

Seasonal Parfait

四季折々の旬を味わう 季節のパフェ



カラメルバナナパフェ

税込2,750円

カラメルソースとカラメルアイスが、バナナの甘さを引き立てる
ちょっとビターなバナナパフェをお楽しみください。

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆 バナ

+ 税込495円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。
※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。
※写真はイメージです。

四季折々の旬を味わう 季節のパフェ

Seasonal Parfait



岡山県産

シャインマスカットのパフェ (ナタデココ入り)

税込 3,190円

上品な香りと甘い果肉の岡山県産シャインマスカットをぎっしり盛り付けたパフェの登場です。フレッシュなシャインマスカットに爽やかなライムのゼリーとシャーベット、果実の甘みを引き立てるヨーグルトアイスを合わせました。マスカットのゼリーとシャーベットが香り高い芳香と風味を増し、味わい深く爽やかな一品です。

特定原材料等28品目   

+ 税込495円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。

※ナタデココをのどに詰まらせないように注意してお召上がりください。

※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

※写真はイメージです。



パイナップルと ココナッツのパフェ (ナタデココ入り)

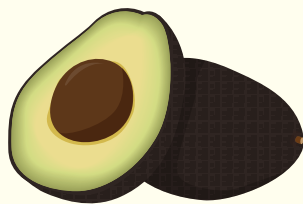
税込 2,530円

甘くてジューシーなパイナップルに、相性の良いココナッツアイスクリームやバニラアイスクリームを合わせました。アクセントにパッションフルーツソースを加え、南国の香りを感じるパフェに仕上げました。

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆

+ 税込495円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。
※ナタデココをのどに詰まらせないように注意してお召し上がりください。
※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。
※写真はイメージです。



Avocado Crepe



アボカドクレープ

税込 1,980円

千疋屋が自信をもっておすすめするアボカドを、オリジナルのアボカドアイスと合わせ、クレープに仕上げました。驚きのおいしさです。好みではちみつをかけてお召し上がりください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆

※はちみつを使用しております。

+ 税込495円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。

※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

※写真はイメージです。

3種のぶどうの フロマージュパフェ

税込 3,190円

3種のぶどうにクリームチーズアイスやフロマージュクリームを
合わせました。レモンシャーベットやはちみつレモンの
爽やかな酸味とともにお楽しみください。

特定原材料等28品目    ※はちみつを使用しております。

+税込495円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。



日本橋本店

季節限定
メニュー

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。

※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

※写真はイメージです。

190 th

日本橋 千疋屋総本店 190周年記念

日本橋本店 限定メニュー

Exclusive to Nihombashi Main Store

ザ・バナナパフェ

税込 2,530円

懐かしのバナナパフェが、30年の時を超えて登場いたします。濃厚な甘みと甘美の味わいを誇るバナナが主役のパフェでは、バニラアイスとバナナアイスが、口いっぱい広がる贅沢な味わいを生み出します。時を越えた美味しさと懐かしさを感じるパフェです。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 山芋



ザ・クラシカル プリンアラモード

税込 3,850円

千疋屋総本店が選りすぐった旬なフルーツと、滑らかな口どけのふんわりとしたプリンが懐かしい思い出を呼び覚ますかのようなクラシカルなスタイルをご用意いたしました。ノスタルジックさを彷彿とさせるプリンアラモードと優雅なひとときをお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆



フォーシーズン・アメリカンショートケーキ いちじく Ver.

