

FRENCH TOAST

1日漬け込んで、ぎゅっと美味しさが染みこんだH.Q 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。

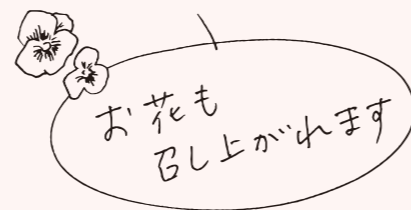


French toast with Raspberry & Rhubarb

ラズベリー&ルバーブフレンチトースト 1,250円

[メープルシロップ/カスタード/ルバーブ/ラズベリーピューレ/バニラアイス/ナッツミックス/メルトクリーム]

ルバーブとラズベリーを煮込んだソースが鮮やかな一皿。
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

[メープルシロップ/カスタード/バナナ/チョコソース/バニラアイス/ナッツミックス/メルトクリーム]

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

[メープルシロップ/カスタード/バニラアイス/ナッツミックス/ココナッツ/メルトクリーム]

じっくり漬け込んだ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
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！

Beef steak 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。

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漬け込んだチキンは柔らかく、
 後引く辛さがあります。

Hamburger plate
ハンバーグプレート 1,780円
 〈パンorライス・スープ付〉

ご好評につき復活しました。
 オニオンをたっぷり使ったデミグラスソースもGood!



Chicken steak plate
チキンスターキプレート 1,550円
 〈パンorライス・スープ付〉

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 1,780円
 〈パンorライス・スープ付〉

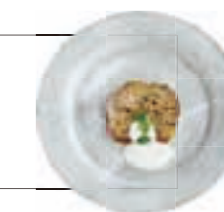
オセアニア料理定番のサーモン料理です。
 少し甘いマスタードクリームソースと
 グリルレモンの相性は○。



Lamb steak plate
ラムステーキプレート 1,980円
 〈パンorライス・スープ付〉

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
AWAJI 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皿です。



Smoked salmon and spinach freshpasta 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、有機無調整豆乳使用のクリームパスタ。もちもち生麺との相性ばっちり。



Bacon and freshcheese 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ゲリル、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。

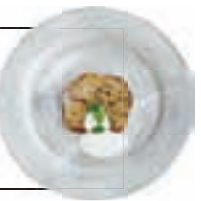
Soup and Bread Set
スープ&パン
+ 280円



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 (パン付)
ニューイングランドクラムチャウダー 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 (パン付)
ミネストローネ 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 / オムレット
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

軽い食感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

ワインとの相性ばっちり!



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 pretzels
パスタプリッツ 480円

揚げパスタの軽なおつまみ。



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。



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。



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。



Tuna and avocado
マグロとアボカドのタルタル 780円

岩のりのソースがクセになります!



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!



Chickpea frit
ひよこ豆のフリット 550円

良質な植物性たん白質を含んだひよこ豆の粉を固めてサクッと揚げました。粉チーズをまぶし不思議な食感、従業員イチ押しです!

Gnocchi 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ラムチャウダーと絡めてグラタンにしました。



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広がります。

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。

ALCOHOL

ORIGINAL SANGRIA

サングリア

気まぐれでチョイスした果実をたっぷりと漬けた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

農業や化学肥料を使用しない有機農法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

樽詰スパークリング 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 Budweiser

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 / ソーダ割り / 水割り / 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 & ORANGE

カシスソーダ

CASSIS & SODA

CAMPARI BASE

カンパリオレンジ

CAMPARI & ORANGE

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



オセアニア風エスプレッソ。濃いブラックコーヒーの1ショット。

Weak coffee

アメリカン 550円



のみやすく、すっきりしたコーヒーです。

Cappuccino

カプチーノ 700円



H.Q.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割ります。

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



フィルターや糸は土に還る素材を使用し職人が1つ1つ手で編んだティーバ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 Detox

オーガニック
デトックス 700円
ノンカフェイン

HOME MADE CHAI

自家製チャイ 800円

13種類のハーブやスパイスを蜂蜜と漬け込んだ自家製チャイ。別添えのシナモンハニーを溶かし、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

Kiwi fruit

キウイフルーツ 580円

Seasonal fruits

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



No.1
PUSH