
- クリームチーズとメロンのマカロン
Cream Cheese and Melon Macaron
- メロンとマスカルポーネのムース
Melon and Mascarpone Mousse
- メロンクリームソーダ風ジュレ
Melon Cream Soda-Style Jelly

Middle Sweets

- ジャスミンのパウンドケーキと白桃クリーム
Jasmine Pound Cake with White Peach Cream
- トンカ豆のわらび餅とジャスミンジュレ
Warabi Mochi with Tonka Bean and Jasmine Jelly
- エルダーフラワーのムース
Elderflower Mousse
- オレンジチャイとホワイトチョコレートのサブレ
Orange Chai and White Chocolate Sablé

Lower Savory

- 福岡県久山産やよい豚のカツサンド
Yayoi Pork Cutlet Sandwich
- メロンと柚子ガスパッチョ、生ハム添え
Chilled Melon and Yuzu Gazpacho with Prosciutto
- 新玉葱と豆乳のムース
New Onion and Soy Milk Mousse
- 有田鶏のバジルと紫蘇のジェノベーゼ和え
Arita Chicken with Basil and Shiso Genovese



Welcome Drink



Assiette Dessert

- メロンとココナッツの
フォンダンクリーム
Warm Melon and Coconut
Fondant Cream



Other ● 6種類から選べるスコーンサンド ● ウェルカムドリンク付き

Lunch 11:00-15:00



九州産
和牛
使用

Beef steak

ボリューム満点
和牛ステーキプレート
[140g] ¥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。

Pork cutlet stand

とんかつスタンド
¥2,500

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。5種類のソースや薬味と共にお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・こまだれ]



Tonkatsu Stand

A luxurious lunch set featuring tonkatsu and dessert, elegantly served on a three-tier stand.

Enjoy with a selection of five house-made sauces and condiments:
[House-made Sauce, Yuzu Pepper, Mentaiko, Matcha Salt, Sesame Sauce]

Pasta

黒トリュフ&ポルチーニのパスタ
¥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



国産ビーフ100%
QUONバーガー
100%beef burger

¥2,100

[ワッフルフライポテト付]

厳選された牛肉を使用し、肉本来の旨味を引き出すために丁寧に手ごねて仕上げた自家製パティ、和牛ミートソースのハンバーガー。特製ソースを使用し、バランスの取れた味わいに。



カツサンド ¥1,500

Cutlet Sandwich

低温調理でじっくり火入れしたやわらかなカツを使用。醤油をベースに仕上げた自家製の甘みあるソースが、旨みを引き立てるカツサンドです。



味宝卵のタマゴサンド ¥900

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。



Lunch Set

Set Drink & Desert ¥700

- A. ミニバイクドチーズケーキ
- B. アイスクリーム2種盛

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



11:00 - 17:30

A la carte

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。



カツサンド ¥1,500
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。



味宝卵のタマゴサンド ¥1,000
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

ウィンナーコーヒー 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

Black Tea

ALL ¥880

ダージリンスノードロップ hot by TEAPOND
DARJEELING SNOW DROP
いきいきとした新緑を想わせる香りと雪解け水のように透き通った味わいが魅力。明るい山吹色の水色（すいしょく）も美しい春摘みダージリンの魅力をお楽しみください

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

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。茶葉の香りとココを楽しむ、甘さを加えていない無糖のミルクティーです。 ※お砂糖をご希望の際はスタッフまでお声かけください。

Flavored 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。

さくら hot/iced by 花水木
SAKURA
上質なセイロンティーの澄んだ味わいに、満開の桜を思わせる、ほのかに甘い香りを重ねました。ふわりと広がる余韻が、心までやわらかく包み込みます。

ショコラベリー hot by amsu tea
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。

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。

Fruit Tea (Caffeine-Free)

ALL ¥980

香りの庭 hot by TEAPOND
Herbs & Flowers with Citrus Fruits
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 by TEAPOND
SUNSHINE DAYS (Pear & Citrus with Safflower)
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。

Straight Tea

ALL ¥880

八女 特上深蒸煎茶 hot by 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。

加賀棒茶 hot by amsu tea
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 by 中村園
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。

凍頂烏龍茶 hot/iced by amsu tea
TUNG TINGOOLONG
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

Harb Tea (Caffeine-Free)

フィールリラックス hot by amsu tea ¥880
Feel Relax [German camomile &Lemon grass&Peppermint]
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。