税込 1,980円

9/1日 ~ 10/31木

スポンジでいちじくアイスを挟み、上にはホイップクリームにシナモンやカルダモンが香るいちじくソースをかけました。ミルクティーに浸ったアメリカンショートケーキは190周年メニューでしか味わえない特別な一皿です。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 ※11月からは内容が異なります。



ザ・マスクメロン クリームソーダ

税込 2,200円

お客様とともに歩んだ190周年への感謝の気持ちを込めて贈る、懐かしさを感じることができるレトロな一杯をご用意いたしました。千疋屋総本店の代名詞ともいえる、瑞々しくも香り高く、上質な香りを放つ「マスクメロン」。風味豊かなマスクメロンが贅沢にも口の中で広がり、シャーベットも添えたクラシカルな一杯をご堪能ください。

特定原材料等28品目 乳 卵

+ 税込495円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。※写真はイメージです。



千疋屋総本店
190周年特集ページは
こちら

日本橋本店限定

近大マンゴー

あいこう

愛紅



近大マンゴー「愛紅」は、近畿大学附属湯浅農場(和歌山県)で30年以上にわたる研究を経て、育成された国内初のマンゴー育成品種です。

◇「アーウィン」と「金煌1号」の交配種

あいこう

愛紅マンゴーパフェ

税込 3,630円

糖度が高く、濃厚な味わい。繊維質が少ないため、きめ細かくシルクのようななめらかな食感が特徴の愛紅マンゴーをふんだんに使用した贅沢なパフェです。口当たりの良いホイップクリームとの美しいマリァージュをお楽しみください。

特定原材料等28品目   

+ 税込495円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。

※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

※写真はイメージです。

日本橋本店限定

夜パフェ

17:00~L.O

パルフェ レザン

税込 3,190円

シャインマスカット・ナガノパープル・クイーンルージュと皮ごと召し上がれる3種の葡萄に、ピオーネジュレや赤ワインジュレを合わせました。ラムレーズンアイス、グレープシャーベットとぶどうの味わいを存分に楽しみいただけるパフェとなっております。

特定原材料等28品目    

※洋酒を使用しております。

+税込385円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

洋酒を使用しております。お子さまやお酒の弱い方、妊娠・授乳中の方、運転時などは喫食をお控えください。

相性抜群のお酒をご用意いたしました

TAYLOR'S 20YEAS OLD TAWNY PORT

テイラー トゥニー・ポート 20年

Glass 40ml 税込 2,200円

干しぶどうや熟したブレン、ナッツなどの香りにスパイスのニュアンス。口当たりの良い甘みがキャラメルソースを含んだかのような。最後に「パルフェレザン」にかけてお召し上がりいただくのもおすすめです。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。

※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

※写真はイメージです。

フルーツ&スイーツコース

Treat myself トリート マイセルフ

～ 自分へのご褒美 ～

お一人様 税込 7,150円

日々の仕事や家事、育児、または学業などたくさんのやるべき事に頑張っているあなた。時には「自分へのご褒美」... いかがですか。



※画像は2～3名様用のイメージです。

Aperitif 食前酒

グラススパークリングワインまたは 搾りたてフルーツジュース
※フルーツジュースはオレンジ・グレープフルーツ・パイナップルのいずれか一品お選びください。

Premiere plat 第一の皿

シェフのおすすめサラダ

Deuxieme plat 第二の皿

野菜のクリームスープ

Troisieme plat 第三の皿

マンゴーカレーライス or パイナップルハッシュドビーフライス or
オムライス or 海の幸ときのこのドリア ※いずれか一品(1/3サイズ)お選びください。

Quatrieme plat 第四の皿

マスクメロンカット 1/12

Cinquieme plat 第五の皿

フルーツサンド 1/2

Sixieme plat 第六の皿

バナナチョコレートパフェ or 千疋屋スペシャルパフェ or
シーズンパフェ or マスクメロンパフェ(+1,100円) ※いずれか一品お選びください。

Café ou The ドリンク

コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

事前ご予約制 ※おひとり様から4名様まで(5名様以上をご希望される方は予めお電話にてご相談ください)

ご提供日:毎週月曜日から金曜日 ※年末年始・及び祝日を除く

ご提供時間帯:Day 13:00～ ※最終入店15:00 / Night 17:30～ ※最終入店18:30

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。

※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

※商品価格はお一人様の価格表記です。 ※写真はイメージです。

紅茶・ハーブティー

ポットサービス 各税込 1,045円

ダーズリン (ミルク・レモン・ストレート)

