

FRENCH TOAST

1日漬け込んで、ぎゅっと美味しさが染みこんだ HQ CAFE のフレンチトーストはとろとろです。低温でじっくり焼くことで、ふわふわに仕上がります。
1度は絶対に食べてほしい絶品スイーツ。

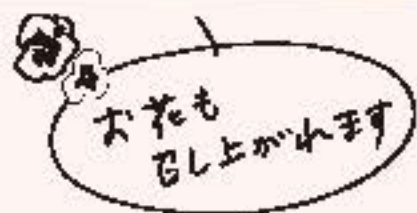


French toast with Raspberry & Rhubarb

ラズベリー&ルバーブフレンチトースト 1,250円

【バーフランスロップ/卵/砂糖/ルバーブ/ラズベリー/ヨーグルト/シナモン/ナッツ/シロップ/バニラクリーム】

ルバーブとラズベリーを煮込んだソースが甘やかな一品。
ソースを絡めてどうぞ。



French toast with Banana

チョコバナナフレンチトースト 1,250円

【バーフランスロップ/卵/砂糖/バナナ/チョコソース/バニラアイス/ナッツ/シロップ/バニラクリーム】

バターで軽くソテーしたバナナとチョコソースは相性バッチリです。



French toast

プレーンフレンチトースト 1,100円

【バーフランスロップ/卵/砂糖/バニラアイス/ナッツ/シロップ/ココナッツ/バニラクリーム】

じっくり漬けたトーストをシンプルに仕上げました。シナモンの香りと食感をお楽しみ下さい。



Tandoori chicken plate

タンドリーチキプレート 1,680円

(パンorライス・スープ付)

ソースにじっくりと煮込んだチキンは柔らかく、
微熱く辛さが効きます。

Hamburger plate

ハンバーグプレート 1,780円

(パンorライス・スープ付)

お肉につき衛話しました。
オニオンをたっぷり使ったデミグラスソースもGood!

Tandoori chicken plate

カリフォルニアライスプレート 1,480円

(ライス・スープ付)

自家製ソースにまぐろとアボカドの相性抜群!

Beefsteak plate

ビーフステーキプレート 1,980円

(パンorライス・スープ付)

柔らかいハンギングテンダーステーキ。
ガーリックの効いた特製ソースが食欲をそそります。



Chicken steak plate

チキンステーキプレート

(パンorライス・スープ付)

1,550円

当店1番人気の商品。もも肉をカリッと焼き上げました。
オーガニックマスタードを加えたオニオンソースも
絶品です。

Salmon steak plate

サーモンステーキプレート

(パンorライス・スープ付)

1,780円

オセアニア料理定番のサーモン料理です。
少し甘いマスタードクリームソースと
グリルレモンの相性もO。

Lamb steak plate

ラムステーキプレート

(パンorライス・スープ付)

