

クリスマスを彩る、ベリーたちの共演

# Christmas Menu

## ベリーベリー ショコラ

税込 3,080 円

色鮮やかなミックスベリーと  
チョコレートの落ち着いた色合いで  
大人のクリスマスをイメージ。  
ベリーの華やかな香りと酸味、  
深い味わいのチョコレートの絶妙な  
ハーモニーをご堪能ください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆

※洋酒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。

ご希望のお客さまに  
+100円にて  
トナカイチョコプレート  
おつけいたします。

※無くなり次第終了いたします。

KITTE丸の内店限定

※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。

NIHOMBASHI

千疋屋フルーツパーラー

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR



Le lectier and amakusa parfait

ル レクチエと  
天草のパフェ

税込 2,750円

新潟県産「ル レクチエ」。

なめらかな果肉と芳醇な甘みを持つ西洋梨です。

爽やかな旬の柑橘「天草」との相性をお楽しみ下さい。

特定原材料等28品目 乳   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。

※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

# 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

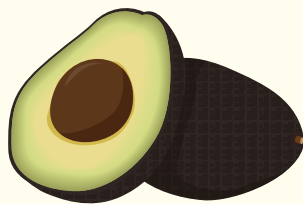
税込2,750円

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。



Avocado Rice



smoked salmon and Avocado salad





## AVOCADO MENU

アボカドメニュー

Avocado Rice

### アボカドライス

わさび醤油との相性も抜群。なめらかなアボカド、ぷりぷりの海老、シャキッとしたトマト、様々な食感をお楽しみください。

    [ミニデザート付] 税込 **¥1,925**

smoked salmon and Avocado salad

### スモークサーモンとアボカドサラダ

特製ドレッシングで華やかな香りと酸味をプラス。

       [パン・ミニデザート付] 税込 **¥1,980**

ミニデザートの内容については係員におたずね下さい。

+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 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、メニューに示す場合があります。



Smoked Salmon and Lemon Cream Spaghetti



Cod Roe Spaghetti Flavoured With Citrus



Avocado and Basil Spaghetti



Spaghetti Bolognese With Pineapple

## SPAGHETTI

スパゲッティ

Smoked Salmon and Lemon Cream Spaghetti

### スモークサーモンの レモンクリームスパゲッティ

コクのあるクリームソースにレモンの酸味をプラスしました。

小麦 乳 さけ [ミニデザート付] 税込 ¥2,090

Cod Roe Spaghetti Flavoured With Citrus

### タラコスパゲッティ シトラス風味

シトラスの香りがアクセントになったサラダ風スパゲッティ。

小麦 卵 大豆 りんご [ミニデザート付] 税込 ¥1,980

Avocado and Basil Spaghetti

### アボカドバジルのスパゲッティ

アボカドのまろやかさとバジルの爽やかな香りが楽しめます。

小麦 乳 [ミニデザート付] 税込 ¥1,980

Spaghetti Bolognese With Pineapple

### パイナップル ミートソーススパゲッティ

パイナップルの甘味とトマトの酸味をバランスよく仕上げました。

小麦 乳 卵 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 [ミニデザート付] 税込 ¥1,980

ミニデザートの内容については  
係員におたずね下さい。

+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 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。

# KITTE丸の内店限定

## Seasonal Menu



### チキンチャトーラ風 フェットチーネ

ミニデザート付 税込2,200円

ジューシーなチキンとカルチョッフィ、オリーブを散りばめたひと皿。  
トマトソースの爽やかな旨味で、もちもちのフェットチーネを  
お楽しみください。ローズマリーの香りを添えて。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 鶏肉

※ミニデザートの内容については係員におたずね下さい。

+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。

KITTE丸の内店限定

12/25(Wed)まで

# Xmasプチガトープレート

ドリンク付 税込3,850円

旬の洋梨、国産苺を使用したクリスマスプレートです。

たっぷりの苺とホイップクリームのリングシュー、

クイーンストロベリーシャーベットと

ホワイトチョコレートアイスクリームを盛り合わせました。

素敵なクリスマスをお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 豚肉

セットドリンクは、「コーヒー」または「紅茶」からお選びください。

※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。







NIHOMBASHI  
千尾屋 総本店  
TOKYO 1834

# SELECTION TEA

## スウィート チェリーハーブティー(Hot)

ノンカフェイン

乾燥ワインパミス(主にワインを制作する工程の中で葡萄を絞った後に残る葡萄の果皮、種を使用したアップサイクル原料)を利用したハーブティーです。ハイビスカスの酸味とローズヒップ、ルイボス、ステビアの甘みでチェリーの風味をイメージしました。口当たり優しい、甘酸っぱい味わいのハーブティーです。

特定原材料等28品目 無し

## ローズヒップピーチ(Hot)

ノンカフェイン

ローズヒップピーチとハイビスカスのブレンドにピーチの甘い香りをつけました。

特定原材料等28品目 無し

## 林檎とグリーンルイボスの ハーブティー(Hot)

ノンカフェイン

発酵の工程を行わない事で作られる、爽やかな味わいのグリーンルイボスをベースにドライ林檎、ワインレッドリーフ、ステビアをブレンドいたしました。

アクセントにオレガノとシードルの香りを加える事で、ほのかに鼻を抜けるスパイシーな香りをお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目 