インド、ダーズリン地方収穫の「紅茶のシャンパン」とも呼ばれる香り豊かな紅茶です。

アールグレイ (ミルク・レモン・ストレート)

さわやかな柑橘系ベルガモットの香りが広がる人気のフレーバー紅茶です。

季節のルイボ스티ー

ノンカフェイン

旬の時期に合わせた季節限定のルイボ스티ー。スタッフまでお尋ね下さい。

ミントティー

ノンカフェイン

ミントとカモミールをベースにした、さわやかなハーブティーです。

季節のお茶

スタッフまでお尋ねください。

セットもご利用ください。

お好きな「デザート・お食事メニュー」に

プラス 税込495円カップサービス

プラス 税込715円ポットサービス

をお付けできます!!

＋税込495円で
セットに!!

＋税込715円で
セットに!!



FRUITS DESSERT

フルーツデザート

Fruits Punch / Plain Type

定番

フルーツポンチ(プレーンタイプ)

りんご ぶどう パナ りんご

税込 ¥2,090

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

りんご ぶどう パナ りんご

税込 ¥2,200

Royal Punch with Peppermint Liqueur

ロイヤルポンチ(ペパーミントリキュール入り)

りんご ぶどう パナ りんご

税込 ¥2,200

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 パナ

税込 ¥2,860

Sembikiya Special Parfait

人気

千足屋スペシャルパフェ

世界から選りすぐったフルーツです。(季節により写真と異なる場合がございます。)

乳 卵 りんご ぶどう 大豆 パナ

税込 ¥3,410

Musk Melon Parfait

マスクメロンパフェ

高貴な香りのマスクメロンをなめらかなバニラアイスと一緒に。

乳 卵 大豆

税込 ¥4,400



Fruits Punch / Plain Type



Musk Melon Parfait

Sembikiya Special Parfait

+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 495 yen.

コーヒー(アイス/ホット)・ホットティー(アールグレイ/ダージリン)・アイ스티ー(アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darjeeling), Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling)

アレルギー物質を含む食品は、メニューにしるしがあります。

※季節により使用する果物が写真と異なる場合がございます。



Pudding a la Mode

FRUITS DESSERT

フルーツデザート

Fruits & Yogurt

フルーツ&ヨーグルト

乳 オレンジ 苺 パナ ハチミツを使用しております。 税込 ¥2,640

Pudding a la Mode

プリンアラモード

乳 卵 オレンジ 苺 大豆 パナ 税込 ¥3,410

Agar Cubes in Syrup with Ice Cream and Fresh Fruits

フルーティークリームあんみつ

乳 卵 オレンジ 苺 大豆 パナ 税込 ¥3,080

Assorted Fruits For 1 Persons

アソートフルーツ

◎内容は係のものにお尋ねください。

オレンジ 苺 パナ 税込 ¥4,730

Assorted Fruits For 2 Persons

アソートフルーツ プレミアム

◎内容は係のものにお尋ねください。

オレンジ 苺 パナ 税込 ¥7,700



Assorted Fruits For 1 Persons

+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 495 yen.

コーヒー (アイス/ホット) ・ ホットティー (アールグレイ/ダージリン) ・ アイスティー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darjeeling), Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling)