ローズヒップ&ハイビスカス hot by amsu tea ¥880
rosehip & hibiscus
ビタミンCたっぷりのローズヒップと爽やかな酸味のハイビスカスをブレンドした、美容に嬉しいハーブティー。

レモングラス×ローズマリー hot by 中村園 ¥980
Remongrass and Rosemary
熱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。

ローズマリー×ハトムギ hot by 中村園 ¥980
Rosemary and Adlay
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がりました。

ルイボスティー hot/iced by amsu tea ¥880
ROOIBOS
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。

ルイボスレモンタルト hot by 花水木 ¥880
ROOIBOS Lemon tart
コクのあるレッドルイボスをベースに、みずみずしいレモンの爽やかさを重ねました。ふわりと広がるレモンの甘酸っぱい香りは、まるで焼きたてのタルトを思わせる華やかな余韻を演出します。

※スチームミルクは別途50円でご注文いただけます。

※Steamed milk +¥50

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
ピンクグァバジュース 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、忘れられない香り、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

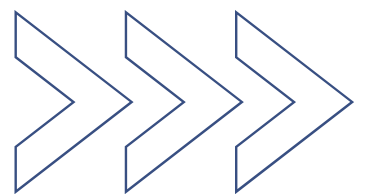
飲食店限定プレミアムビール Restaurant Limited PREMIUM BEER

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。

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



All time Dessert



※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ございます。

パティシエが作る かき氷

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。
最初から最後までわくわく感を是非ご堪能下さい。

Drink Set + ¥ 500



ミルクセーキ
milk shake
¥2,000

優しい甘さのミルクソースと中に入れたカスタードクリームで九州で愛されるミルクセーキを表現しました。和三盆のマスカルポーネクリーム、アーモンドメレンゲと一緒に食べることで優しいミルクに包まれます。



苺ピスタチオ
Strawberry Pistachio
¥2,400

甘酸っぱい苺に、濃厚なピスタチオのココ。柚子のほのかな香りが重なり、軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。口に運ぶたび、やさしくほどけていく上品な余韻をお楽しみください。



メロン
Melon
¥2,400

みずみずしいメロンの甘さに、ココナッツやヨーグルトの爽やかさを重ね、軽やかで透明感のある味わいに。やさしく広がる甘さとともに、涼やかな余韻を感じていただけます。

[お願いとご案内] Guest Information

- *一つ一つ丁寧にお作りしますのでご提供にお時間をいただいております。
- *当店はワンオーダー制となります。
- *店内混雑時はお席のご利用を [1時間まで] とさせていただきます。

- * It may take some time to prepare your order.
- * One order per person required.
- * During busy hours, seating is limited to 1 hour.

Drink Set + ¥ 500

※ドリンクは
右からお選びください。



アールグレイ (hot/iced)
Earl Grey

ダージリン (hot)
Darjeeling

エンジェルジャスミンティー (hot/iced)
Angel Jasmine

八女 玄米茶 (iced)
Genmaicha (Brown rice tea)

加賀棒茶 (hot)
Roasted Green tea -Hojicha-

ローズマリーカモミール (hot)
Rosemary and Chamomile

オリジナルブレンドコーヒー (hot/iced)
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

Dessert Menu

Seasonal Strawberry



MELTING WASANBON STRAWBERRY SHORTCAKE

とろける和三盆の生ショートケーキ
¥1,600

和三盆のやさしい甘さをいかした、とろけるようになめらかな生クリームショートケーキ。通常のショートケーキでは形を保てないほど、やわらかく仕立てているため、お皿にとろりと流れるほどのくちどけに。

スプーンを入れた瞬間、ふんわりほどけて、いちごの甘酸っぱさとともにすっと溶けていきます。

九州産いちごとともに、軽やかに広がる余韻をお楽しみください。



BAYBAS CHEESECAKE

A rich cheesecake inspired by both baked and Basque styles.

ベイバス チーズケーキ
¥1,600

ベイクドとバスクの間のような、濃厚でとろけるくちどけのチーズケーキ。九州産のクリームチーズと生クリームを使用し、コク深く、やさしい余韻に仕上げました。

Fukuoka

YAME MATCHA BAYBAS CHEESECAKE

Made with premium Yame matcha from Kyushu.

