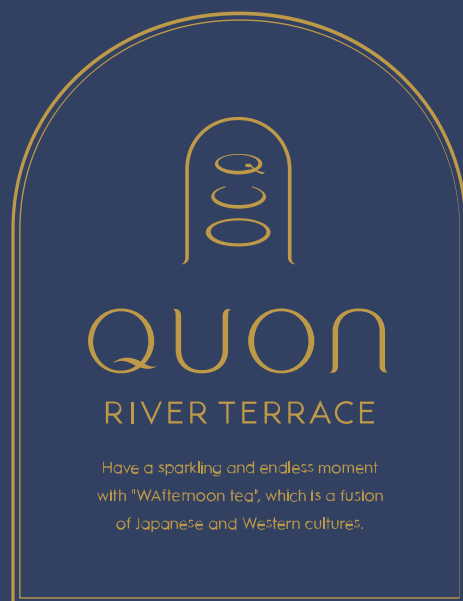




営業時間

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
Dessert	All time
Drink	11:00-17:30
Dinner	17:30-
Drink	17:30-
Takeout	All time
Other	

季節限定 WAFTERNOON tea

11:00 - 17:00



〔季節限定〕

Strawberry WAFTERNOON tea ￥7,700/1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8種
- ・セイボリー4種
- ・アシェットデセール
- ・スペシャルスコーンサンド
- ・スペシャルドリンク付き

* ご予約でない場合、ご提供まで20～30分お時間を頂きます。
* 写真はイメージです。
* 表示はいずれも税込価格です。



〔上 段〕
苺とカスタードロールケーキ
苺のパリブレスト
苺クリームとライチのわらび餅
苺とザクロのジュレ

〔中 段〕
苺とルビーチョコレートの生チョコ
苺とココナッツのクリームサンド
はちみつマドレーヌと苺のジャム
メープルシロップのパナコッタ
～苺とエルダーフラワーのソース～



〔下 段〕
苺とモッツアレラの小さなサラダ
～ヨーグルトと豆乳のドレッシング～
苺と柚子胡椒・トマトのガスパチョ
鶏レバーと新生姜のムース
～苺と有機バルサミコを添えて～

苺と和牛ローストビーフのスパイシークロワッサン

Assiette Dessert

苺のグラスミルフィーユ

Special Scone

ベリーベリーベリー

Special Drink

キャラメルベリーティー



WAfternoon tea 11:00 - 17:00

5/1 - 6/29

紫陽花 & ライラック hydrangea & lilac



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 ウェルカムドリンク有

[MENU]

ヨーグルトのわらび餅と葡萄のジュレ
ブルーベリーとマスカットのムース
紫芋バスクチーズケーキ
カシスのティグレ

赤紫蘇パンナコッタとグァバジュレ
ブルーベリーとショコラのバターサンド
薔薇と苺のパウンドケーキ
白桃とライチのムース

福岡県久山産やよい豚のカツサンド
グリーンスムール、五種のハーブと青紫蘇和え
和牛と赤味噌のキーマと抹茶コーンブレッド
塩麹ガスパチョ、生ハムと塩ヨーグルト添え

[Assiette Dessert]

バタフライピーのジュレとラズベリーのムースグラッセ

[Scone]

選べるスコーンサンド



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

[MENU]

