



Marron on Parade

マロン オン パレード



国産渋皮栗の パルフェ

税込3,190円

国産和栗の渋皮付き甘露煮をトップに、こっくりとした甘味のマロンクリーム、バニラ・マロンのアイスクリームを使用。ほど良い苦味のほうじ茶パウダーと甘酸っぱい木苺のソースをアクセントに、もちりとした食感のわらび餅で最後まで様々な風味をお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆



マロン アメリカン ショートケーキ

税込1,980円

マロンアイスをスポンジではさみ、濃厚で味わい深いマロンクリームでデコレーション。人気のアメリカンショートケーキを秋ならではの味わいでお楽しみください。

※牛乳に浸したケーキです。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆

マロンアイスクリーム 税込1,210円

栗のかおり漂うマロンアイスに渋皮付マロンをトッピングしました。

特定原材料等28品目 小麦 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。

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

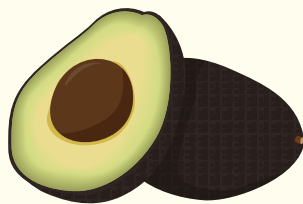
税込2,750円

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。



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。



アボカドライス

ミニデザート付き

税込 1,870円

なめらかで濃厚なメキシコ産のアボカドを使用した当店おすすめの一品です。新鮮な海老と野菜とともにお召し上がりください。レモンをかけると、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目 小麦 卵 海老 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。

※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。

※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。

日本橋高島屋店 限定 HALF SET

お選びいただくメインにより価格が異なります。



メイン / 下記よりお選びください



マンゴーカレーライス
(ハーフサイズ)

マンゴーを使って煮込んだ
マイルドなカレー。

税込 2,266円

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご



スパイシーココナッツカレーライス
(ハーフサイズ)

トロピカルテイストたっぷりの
辛口ココナッツカレー。

税込 2,321円

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類



パイナップルハッシュドビーフライス
(ハーフサイズ)

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 2,266円

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉

フルーツサンドイッチ(ハーフサイズ) 小麦 乳 卵 大豆

ドリンク / 下記よりお選びください

ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー / アイスコーヒー

ダーズリン(ホット・アイス) / アールグレイ(ホット・アイス) / 季節のフレーバーティー

※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。

日本橋高島屋店 限定 ハーフサイズメニュー



マンゴーカレーライス
(ハーフサイズ)

マンゴーを使って煮込んだマイルドなカレー。

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご

ミニデザート付

税込 1,045円



パイナップルハッシュドビーフライス
(ハーフサイズ)

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。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉

ミニデザート付

税込 1,045円



スパイシーココナッツカレーライス
(ハーフサイズ)

トロピカルテイストたっぷりの辛口ココナッツカレー。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

ミニデザート付

税込 1,100円



フルーツサンドイッチ(ハーフサイズ)

彩り鮮やかな4種類のフルーツを楽しむ
千疋屋名物フルーツサンドイッチ。

小麦 乳 卵 大豆

税込 1,045円

お食事とセットでご注文いただけます

フルーツサラダセット
(ハーフサイズ)

卵 乳 野菜

+税込 550円

ドリンクセット

(下記よりお選びください)

+税込 495円



ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー / アイス
コーヒー / ダージリン(ホット・アイス) / アール
グレイ(ホット・アイス) / 季節のフレーバー
ティー



※ミニデザートの内容については係員におたずねください。

※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。

日本橋高島屋店限定 ミニパフェセット

「お食事メニュー」にミニパフェを追加できます。

※ミニパフェのみのご注文は致しかねます。ご了承ください。

ランチタイム
午前10時30分～午後2時までのご提供

ミニ千疋屋
スペシャルパフェ
プラス
+ 税込 1,540円

特定原材料等28品目 乳 卵 小麦 大豆 バナナ



ミニバナナ
チョコレートパフェ
プラス
+ 税込 1,265円

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆 バナナ



季節のミニパフェ

ミニ
マスクメロンパフェ
プラス
+ 税込 2,090円

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆



※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品目等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。

秋のデザートコース

Autumn dessert course

日本橋
高島屋店
限定



秋が旬の果物、無花果・柿・梨・林檎・栗を味わっていただける贅沢なコースです。

ドリンクは「コーヒー」または「紅茶」からお選びください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 くるみ 大豆 豚肉 りんご トマト