八女抹茶 ベイバスチーズケーキ
¥1,600

福岡・八女産抹茶を贅沢に使用したチーズケーキ。別添えの抹茶ソース、抹茶アイスクリームまで、すべて抹茶で仕上げました。甘さ控えめでほろ苦く、ベイクドとバスクの間のような焼き加減が特徴の、大人な味わい。

Yame matcha



Dessert

※写真はイメージです。The photo is an image.

Dessert



スコーンサンド6種セット ¥1,800

Set of 6 scone sandwiches

和洋の食材を使用し、それぞれの異なる個性を持つ小ぶりのスコーンサンド。ぜひ、お気に入りの一つを見つけてみてください。

- アールグレイ檸檬 Earl Grey and Lemon
- 抹茶メープル Matcha and Maple
- いちごミルク Strawberries Milk
- ピスタチオショコラ Pistachio and Chocolate
- ほうじ茶ラムレーズン Hojicha and Rum Raisin
*少量のアルコールが含まれています。*This product contains alcohol.
- あんずフラワークリームチーズ Apricot Flower and 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！



Affogato

アフオガート

¥1,100

二種のバニラアイスに
熱々エスプレッソをかけて。



Matcha Affogato

抹茶アフオガート

八女抹茶ソース

¥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

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。

※写真はイメージです

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

¥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。

17:30 - Night time Dessert



※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ございます。





Food & Dessert Menu 17:30~

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

※4/30までの提供となります。

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。

※Photo is for illustrative purposes only.
※写真はイメージです。



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が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

コーヒーや紅茶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、モスコミュール、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、シャーリーテンブル等

※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分前後いただけます。

※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
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ならではの！

【Main dish】 和牛ロースグリル



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 ※4/30までの提供となります。

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。
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!



※写真の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る事はご遠慮いただいております。

パスタ & サラダコース

¥3,000 ~ / 1名様

Pasta & Salad course

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ザート [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

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ザート
[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]

・ミニバイクドチーズケーキ (+¥400)
[Mini Baked Cheesecake]

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】 ¥1,800

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！



チョコレート ¥850

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。

殻付きスモークピスタチオ ¥850

Smoked Pistachio

QUONでスモーク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。

ビーフジャーキー ¥850

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。

ミックスナッツ ¥800

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。

ドライフルーツ ¥850

Dried Fruit

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

おひとりでも、おふたりで分けてもちょうどいい

Salad



彩野菜のバーニャカウダー ¥1,600

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。

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を使用し、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。



※ 22:00以降は深夜料金（10%）となります。

※ 22:00以降は深夜料金（10%）となります。

みんなで分け合うのにもGood!

A la carte



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

Wagyu roast beef tagliata



和牛ローストビーフの

タリアータ

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

¥1,900

Daily carpaccio

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。



定番! まちがない一品料理

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

¥1,500

Cheese Platter

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

追加バケット (2枚)

¥600

Additional Buckets (2pieces)

インカのみぎめ ポテトフライ〜アイオリソース〜

¥1,000

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。



トリュフ香るフライドポテト

¥1,500

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

フィッシュ & チップス

¥1,800

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。

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

Lobster

オマール海老のブリュゴーニュ ロースト ¥4,800
Lobster burgundy roast

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。



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
骨付きラム肉二本をローストし、しっかりと仕上げました。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



Pork

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



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ミーなスープには、バケットを添えて。



※ 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 Pasta

¥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 Pasta。
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 Pasta。
芳醇な香りと旨みが、ワインとの相性も抜群です。

きのこ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したこくと香りをご堪能していただける Pasta。

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 Pasta。

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 Pasta。お酒にも◎

※ たこなしでもお作りできます

大葉めんたいクリーム Pasta

¥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 Pasta。
九州産の明太子、アオサ、大葉の香りが口いっぱい広がる
香り豊かなクリーム Pasta。



オマール海老のトマトクリーム 生パスタリングイーネ

¥2,900

Lobster and tomato cream
pasta linguine

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 Pasta。
濃厚ソースを絡めと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 Pasta。

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。

海の幸
たっぷり
辛味がなく
食べやすい Pasta

ペスカトーレとは

スカトーレという名前はイタリア語で「漁師」を意味しています。
ペスカトーレの発祥は北イタリアのマッジョーレ湖・ペスカトーレ島と言われています。



サンドイッチ・ピザ

A la carte

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。



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。



濃厚チーズリゾット

¥1,600

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。





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ズドリーム） ¥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、のどの渴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のビアカクテル。