フロマージュブランのムース、バタフライピージュレ
紫芋のフィナンシェ
ブルーベリーのバタークリームタルト

杏仁豆腐とグレープフルーツのジュレ
ストロベリースコーン〜苺と柚子のジャム〜
グリオットチェリーとブルーベリーのムース

福岡県鞍手産味宝卵のタマゴサンド
グリーンスムール、五種のハーブと青紫蘇和え
塩麹ガスパチョ、生ハムと塩ヨーグルト添え



* ご予約でない場合、ご提供まで20程お時間を頂きます。
* 写真はイメージです。
* 表示はいずれも税込価格です。

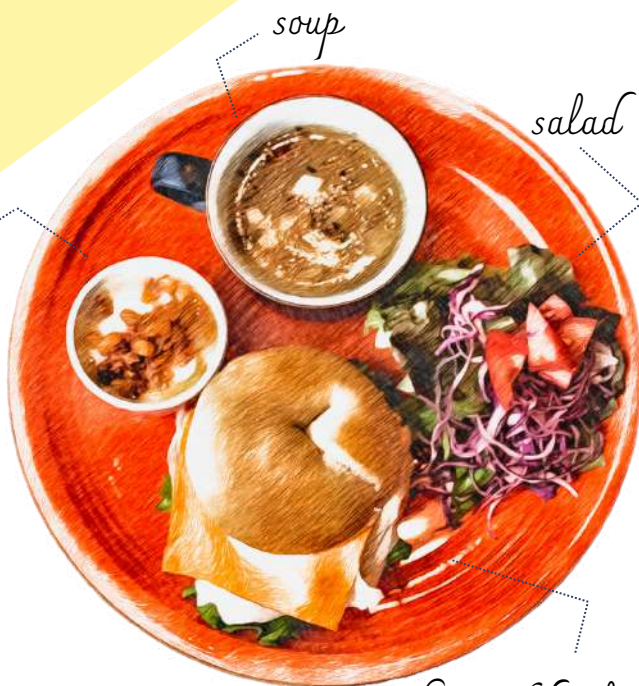
Lunch

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

granola
yogurt



Choice of bagle

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。スモークサーモン、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チェダーチーズ、レタス。シンプルに素材を味わい下さい。

タンドリーチキン

¥1,400

数種類のスパイスとヨーグルトで漬け込んだチキンが食欲をそそるちょっぴりスパイシーなサンド。

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ソースでサンドしたBLT。マヨネーズとチェダーチーズソースがアクセントに。

大葉タマゴサラダ

¥1,200

福岡県産味宝卵のタマゴサンドをたっぷりと使用。大葉とマスタードでさっぱり爽やかに。



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。

九州産
和牛
使用



◀◀◀ 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 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】

Pork
cutlet
stand

黒トリュフ&ポルチーニのパスタ
¥1,500 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。



サラダ・パンSet ¥300

Frenchtoast

九州産の生クリーム、牛乳、卵を使用したアバレイユ。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。

アサイー

フレンチトースト ¥1,800

～季節フルーツ&西京味噌グラノーラ～

ホイップとバニラアイスの

フレンチトースト ¥1,600

～ベリーソース～



Whipped cream
Vanilla ice cream

Acai



Set Drink ¥500

- ・Coffee (hot/iced)
- ・アールグレイTea (hot/iced)
- ・抹茶玄米茶 (hot)
- ・アップルジュース

Set Drink & Desert ¥700



A. ミニバイクドチーズケーキ



B. 季節のソルベ

お得

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。

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

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

カフェモカ hot/iced ¥980
CAFFE MOCHA

塩キャラメルラテ hot/iced ¥980
SALT CARAMEL LATTE

追加ホイップ ¥50
ADDITIONAL WHIP

Softdrink

トロピカルマンゴージュース Tropical mango 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. 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
[Seasonal] ベリーブロッサムラテ hot/iced Strawberry & Cherry blossom LATTE 甘酸っぱい苺フレーバーとほのかに香る桜の風味が、ミルクのまろやかさとマッチし優しい甘さに。香り高い桜パウダーを飾り、春らしい桜色のラテ。	¥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
アランミリア スパークリング白グレープジュース alain milliat SPARKLING MUSCADELLE GRAPE JUICE 1植物を思わせる青々しい香りと熟した洋なしのような余韻のあるアロマ。果実のもつ芳醇な味わいをそのままにスパークリングで軽やかに仕上げました。	¥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 シャルドネ種 白グレープジュースは、スペイン、ラ・マンチャ地方のBIO・ブドウ生産者がつくるシャルドネ種を使用。ハチミツやカリンを思わせるアロマがあります。	¥1,100
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



純
氷

博多の街で創業
60年以上続く氷
専門店から仕入
れた上質な氷を
使用しています。

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。

提供時間 11:00 - 23:00

QUON
RIVER TERRACE



Matcha &
Brown sugar syrup
八女抹茶黒蜜



Strawberry &
Wasanbon cream
苺のショートケーキ



Tiramisu
ティラミス

全国で5本の指に入る高級抹茶『福岡県産八女抹茶』を贅沢に使用した抹茶ソースに和三盆のマスカルポーネクリーム・黒糖のメレンゲをトッピング。中には黒蜜と柚子ジュレ、マスカルポーネムスを忍ばせて。当店だけの抹茶かき氷をご堪能ください。

毎年人気No.1!
自家製いちごシロップは甘すぎずさっぱりと仕上げ、より本物のショートケーキに。トップのココナッツメレンゲはシェフのお気に入り。中の濃厚カスタードムース、ライチと柚子のジュレが爽やかな味わい。

ほろ苦い大人の味わい。本格的なエスプレッソで作ったシロップと和三盆のクリームが氷と絶妙に絡み合い、新体験スイーツに。中に忍ばせたマスカルポーネムースとレモンジュレでまた違ったティラミスに。最後までさっぱり味わえる一品。