ドリンク付 税込 4,400円



ノンアルコールシードルカクテル

林檎の芳醇な薫りが広がる、秋の一杯をご用意いたしました。



無花果とオリーブのカナッペ

いちじくの優しい甘さ、グリーンオリーブのフレッシュな塩味、濃厚なクリームチーズ、コクのあるレバーペーストのマリアージュが楽しいカナッペです。



干し柿のアイスつつみ

ねっとりとした口当たりの干し柿となめらかなクリームチーズアイスがお口の中でとろけあう、見た目も秋らしい一品です。



和梨とすだちのグラニテ

フレッシュな和梨を贅沢に使用したグラニテ。すだちの爽やかな香りがひろがり、秋の心地よいひと時を味わえます。



和栗のモンブラン

高知県産しまんと栗のクリームと熊本県産の栗渋皮煮を使用したモンブランです。ケーキの中に忍ばせたクランブルやくるみの触感、酸味のあるりんごコンポート、白カビチーズのアイスが甘すぎない大人の味を演出します。

※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。



日本橋高島屋店
限定



和梨のパフェ



税込3,080円

みずみずしい旬の和梨を
ジャスミンアイスや
レモンバーベナのジュレとあわせ、
薫り高いパフェに仕上げました。
アクセントに
すだちの爽やかさを添えて。

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。



日本橋高島屋店
限定



ビオレソリエスの パフェ

税込3,300円

濃厚な甘みと味わいがあり、
入荷数が少なく
希少価値のある「黒いダイヤ」とも
呼ばれる無花果「ビオレソリエス」を
赤ワインで煮込みました。
ほろ苦いカラメルソースと
合わせてお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆

※ノンアルコールワイン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。




日本橋
高島屋店
限定

ナガノパープルの ミルクキーパフェ

税込3,190円

甘みと酸味のバランスがよいナガノパープルにミルク感たっぷりの牛乳アイス、カルダモンがアクセントのミルクプリンをあわせました。お好みでバルサミコソースをかけてお召し上がりください。

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。

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR

Drink menu

ドリンクメニュー

季節の紅茶

セイロンウバ **Hot**

世界三大紅茶のひとつ。スリランカのウバ地方で収穫させる紅茶です。キリッとした味わいで、爽快感のある香りが特徴です。食後やデザートに合わせていただくのにおすすめです。コクがあり、ミルクティーとも相性抜群です。

特定原材料等28品目 無し

巨峰の紅茶 **Hot**

すっきりとした味わいのセイロン茶葉をベースに、ダージリン茶葉と甘い巨峰の香りを加えました。フルーティな巨峰の香りが引き立つブレンドに仕上げています。

特定原材料等28品目 無し ※ぶどう果汁、ぶどう香料を使用しております。

ローストバナナオルゾティー **Hot** **ノンカフェイン**

香ばしく焙煎されたイタリア産のオルゾティーを使用。別名「タンポポコーヒー」とも呼ばれるダンテリオンローストや黒豆茶をブレンドし、バナナ&ピーナツバターのフレーバーを加えました。

特定原材料等28品目 **大豆** ※バナナの香料を使用しております。

セット カップサービス 各 税込495円

単品 ポットサービス 各 税込935円

ダージリン **Hot** **Ice**

世界三大紅茶のひとつ。ダージリン地方収穫の紅茶です。紅茶のシャンパンとも言われ、優雅な香りが広がります。

アールグレイ **Hot** **Ice**

すっきりした味わいのセイロン紅茶をベースに、ベルガモットの香りを加えた爽やかな人気のフレーバーティーです。

セット カップサービス 各 税込495円

単品 ポットサービス 各 税込825円

(Iceはグラスサービスとなります。)

お好きな「デザート・食事」メニューに
セット カップサービスをお付けできます。

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)

オレンジ 桃 バナナ りんご

税込 ¥1,870

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

オレンジ 桃 バナナ りんご

税込 ¥1,980

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)

オレンジ 桃 バナナ りんご

税込 ¥1,980

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 バナナ

税込 ¥2,640

Sembikiya Special Parfait

人気

千疋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 桃 梨 大豆 バナナ

税込 ¥3,190

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 ¥4,180



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。



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、りんご、いちご、バナナ ハチミツを使用しております。 税込 ¥2,420