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イスト（オールフリー） ¥800



Premium Beer By Gargery

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

九州のカフェでは
QUONだけの
取扱い！

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ヤル

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

※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

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。

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

SUNTOR HIBIKI BLENDER'S CHOICE ￥2,000

サントリー 響 ブレンダーズチョイス

ワイン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。

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溜蔵の「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。

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、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

軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特長のグリーンウイスキー。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パイナップルのようなフルーティなトップノート。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。

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

BALLANTINE'S 21 YEARS OLD ￥2,500

バラントイン 21年

最低21年以上の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

バラントイン 17年

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

ARBEG 10 YEARS ￥1,300

アードベッグ 10年

スモーキーなビート香、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

爽やかなビート香や磯の香の強烈で独特の香りが特徴。1st.フィルパ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ちます。

GLENMORANGIE ORIGINAL 10 YEARS ￥1,300

グレンモーレンジィ
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。

THE MACALLAN 18 YEAR ￥3,300

ザ・マッカラン 18年

厳選されたスパ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、ウッドスパイ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、かすかにスモーキーな味わい

GLENFIDDICH 18 YEARS ￥2,400

グレンフィディック 18年

18年以上熟成したスパ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、深い味わいと長く続く余韻が特長です。

LAGAVULIN 16 YEARS ￥1,700

ラガヴァリン 16年

ボディはヘヴィーでスモーキー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

ドライなスモーキー感と柔らかなフルーティ感の調和が見事。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。

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 ¥1,200
シーバスリーガル 12年

リッチ フルーツ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。

CHIVAS REGAL QUERCUS SPECIAL EDITION 12 YEARS ¥1,300

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。

CHIVAS REGAL 18 YEARS ¥1,800
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に芳醇な味わい。

ブランデー & コニャック

Brandy & cognac

HENNESSY XO ¥1,800
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。男性的かつスパイシーな味わい。

HENNESSY VSOP ¥1,600
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。スムーズなど越し、繊細で洗練された味わい。

HENNESSY VS ¥1,200
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。

OLD PARR 12 YEARS ¥1,200
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。

OLD PARR 18 YEARS ¥1,800
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。

MAKER'S MARK ¥1,100
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、絹のように柔らかな味わいを実現。なめらかにバニラを中心とした複雑で繊細なアロマ。



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 ¥1,800
シャインマスカットスプリッツァ

フランス産プレミアムジュースブランド・アランミリアのスパークリンググレープジュースと白ワインをベースにマスカットを贅沢に使用したカクテル。

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。



オリジナルカクテル

TROPICAL BLUE HAWAII ¥1,800
南国ブルーハワイ

鮮やかなブルーの色合いがひととき美しいフルーツカクテル。ベースのヒアノティックリキュールは、パイナップルやパッションフルーツなどをブレンドしたフルーツリキュール。甘酸っぱく、フルーツカクテルのような味わい。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。

ADULT MELON CREAM SODA ¥1,800
大人のメロンクリームソーダ

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。プ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。

SCREWDRIVER ¥1,700
スクリュードライバー

オレンジやパイナップル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締めた味わい。ゴロゴロのせたパイナップルと一緒にどうぞ。くせのないウォッカでお酒が苦手な方にも◎

※ノンアルコールにも変更できます。

BANANA MILK ¥1,600
HERMES (ヘルメス) バナナミルク

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。

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



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



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



オリジナルカクテル
Original Cocktail

SANGRIA BLANCA ¥1,600

サングリア・ブランカ

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 ¥1,600

サングリア

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。



RIVERSIDE MOJITO ¥1,600

リバーサイドモヒート

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、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 ¥1,600

トワイライトモヒート

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。
カシスビ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 ¥1,600