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

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 レンジ 卵 パナ 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 レンジ 卵 大豆 パナ 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 レンジ 卵 大豆 パナ 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。

レンジ 卵 パナ 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

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

Melon Sherbet

Black Currant  
Sherbet

Mango Sherbet

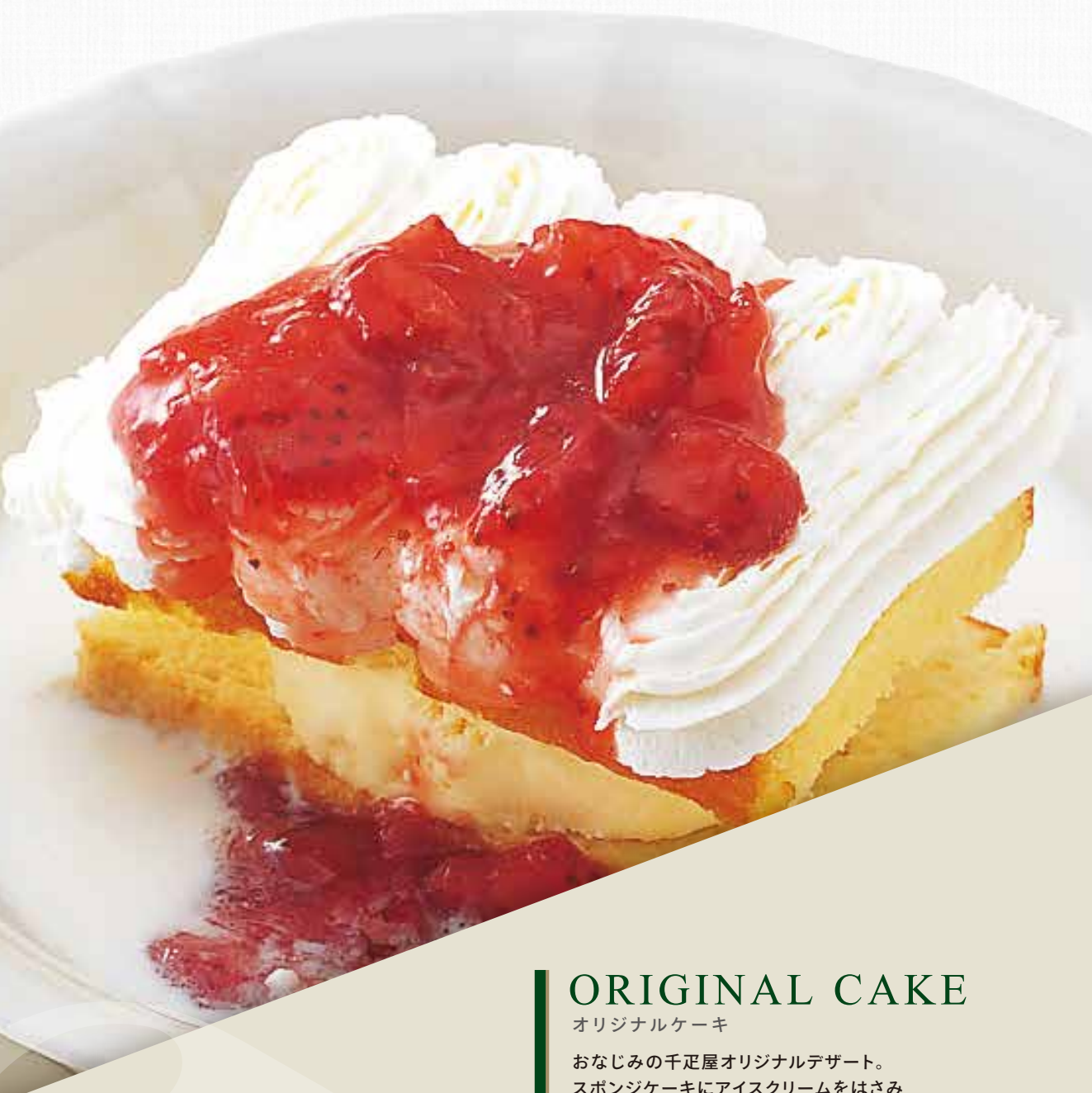
Banana Ice Cream

+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

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 ¥1,980

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 ¥2,475

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

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 ¥2,475

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

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 ¥2,475

# 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 セサミン

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[ボット付] (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 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 オレンジ

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 オレンジ バナナ



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake

### Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー 税込 ¥1,980 乳 卵

Banana Milk Shake

バナナ 税込 ¥1,650 乳 卵 バナナ

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,650 乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,650 乳 卵

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,760 乳 卵



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

# 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

## 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

Mango Curry and Rice, topped with Tandoori chicken(Hot 🌶️🌶️🌶️)

マンゴーカレーライス タンドリーチキンのせ(ミニデザート付)

[辛さ: 🌶️🌶️🌶️]

フルーティーなマンゴーカレーにジューシーなタンドリーチキンをのせました。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご

税込 ¥2,200

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 🌶️🌶️🌶️🌶️)

スパイシーココナッツカレーライス(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ッツカレーです。

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。