Pudding a la Mode

プリンアラモード

乳、卵、りんご、いちご、大豆、バナナ 税込 ¥3,190

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、りんご、いちご、大豆、バナナ 税込 ¥2,860

Assorted Fruits

人気

アソートフルーツ

◎内容は係のものにお尋ねください。

りんご、いちご、バナナ 税込 ¥4,510



Assorted Fruits

+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。

※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 ¥1,430

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥1,210

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥1,210

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

税込 ¥1,210

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

税込 ¥1,210

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

乳 バナ

税込 ¥1,210

Avocado Ice Cream

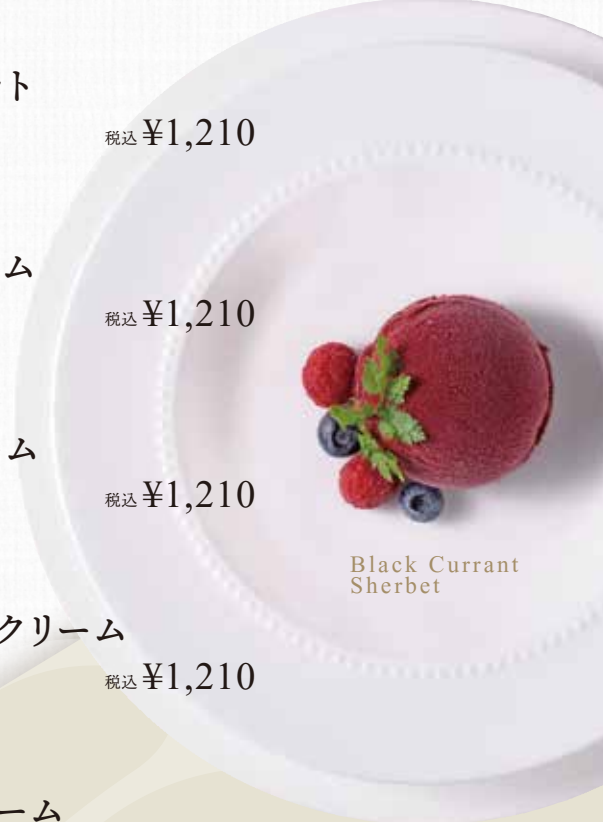
アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