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。
※ノンアルコールにも変更できます。

STRAWBERRY MOJITO ¥1,600

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。
※ノンアルコールにも変更できます。

MOJITO ¥1,300

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。
※ノンアルコールにも変更できます。



カクテル
Standard Cocktail

ALL ¥1,100

SHINE MUSCAT



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パモーニ

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



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

パッシモーニ

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

MANGO



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

マンゴー×マリブ×パイ

LYCHEE



DITAMONI

ディタモーニ

ライチ×トニック×グレープフルーツ

CHINA BLUE

チャイナブルー

ライチ×ブルーキュラソー×グレープフルーツ

LYCHEE CRANBERRY

ライチ克蘭ベリー

ライチ×克蘭ベリー

LYCHEE MANGO

ライチマンゴー

ライチ×マンゴー

PEACH



PEACH FIZZ

ピーチフィズ

ピーチ×ソーダ

FUZZY NAVAL

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



BULLDOG

ブルドック

ウォッカ×グレープフルーツ

MOSCOW MULE

モスコミュール

ウォッカ×ジンジャーエール

RED BULL VODKA

レッドブルウォッカ

ウォッカ×レッドブル

RED BULL CASSIS

レッドブルカシス

ウォッカ×カシス

GIN



GIN SODA

ジンソーダ

GIN TONIC

ジントニック

ジン×トニック

GIN SODA

ジンフィズ

ジン×ソーダ×レモンジュース

GIN BUCK

ジンバック

ジン×ジンジャーエール

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

LIMITED EDITION

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高級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。



LEMONADE

STRAWBERRY LEMONADE

ストロベリーレモネード

ストロベリーの甘さが加わった甘酸っぱく飲みやすいレモネード。

¥1,100

BLUE LEMONADE

ノンアルコール・ブルーレモネード

¥1,100

美しいブルーのレモネード。さらに柑橘を加えたスッキリ飲めるレモネード。

FRUIT MOCKTAIL

TROPICAL BLUE HAWAII
南国ブルーハワイ

¥1,800

パイン×ライチ×ブルーキュラソーシロップ×トニック
南国フルーツを感じられる様な味わいのノンアルコールカクテル。甘酸っぱく、フルーツカクテルのような味わい。爽やかな酸味と甘みのバランスが◎



ADULT MELON CREAM SODA ¥1,800
大人のメロンクリームソーダ

クリームソーダをオリジナルメロンシロップと強炭酸で仕上げました。プ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。



BANANA MILK ¥1,600

バナナミルク

バナナシロップの芳醇な香りとお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。



MOJITO

NON-ALCOHOLIC MOJITO

ノンアルコール・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。

¥1,300

NON-ALCOHOLIC MANGO MOJITO

ノンアルコール・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。

¥1,400

NON-ALCOHOLIC STRAWBERRY MOJITO ¥1,400

ノンアルコール・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とっても可愛いモヒートです。

SHIRLEY TEMPLE

シャーリーテンプル

グレナデンシロップ × ジンジャエール

グレナデンの甘い口当たりとジンジャエールのピリッとくる後味、すっきりとしたレモンの香りが爽快な味わい。

¥1,100



NON-ALCOHOLIC CHINA BLUE

ノンアルコール・チャイナブルー

ライチ×トニック×グレープフルーツ×ブルーキュラソー

ライチ独特の甘さと香り为一体となったさっぱり飲みやすい味わい。

¥1,100

NON-ALCOHOLIC CASSIS ORANGE

ノンアルコール・カシスオレンジ

カシスの豊かな香りとオレンジ果汁のナチュラルな味わいの絶妙にバランスした優しい味わい。

¥1,100

NON-ALCOHOLIC SALTY DOCK

ノンアルコール・ソルティードック

グレープフルーツ×トニック×ソルト

甘さと酸味がある、爽快感が感じられる飲みやすい味わい。

¥1,100

お持ち帰りメニュー Take out

おうちアフタヌーンティー

2名様分/¥8,000

スコーンや紅茶2種も盛り込んだ、QUONのアフタヌーンティーセットをお持ち帰りどうぞ。ご自宅でのご友人やご家族とのティータイムはもちろん、少人数パーティのオードブル替わりや、ちょっと目先を変えたお土産にも。

※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。

※内容は季節によって変更になります。

※店頭受取のみとなります。



※写真はイメージです。

現在、「お家アフタヌーンティー」
の販売は休止しております。

久遠バイクドチーズケーキ

なめらかで濃厚なチーズケーキ。 [ホール12cm] ¥2,800



味宝卵のタマゴサンド

¥1,100

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。



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。



※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ございます。

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



VIP ROOM

那珂川を見ながらプライベートの空間【8名様】



DELUXE ROOM

広いお部屋でゆったりな個室【10名様】

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

※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, Please 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)



**カラオケ
最新機器完備!**



VIP ROOM

那珂川を見ながらプライベートの空間【8名様】



DELUXE ROOM

広いお部屋でゆったりな個室【10名様】