1,980円

やわらかい肩ロースを使用しています。
ガーリックバターソースをたっぷり絡めて
お召し上がりください。



デザートセット *Dessert Set*

+ 380円



FRESH PASTA



創業110年
『淡路麺業』の生麺

AWA JI MENGYO

イタリアの気候と似ている淡路島で
作られたこだわりの生パスタ。



Seafood Genovese

魚介のジェノベーゼソース生パスタ 1,480円

お客様からのご要望が多かったお料理。バジルの香りがとても良い一品です。



Smoked salmon and spinach fresh pasta with cream sauce

スモークサーモンとほうれん草の
クリーム生パスタ 1,300円

スモークしたサーモンとほうれん草、有機無糖豆乳使用の
クリームパスタ。もちもち生麺との相性が抜群。



Bacon and fresh cheese tomato pasta

ベーコンとフレッシュチーズの
トマトソース生パスタ 1,300円

自家製のトマトソースとベーコン、低カロリーな
フレッシュチーズをもちもち生麺に絡めてどうぞ。

SANDWICH

フレンチトーストの生地で作った
サンドイッチ！
ふわふわな食感が新しい。



French toast Sandwich BLT

フレンチスタイル
BLT
サンドウィッチ

1,180円

ベーコン・レタス・トマトに
チェダーチーズと目玉焼きを
サンドした贅沢なサンドイッチです。



French toast Sandwich fish and cheese

フレンチスタイル
フィッシュチーズ
サンドウィッチ

1,280円

白身魚のフライとチェダーチーズ、
タルタルソースをサンドしました。

Soup and Bread Set
スープ&パン
+ 280円



Soup and Salad Set
スープ&サラダ
+ 380円



Dessert Set
デザートセット
+ 380円



SALAD

Salad and Deli plate

野菜のサラダ&デリ3種 890円

彩り豊かな野菜をたっぷりを使って作る自家製のデリとシンプルなリーフサラダの身体に優しいプレートです。



Green salad

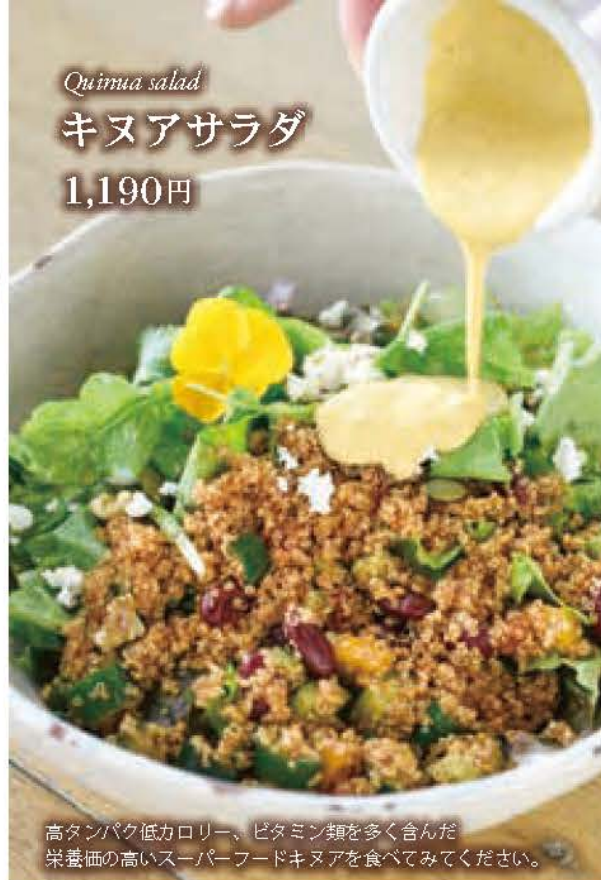
グリーンサラダ 850円

野菜をシンプルにたっぷり味わえるサラダ。カッテージチーズと一緒に！



Quinoa salad

キヌアサラダ 1,190円



高タンパク低カロリー、ビタミン類を多く含んだ栄養価の高いスーパーフードキヌアを食べてみてください。

SOUP

New England Clam chowder

ニューイングランドクラムチャウダー (パン付) 680円

アサリと野菜の旨みを凝縮したクリーミーでとろけるスープです。

Minestrone

ミネストローネ (パン付) 640円

具たくさん野菜のミネストローネ！ヘルシーなスープです！



ミネストローネ

H.Q Kids plate

キッズが喜ぶメニュー盛りだくさんの特製お子様ランチ

H.Q キッズプレート

《ドリンク付》970円

フライドチキン / フライドポテト
野菜 / ごはん / オムレツ
ドリンク

お選びください
・オレンジジュース
・アップルジュース



Soup and Bread Set

スープ&パン + 280円



Dessert Set

デザートセット + 380円



SWEETS

Apple tart

りんごのタルト 800円

ほどよい甘さのりんごとカスタードクリームがマッチ。



Pound cake

パウンドケーキ 800円

口当たりの良い食感が特徴のチョコバナナの
パウンドケーキです。



Cheese cake

NYチーズケーキ 800円

濃厚チーズケーキの定番。

Vanilla Icecream

バニラアイス 550円



SIDE MENU



Nachos
ナチョス(サルサソース) 680円

軽食のコーンチップとサルサソースのシンプルな組み合わせ。
お酒にピッタリです。



Raw ham and salami
生ハム & サラミ 730円

ワインとの相性抜群!



Fried fish and chips
フィッシュ & チップス 980円

外はカリッ! 中はフワッ。熱々のうちにどうぞ。



Assorted sausages
ソーセージ盛り合わせ 950円

小腹が空いた時にちょうど良いボリュームです。
ビールも一緒にいかがですか?