4/15~6/30

ブルーベリー
チーズケーキ

blueberry Cheesecake



Limited time

期間限定
商品

7/1~9/30

真っ白に輝く
ミルクセーキ
milk shake



さっぱりとしたヨーグルトソースと自家製ブルーベリージャムの相性抜群◎中にはレアチーズムースとブルーベリージャム、レモンジュレを入れており、最後までわくわくの止まらない味わいに。

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。

All ¥1,800

Drink Set ¥500

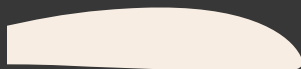
お得 セットドリンクは裏面からお選びください。

【追加】練乳 ¥200
【追加】ソース ¥200



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

提供時間：18:30pm - 21:00pm 4/1～5/31

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。
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。

ティースタンドとは別皿で
柔らかお肉・おこげをご提供

お食事に特化したHigt Teaならではの！

【期間限定】 割包(グァバオ) & おこげ

[和牛頬肉の赤ワイン煮 割包(グァバオ) / 黒トリュフ入り中華スープのおこげ]

[Limited Time Offer] Guabao (Scorched Rice)



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&黒胡麻 担々洋麺

+¥1,000 / 1名様

大人気のトリュフパスタを中華風にアレンジ。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る事を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
[Arrabbiata]

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

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]

・しっかり辛いアラビアータ
[Arrabbiata]

・きのこ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]

・ボンゴレビアンコ (+¥400)
[Vongole Bianco]

・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ャーニのパスタ (+¥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]

・ミニバイクドチーズケーキ (+¥600)
[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】

¥2,000

Assorted fruit

メロンやぶどう等、彩りも鮮やかなフルーツ

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！



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。

自家製スパイスピクルス

¥850

Spice Pickles

サトウキビ由来のkokのある優しい甘味が特徴。

きゅうり、カリフラワー、パプリカ、ニンジン、など4～5種類の彩野菜ピクルス。

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、アブリコット5種の盛り合わせ。

ワインと相性抜群。

イワシのコンフィ [ビーツのヴィネグレットソース]

¥1,000

Sardine confit [beetroot vinaigrette]

じっくりと火入れたイワシに自家製ビーツヴィネグレットソースをかけた一品。

ワインのお供にぜひ。

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

Baby leaf and seasonal fruit salad

¥1,700

季節のフルーツ3種類以上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。
自家製ドレッシングでkokがありながらも
さっぱりな一品。

季節のフルーツと ブルーチーズのマリネ

¥1,000

seasonal fruits and Marinated blue cheese

フルーツの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。



※ 22:00以降は深夜料金（10％）となります。

季節のおすすめ商品

Seasonal Recommendations



アイオリソース
インカのめざめ ポテトフライ

Aioli Sauce Inca Awakening Potato Fries

¥1,000

栗やさつまいものように甘いじゃがいも「インカのめざめ」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。

追加バケット2枚
¥600

バケット付き
せせりとアスパラガスの
レモンアヒージョ

Lemon ajillo with Seseri and
Asparagus with bucket

¥1,800

レモンとトマトの程よい酸味と濃厚な肉の味わいを楽しめるアヒージョ。せせりの旨みを含んだオイルにつけてバケットもすすむ。



濃厚クリーミー
スモークサーモンと菜の花の

クリームパスタ

Rich and creamy.
Cream pasta with smoked salmon and rape blossoms

¥1,800

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。春を感じさせる菜の花の甘さ・ほろ苦さがサーモンとの相性◎

濃厚な味わいが魅力

和牛ホワイトボロネーゼ

Wagyu White Bolognese

¥1,800

白ワインをベースにしたクリームソース仕立てのボロネーゼソース。粗く挽いた牛肉の旨みとコクの中にハーブなどを感じられる奥深い味わい。



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

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。

¥1,300

チーズ盛り合わせ

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。

¥1,500



海老とブロッコリーのアヒージョ バケット添え

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

¥1,500

ムール貝の白ワイン蒸し

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

¥1,600

厳選3種ソーセージ盛り合わせ

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

¥1,600

追加バケット (2枚)

Additional Buckets (2pieces)

¥600

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*

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。

和牛ローストビーフの

タリアータ

¥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。



A la Carte

フライドニョッキ

¥1,100

Fried Gnocchi

もちりとした食感が魅力。
一口サイズの揚げたニョッキに、チーズ塩をまぶして。



ワッフルポテト

¥1,500

Waffle Fries

サクサク感が病みつきになるおつまみとして
絶大な人気を誇る味付きポテトです。



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。



ニョッキゴルゴン

¥1,300

Gnocchi Gorgon

ブルーチーズ・レッドチェダーチーズを使った
コクたっぷりの濃厚なソースが絶品。

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。



Main Dish

Beef



国産和牛肉の
ロースト
¥3,500
低温調理した国産和牛を
香ばしくローストした一品。

Lamb

ラムチョップと
季節野菜のロースト
バルサミコンソース
¥2,000
骨付きラム肉二本をローストし、しっとりと仕上げました。バルサミコンソースでさっぱりとお召し上がりください。