アレルギー物質を含む食品は、メニューに示す場合があります。

※季節により使用する果物が写真と異なる場合がございます。

SHERBET

シャーベット & アイスクリーム

& ICECREAM



Melon Sherbet

Melon Sherbet

メロンシャーベット

税込 ¥1,650



Black Currant Sherbet

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥1,430



Mango Sherbet

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥1,430



Banana Ice Cream

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

税込 ¥1,430

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

税込 ¥1,430

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

乳 バナ

税込 ¥1,430

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 バナ

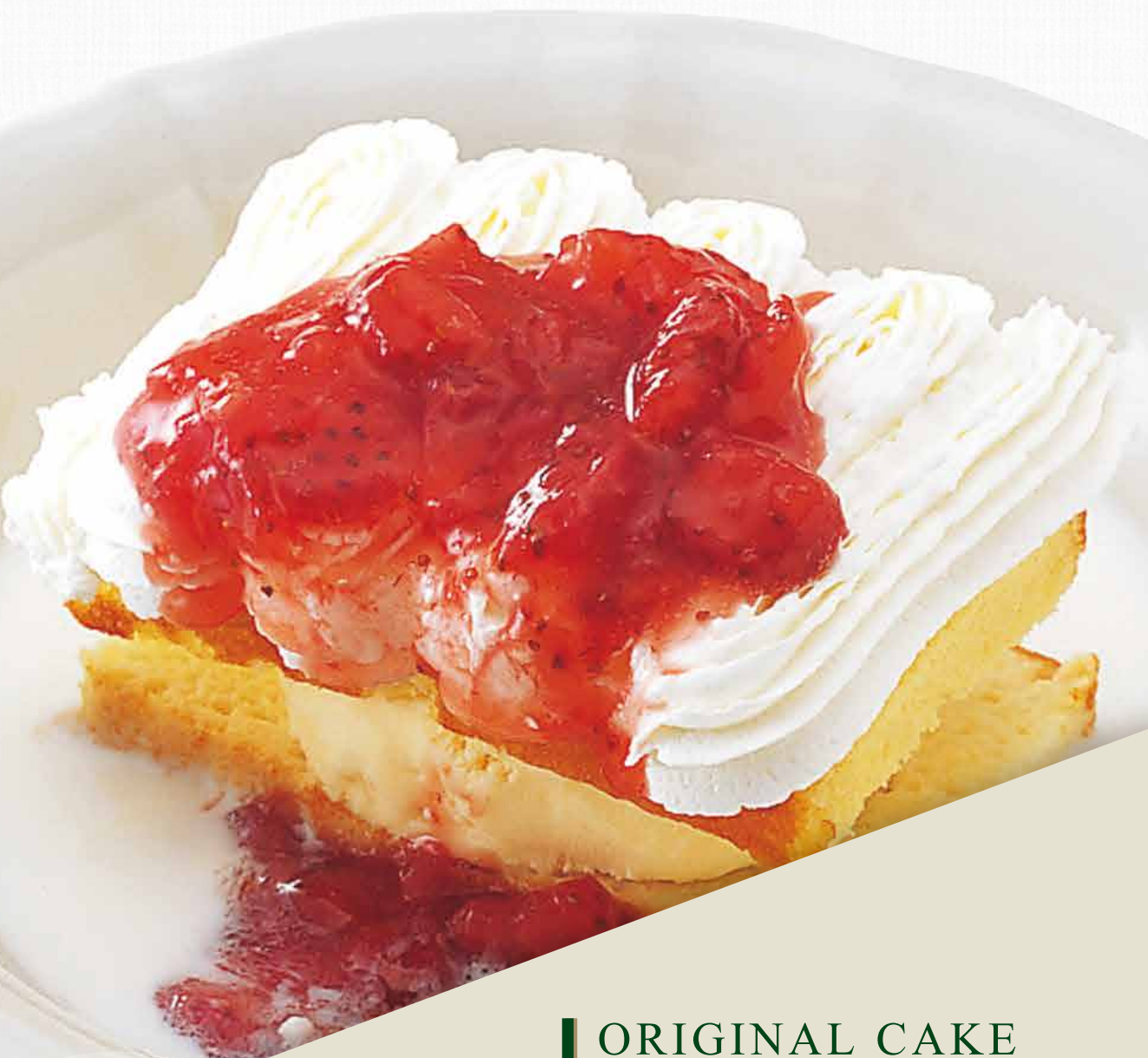
税込 ¥1,430

+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。following drink by the additional charge of 495 yen.