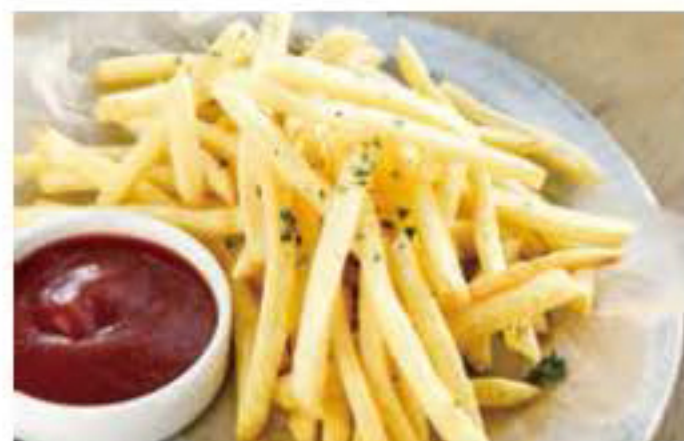


Pasta in a glass
パスタプリッツ 480円
揚げパスタの軽なおつまみ。



Garlic toast
ガーリックトースト 550円

じゅわっとガーリックオイルの
しみ込んだ定番の一品。



Herb salt chips
ハーブソルトチップス 750円 / ハーフ 550円
ハーブソルトを使ったポテトフライ。



Tuna and avocado
マグロとアボカドのタルタル 780円
巻のりのソースがクセになります!

SOLD OUT



Onion rings & chips
オニオンリングフライ & チップス 890円
オニオンの甘みとハーブソルトの香りが
お口いっぱいになります。



Chicken frit
ひよこ豆のフリット 550円

軽食の
ひよこ豆と小麦粉でサクッと揚げました。
粉チーズをまぶし不思議な食感。
ほろろイデヤです!



Nyoki gratin
ニョッキグラタン 980円

北海道産きたあかりを使用したニョッキを
クリームチーズと絡めて
グラタンにしました。



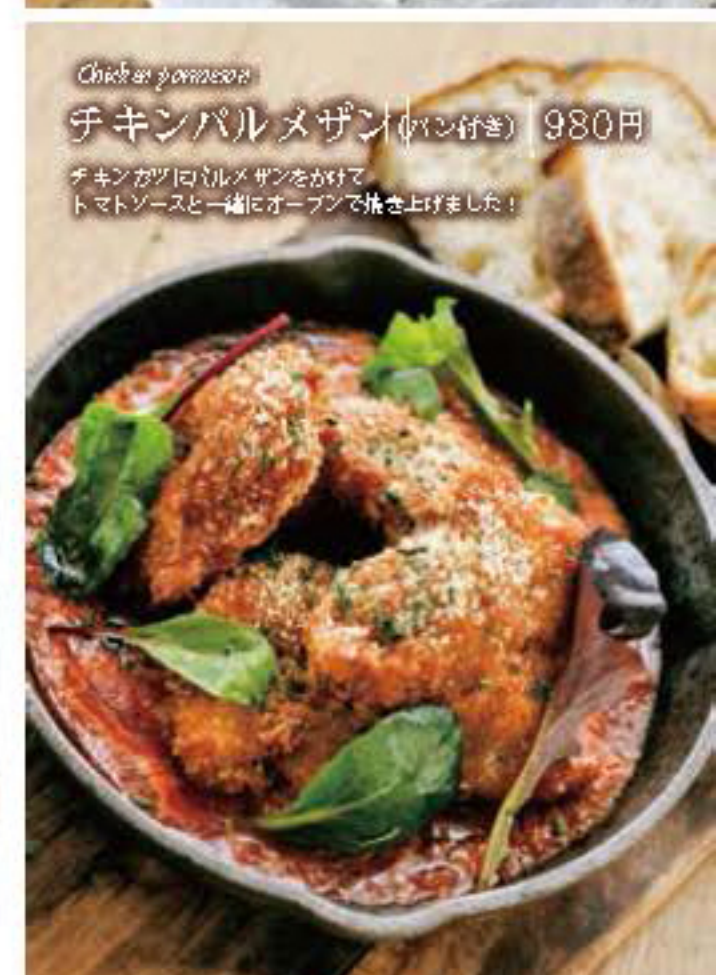
Chicken and chips
クリスピーチキン & チップス 1,080円

カリカリに揚げたチキンと
フライドポテトです。
熱々なのでご注意ください。



Honey & cream cheese dip
ハニークリームチーズディップ 880円 (パン付き)

マスカルポーネチーズとハチミツを
パンにたっぷり塗ってどうぞ。
当店スタッフのイチオシです。



Chicken parmesan
チキンパルメザン (パン付き) 980円

チキンカツにパルメザンをかけて
トマトソースと一緒にオーブンで焼き上げました!