Pork



久山産やよい豚
ロースのグリル
¥1,600
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。

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

Clam chowder with mussels and clams served with baguette

ムール貝とあさが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。

きのこことスモークベーコンのペペロンチーノ

¥1,700

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。

揚げナスのポモドーロ

¥1,600

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。

しっかり辛いアラビアータ

¥1,500

Arrabbiata

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◎

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。

ボンゴレビアンコ

¥1,800

Vongole Bianco

白ワインでアサリをじっくりと蒸し揚げ、あさりの出汁が効いた旨み
たっぷりのニンニク香る定番のオイルパスタ。



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

Tomato cream fresh pasta
fettuccine with lobster

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。

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。

海の幸
たっぷり

辛味がなく
食べやすいパスタ

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

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

¥1000

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

¥2,700

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。

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。

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！

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。

最初は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。

注文が入ってから立てる出来立てホイップ Night Parfait

提供時間：17:30pm - 2:30am



ショートケーキシメパフェ
¥2,900 / 2名様盛り

内容：福岡県産いちご クリーミーバニラ
ベルギーチョコ カスタードクリーム
苺とライムのソースなど

新鮮な苺がたっぷり盛り込まれたシメパフェ。
見た目も華やかで、最後のデザートにふさわしい一品。甘さと甘酸っぱさの絶妙なバランスをお楽しみください。

完熟マンゴーシメパフェ
¥2,600 / 2名様盛り

※フローズンフルーツ使用
内容：フローズンマンゴー ミルクアイス
アーモンドクランブル パンナコッタ
濃厚マンゴーソースなど

トロピカルな香りと甘さが広がるマンゴーパフェ。上品なマンゴーソースとクリーミーな2種類のバニラアイス、サクサクのロッシュとホイップクリームの相性は抜群。

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.

～ 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

オレンジルイボス ● by花水木
Orange Rooibos

[ノンカフェイン]
ルイボスナチュラル ●● by amsu tea
Rooibos Tea

シトラスフルーツ ● by amsu tea
citrusfruit

ダージリンロワイヤル ● by花水木
Darjeeling Royale

水戸の梅紅茶 ● by花水木
MITO Ume Black tea

ベリー&ベリーズ ● by花水木
berrys

オリジナルミルクティー ●●
Original Blend Milk Tea

Herb tea & Japanese Tea

[カフェインゼロ]
タンポポコーヒー ● by TEAPOND
Dandelion Coffee [Harb Tea]

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

抹茶入玄米茶 ● by 中村園
Matcha Genmaicha

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

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2種からお持ち帰りいただけます。

アール 그레이 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
めんたいクリームチーズ	Mentaiko Cream Cheese
ほうじ茶ラムレーズン	Hojicha lamb Raisin

※これらの商品は少量のアルコールが含まれています。



[季節・数量限定]

季節のフルーツスコーンサンド2種 ¥900

[ベリーベリーベリー・オレンジとホワイトチョコ]

Seasonal Fruit Scone Sandwich

[Strawberries, Orange and white chocolate,]

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
単品でもご注文いただける様に致しました。

Dessert



まんまる球体の ティラミス

Round Spherical Tiramisu

¥1,600

マスカルポーネチーズとコーヒーのわらび餅や
グラハムクッキーをチョコレートでコーティン
グした和のテイストを取り入れたティラミス。
真ん中から割った断面もお楽しみに。



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。



定番

Ice cream on top

アイスクリーム添え

ベイクドチーズケーキ

Baked cheesecake

¥1,600

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。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。

Dessert

お持ち帰りメニュー Take out

Matcha Affogato

抹茶アフオガート

八女抹茶ソース

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。

¥1,200

Affogato

アフオガート
二種のバニラアイスに
熱々エスプレッソをかけて。

¥1,100

Ice Cream

アイスクリーム
3種盛り

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。

¥1,100

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。

和三盆のスフレロールケーキホール

¥2,800

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。



QUON スペシャルBOX

¥2,600

当店人気のスコーンサンドおまかせ5種に季節のマカロンを組み合わせたスペシャルBOX。
[スコーン5種・マカロン2種×2]



久遠ベ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] ¥2,500
[1カット] ¥1,000



鞍手産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。



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。



※記載のない商品も一部メニューを

お持ち帰りでもご用意しております。

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



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！