コーヒー (アイス/ホット) ・ ホットティー (アールグレイ/ダージリン) ・ アイスティー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darjeeling), Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling)

アレルギー物質を含む食品は、メニューにのしるしがあります。

※季節により使用する果物が写真と異なる場合がございます。



ORIGINAL CAKE

オリジナルケーキ

おなじみの千疋屋オリジナルデザート。
スポンジケーキにアイスクリームをはさみ
果物のクラッシュをかけホイップクリームで飾りました。

Strawberry American Short Cake

人気

アメリカンショートケーキ(ストロベリー)

◎牛乳に浸したケーキです。

税込 ¥2,200

小麦 乳 卵 大豆

with Coffee or Tea (Pot)

コーヒーまたは紅茶(ポット)付

税込 ¥2,695

Blueberry American Short Cake

アメリカンショートケーキ(ブルーベリー)

◎牛乳に浸したケーキです。

税込 ¥2,200

小麦 乳 卵 大豆

with Coffee or Tea (Pot)

コーヒーまたは紅茶(ポット)付

税込 ¥2,695

Mixberry American Short Cake

アメリカンショートケーキ(ミックスベリー)

◎牛乳に浸したケーキです。

税込 ¥2,200

小麦 乳 卵 大豆

with Coffee or Tea (Pot)

コーヒーまたは紅茶(ポット)付

税込 ¥2,695

AFTERNOON TEA

アフターヌーンティー

Fruits Full Afternoon Tea set with Coffee or Tea (Hot / Iced)

人気 フルーツフル アフターヌーンティーセット

小麦 乳 オレンジ 苺 大豆 パナ ソフト

税込 ¥5,830

- 1段目 フルーツの盛り合わせ ※季節により内容が変更する場合がございます。
2段目 オレンジゼリー(洋酒入り)とグレープフルーツゼリーの盛り合わせ
3段目 フルーツサンドイッチ

コーヒーまたは紅茶のセットになります。with Coffee or Tea (Hot / Iced)

コーヒー (アイス/ホット) ・ ホットティー[ポット付] ・ アイスティー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea pot, Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling)

Fruits Full Afternoon Tea set



アレルギー物質を含む食品は、メニューにしるしがあります。

※季節により使用する果物が写真と異なる場合がございます。



FRUITS DRINK

フルーツドリンク

Mango Nectar

Papaya Nectar

Fruits Juice | フルーツジュース

定番

- Orange Juice
オレンジ 税込 ¥1,760 オレンジ
- Grapefruit Juice
グレープフルーツ 税込 ¥1,760
- Pineapple Juice
パイナップル 税込 ¥1,760
- Musk Melon Juice
マスクメロン 税込 ¥3,190
- Mixed Fruits Juice
ミックス 税込 ¥2,090 オレンジ バナナ

Milk Shake | ミルクシェイク

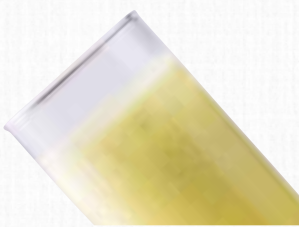
- Mango Milk Shake
マンゴー 税込 ¥2,200 乳 卵
- Banana Milk Shake
バナナ 税込 ¥1,870 乳 卵 バナナ
- Strawberry Milk Shake
ストロベリー 税込 ¥1,870 乳 卵
- Blueberry Milk Shake
ブルーベリー 税込 ¥1,870 乳 卵
- Avocado Milk Shake
アボカド 税込 ¥1,980 乳 卵

Nectar | ネクター

- Mango Nectar
マンゴー 税込 ¥2,310
- Papaya Nectar
パパイヤ 税込 ¥1,980



Orange Juice



Musk Melon Juice



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

アレルギー物質を含む食品は、メニューにのしるしがあります。

COFFEE & TEA

コーヒー & 紅茶

HOT | ホット

Coffee

ブレンドコーヒー 税込 ¥935

American Coffee

アメリカンコーヒー 税込 ¥935

Espresso

エスプレッソ 税込 ¥935

Caffe Latte

カフェラテ 税込 ¥990 乳

Cappuccino

カプチーノ 税込 ¥990 乳

Darjeeling Tea

ダーズリン 税込 ¥1,045

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥1,045

東洋の伝統的なブレンドにベルガモットの香り。

ICE | アイス

Iced Coffee

アイスコーヒー 税込 ¥935

Iced Café au lait

アイスカフェオレ 税込 ¥990 乳

Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)