ALCOHOL

ORIGINAL SANGRIA

サングリア

真まぐれでチョイスした果実をたっぷり漬け込んだ自家製のサングリア。

赤ワインベース 650円

白ワインベース 650円



WINE & SPARKLING

House wine

ハウスワイン

CUMA ORGANIC [赤・白]

グラス 550円 / ボトル 3,190円

農薬や化学肥料を使用しない有機栽培で作られたぶどうを使用したオーガニックワインです。



Glass of sparkling wine

構話スパークリング グラス 550円

上品な香りとほのかな甘さが特徴の飲みやすいスパークリングワインです。

Sparkling wine bottle

スパークリングボトル 3,190円



BEER

Sapporo
[生樽] 生ビール 680円

[BOTTLE BEER] バドワイザー *Beck's*

ALL 750円

コロナ

Corona

ハイネケン

Heineken

Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール ALL 640円

アサヒ BEERY(ビアリー) アルコール分 0.5%

サッポロ プレミアムアルコールフリー

WHISKY BOURBON

[ロック / ソード割り / 氷割り / コーラ割り / ジンジャー割り]

Suntory

サントリー 角瓶 650円

Jack Daniel's

ジャックダニエル 750円

Wild Turkey

ワイルドターキー 750円

COCKTAIL

'ALL' 650円



CASSIS BASE

カシスオレンジ

CASSIS & CHAMPA

カシスソーダ

CASSIS & SODA

CAMPARI BASE

カンパリオレンジ

CAMPARI & CHAMPA

カンパリソーダ

CAMPARI & SODA

GIN BASE

ジントニック

GIN & TONIC WATER

ジンバック

GIN & GINGER

VODKA BASE

ウォッカトニック

VODKA & TONIC WATER

モスコミュール

VODKA & GINGER



COFFEE

[HOT]

Espresso
エスプレッソ 400円 
オセアニア産エスプレッソ。濃くブラックコーヒーの1ショット。

Wash coffee
アメリカン 550円 
のみやすく、スッキリしたコーヒーです。

Cappuccino
カプチーノ 700円 
HQA Cafe オススメのコーヒー。ほんのり大人味。

Flat white
フラットホワイト 700円 
スチームミルクたっぷりのクリーミーな味わい。

[HOT / ICE]

Latte
カフェラテ 680円 
スタンダードなラテ。

Mocha
モカ 680円 
コーヒーとチョコレートとミルクで製ります。

Blended coffee
ブレンドコーヒー 580円 
ブラックコーヒー。豆の旨味を味わいたい方にオススメです。



TEA



Natural Drink   

フィルターや封も土に基く素材を使用し職人が1つ1つ手で選んだティーパックに
高品質の茶葉やハーブを使用した香り高いこだわりの紅茶です。

Ceylon tea
セイロンティー 700円

Darjeeling
ダージリン 700円
オーガニック

Earl Grey
アールグレイ 700円
オーガニック

Organic Decaf
オーガニック
デトックス
ノンカフェイン 70円

HOME MADE CHAI

自家製チャイ 800円

13種類のハーブやスパイスを
焙煎とブレンドした自家製チャイ。
別添のシナモンハニーを添え、お好みの甘さで。



BEVERAGES

Carbonated water
炭酸水 330円

Orange cranberry
オレンジクランベリー 580円

Pine mango
パインマンゴー 580円

Kivi fruit
キウイフルーツ 580円

Seasonal fruit
シーズンフルーツ 580円

Coke
コーラ 470円

Ginger ale
ジンジャーエール 470円

Tonic water
トニックウォーター 470円

Lemon

Lemon squash
レモンスカッシュ 680円

Lemonade
レモネード [HOT / ICE] 680円