税込 ¥1,210



Mango Sherbet



Black Currant Sherbet



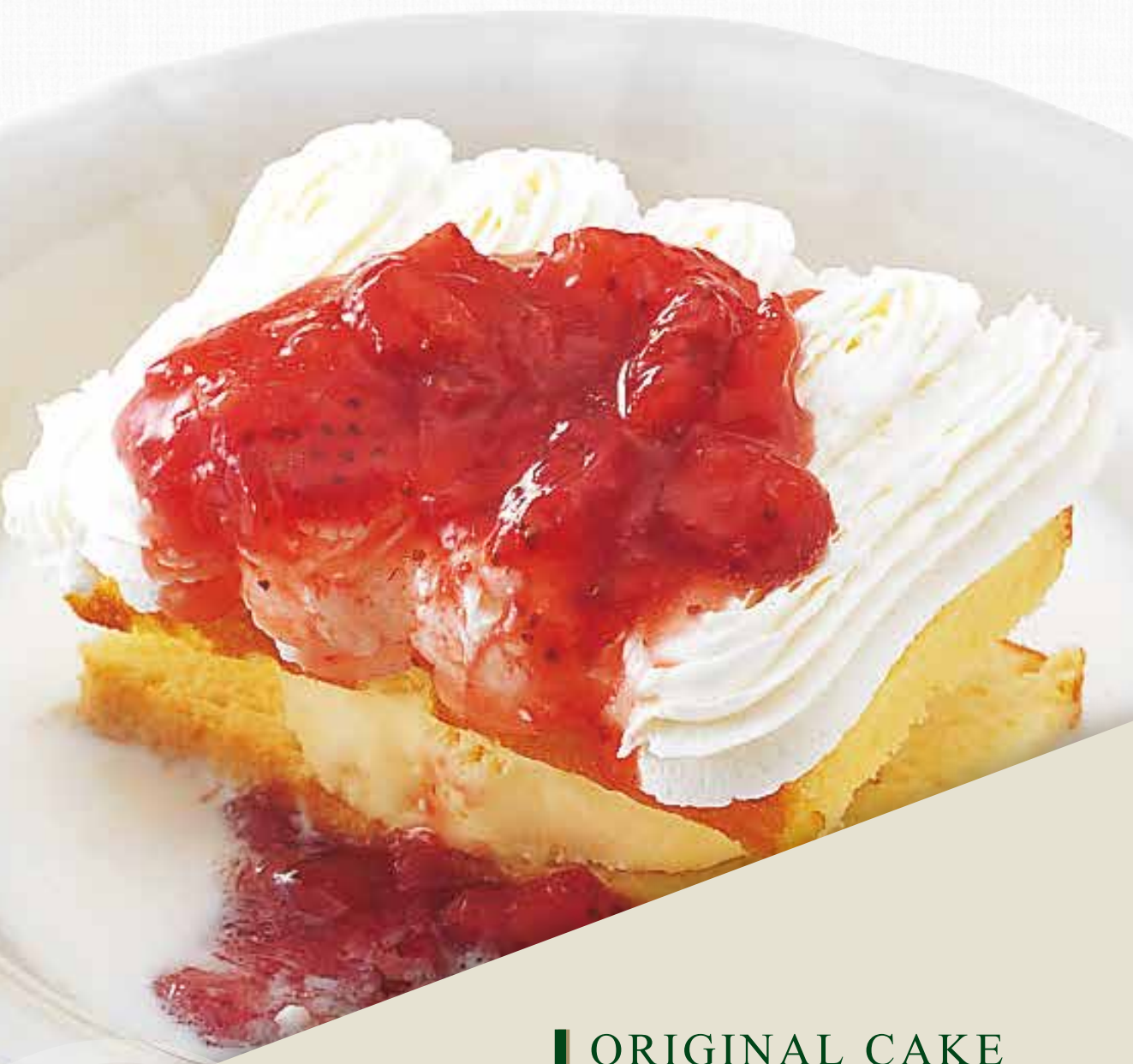
Banana Ice Cream

+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

 **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 ¥1,980

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 ¥1,980

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 ¥1,980

+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、メニューにしるしがあります。

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 ¥5,610

- 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 pot(Earl Grey/Darjeeling), 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

Fruits Juice | フルーツジュース

Orange Juice

定番

オレンジ

税込 ¥1,540 

Grapefruit Juice

グレープフルーツ 税込 ¥1,540

Pineapple Juice

パイナップル 税込 ¥1,540

Musk Melon Juice

マスクメロン 税込 ¥2,970

Mixed Fruits Juice

ミックス 税込 ¥1,870  



Mixed Fruits Juice

Milk Shake | ミルクシェイク


Mango Milk Shake

マンゴー 税込 ¥1,980  


Banana Milk Shake

バナナ 税込 ¥1,650   

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,650  

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,650  

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,760  



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

Nectar | ネクター

Mango Nectar

マンゴー 税込 ¥2,090

Papaya Nectar

パパイヤ 税込 ¥1,760

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。

COFFEE & TEA

コーヒー & 紅茶

HOT | ホット

Coffee

ブレンドコーヒー 税込 ¥825

American Coffee

アメリカンコーヒー 税込 ¥825

Espresso

エスプレッソ 税込 ¥825

Caffe Latte

カフェラテ 税込 ¥880 乳

Cappuccino

カプチーノ 税込 ¥880 乳

Darjeeling Tea

ダーズリン 税込 ¥825

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥825

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 ¥825

Iced Café au lait

アイスカフェオレ 税込 ¥880 乳

Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)

アイスティー 税込 ¥825
(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。



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。



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 ¥2,090

[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 ¥1,980

※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。 税込 ¥2,090

小麦 乳 卵 大豆

※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。



Mango Curry and Rice

CURRY &

カレー & ハッシュドビーフ

HASHED BEEF

Mango Curry and Rice(Hot 🌶️🌶️🌶️🌶️)

定番 マンゴーカレーライス(ミニデザート付)

[辛さ: 🌶️🌶️🌶️🌶️]

マンゴーを使って煮込んだマイルドなカレー。

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご

税込 ¥2,090

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。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉

税込 ¥2,090

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

スパイシーココナツカレーライス(ミニデザート付)

[辛さ: 🌶️🌶️🌶️🌶️]

トロピカルテイストたっぷりの辛口ココナツカレーです。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

税込 ¥2,200

※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。

+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。