アイスティー 税込 ¥935

(ストレート/レモン/ミルク 乳)

ダーズリン・アールグレイいずれかをお選びください。

Ginger Ale

ジンジャーエール 税込 ¥935



アレルギー物質を含む食品は、メニューにのしるしがあります。

※アルコールメニューもございます。係のものにお尋ねください。



Fruits Sandwich

SANDWICH

サンドイッチ

Fruits Sandwich

定番

フルーツサンドイッチ

千疋屋定番中の定番です。皆様に愛され続けております。

小麦 乳 卵 大豆

[イートイン] 税込 ¥2,310

[テイクアウト] 税込 ¥1,836

Avocado and Tomato Sandwich

アボカドとトマトのサンドイッチ

小麦 乳 卵 大豆

税込 ¥2,200

※からしマーガリンを使用しております。

Mixed Sandwich (Fruits & Avocado, Tomato)

ミックスサンドイッチ

フルーツと野菜で2度美味しい。繊細な組み合わせです。

小麦 乳 卵 大豆

税込 ¥2,310

※からしマーガリンを使用しております。

+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 495 yen.

コーヒー (アイス/ホット) ・ ホットティー (アールグレイ/ダージリン) ・ アイスティー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darjeeling), Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling)

アレルギー物質を含む食品は、メニューにのしるしがあります。

※季節により使用する果物が写真と異なる場合がございます。



Mango Curry and Rice

SIGNATURE DISHES

洋食

Mango Curry and Rice(Hot 🌶️🌶️🌶️)

マンゴーカレーライス[辛さ: 🌶️🌶️🌶️🌶️](ミニデザート付)

マンゴーを使って煮込んだマイルドなカレー。

税込 ¥2,255

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

Pineapple Hashed Beef and Rice

パイナップルハッシュドビーフライス(ミニデザート付)

パイナップルを隠し味に使ったハッシュドビーフライス。

税込 ¥2,365

小麦 乳 牛肉 大豆

Spicy Coconut Curry and Rice (Hot 🌶️🌶️🌶️🌶️)

スパイシーココナッツカレーライス[辛さ: 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️](ミニデザート付)

トロピカルテイストたっぷりの辛口ココナッツカレーです。

税込 ¥2,475

小麦 乳 卵 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

Fried Chicken Rice Wrapped with Egg Omelet Skin

オムライス(ミニデザート付)

チキンライスを卵でくるみ、フルーティーな特製トマトソースを添えました。

税込 ¥2,200

小麦 乳 卵 大豆 鶏肉 ※ソースにパイナップルを使用しております。

Creamed Seafood and Mushroom on Rice

海の幸とキノコのドリア(ミニデザート付)

税込 ¥2,200

小麦 乳 海老 いか 大豆 鶏肉 魚介類

※ミニデザートの内容についての詳細は、係員までお尋ねください。

Sembikiya Platter with Soup, Mini Dessert, Coffee or Tea

洋食プレート 小麦 乳 卵 海老 いか 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご 税込 ¥3,850

伝統の4品の洋食を盛り合わせました。スープ・ミニデザート・コーヒー又は紅茶がセットになります。

+税込605円でサラダがセットになります。Salad (Supplement + ¥605)

+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。following drink by the additional charge of 495yen.

コーヒー(アイス/ホット)・ホットティー(アールグレイ/ダーズリン)・アイスティー(アールグレイ/ダーズリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darjeeling), Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling)

アレルギー物質を含む食品は、メニューにのしるしがあります。