

White Day Special Dessert



White Parfait

ホワイトパルフェ

税込2,640円

粉糖を使用し、真っ白なお化粧をほどこしたホワイトパルフェ。真っ赤に染まったクイーンストロベリーは甘みと酸味のバランスが良好です。トップのホワイトチョコレートアイスはまるやかな甘みとコク、ホワイトチョコチップの食感が楽しめます。彩り・味わい・香り、すべてをやわらかく仕上げました。

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。

Seasonal Parfait

四季折々の旬を味わう 季節のパフェ



SETOKA Parfait

せとかのパフェ

税込2,750円

とろりととろける食感、濃厚でみずみずしい味わいの「せとか」。種が無いので、そのままお楽しみいただけます。パッションフルーツソースがアクセントの、爽やかなパフェをお召しあがりください。

特定原材料等28品目 乳 オレゴ せとカ

+ 税込495円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

生しぼり

せとかジュース

税込2,200円

※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。

Queen Strawberry Fair

クイーンストロベリー
フェア



「クイーンストロベリー」とは…
クイーンストロベリーは甘みと酸味がとてもバランスの良い苺です。高設栽培により日陰になる部分が少ないため、果実全体にまんべんなく太陽の光をあてることができます。「色・艶・形」と3拍子揃った“苺の女王”をぜひお試しください。

千疋屋総本店が自信を持っておすすめする苺
「クイーンストロベリー」をお楽しみいただけるデザート。



Queen Strawberry Parfait

クイーンストロベリーパフェ

税込3,630円

千疋屋総本店が自信を持っておすすめする苺、
「クイーンストロベリー」を真紅に輝くティアラのように飾りたてた華やかなパフェ。
グラスのなかには「クイーンストロベリーシャーベット」「バニラアイス」が入っております。
当店らしいひと品をご堪能くださいませ。



特定原材料等28品目 乳 卵 大豆



まるごと Queen Strawberry クイーンストロベリー

税込2,750円

「クイーンストロベリー」そのものの味わいを
楽しみたい方におすすめのプレートです。
お好みでクリーム、バニラアイス、
ストロベリーソースと一緒にどうぞ。

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。

Queen Strawberry Juice

クイーンストロベリージュース

税込2,750円

特定原材料等28品目 無し

「クイーンストロベリー」の甘みと酸味のバランスの良さをお楽しみください。

※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。

真紅な苺のごあいさつ

Strawberry on Parade

ストロベリー・オン・パレード



Strawberry Chocolate Parfait

ストロベリーチョコレートパフェ

税込 2,750 円

旬の苺をたっぷりトッピング。
濃厚なコクのある千疋屋オリジナル「チョコレートアイス」と、
軽やかな味わいのホイップクリームの相性は抜群。

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆

Strawberry Yoghurt Parfait

ストロベリーヨーグルトパフェ

税込 2,750 円

プレーンヨーグルトを使用した、
あと味が爽やかなパフェ。
甘みと酸味のバランスがほど良い仕上がり。

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆 糖類



Mille feuille de fraise

ミルフィーユ ドゥ フレーズ

税込 1,980 円

ジューシーな苺と、サクサクのパイ生地、
苺のクリーム&ソー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



パフェとプレートは+税込495円にてコーヒーまたは紅茶をお付けいたします

Strawberry Juice

ストロベリージュース

税込 1,760円

特定原材料等28品目 無し

※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

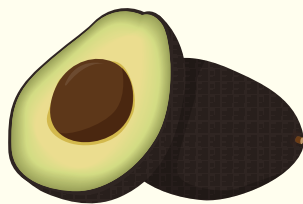
税込2,750円

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。

洋食メニュー

すべてのお食事に「ミニデザート」が付きます。

※ミニデザートの内容についての内容特定原材料については
スタッフまでおたずねください。

アボカドライス(グリルチキン)

～カレーとパルメザン風味～



「カレー風味」に仕上げたローストチキンにフレッシュトマトとアボカドの組み合わせです。アクセントに黒コショウとパルメザンチーズを加えました。お好みにレモンを搾っ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 鶏肉

ミニデザート付 税込 2,090円

アボカドライス(シュリンプ)

フレッシュトマトとアボカドに相性抜群のエビを組合せた一皿です。お好みにわさび醤油とご一緒にお召し上がりください。



特定原材料等28品目 小麦 卵 海老 大豆

ミニデザート付 税込 1,870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 レンジ

+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



※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



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。

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

春めく ～桜あんみつ～

税込3,300円

クイーンストロベリーと旬の柑橘で春の色彩をイメージしたフルーティークリームあんみつに仕上げました。クイーンストロベリーや柑橘の甘さと酸味が黒蜜ホイップクリームと桜あんのまろやかな甘さと相性が良く、抹茶ソースをかけて一味違った渋みのある味わいもお楽しみいただけます。

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
または季節のフレーバーティー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

旬の柑橘のパルフェ・ ドウ・フロマージュ

税込2,750円

国産柑橘の旬が
やってきました。
味が濃く果汁たっぷりの「せとか」。
白皮まで美味しい「日向夏」。
薫り高い「ゆず」。
さわやかな甘みの「みかん」。
ほろ苦い「きんかん」。
5種類の国産柑橘を相性の良い
チーズとあわせて、アクセントに
ジャスミンの花の香りをプラスしました。

特定原材料等28品目    

※洋酒を使用しております。

※柑橘の産地はスタッフまでおたずねください。

＋税込495円にてコーヒーまたは紅茶
または季節のフレーバーティー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

あまりんの ショートケーキパフェ



税込3,300円

食べた瞬間に際立つ強い甘みとほのかな酸味が特徴のいちご「あまりん」をショートケーキをイメージしたパフェに仕上げました。旬のあまりんをたっぷりのホイップクリーム、スポンジ生地、バニラアイスクリーム、ストロベリーアイスクリームと一緒にどうぞお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆

あまりんとは

品種名「埼園い3号」。ふくあや香とゆめの香の交配により誕生しました。果実の色ツヤが美しく、鮮やかな赤色が映える見た目の良さも魅力の苺です。

＋税込495円にてコーヒーまたは紅茶
または季節のフレーバーティー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。

キャトルパルフェ オ・フローズ

Quatre parfaits aux fraises

日本橋
高島屋店
限定



今が旬の4種類の苺を食べ比べていただける特別なデザートです。

ドリンクはコーヒー または 紅茶 または 季節のフレーバーティーからお選びください。

特定原材料等28品目 **乳** **卵** **大豆** ※はちみつを使用しております。

ドリンク付 税込 5,500円



栃木県産とちあいかのモクテル

優しい甘みのとちあいかとノンアルコールのシャルドネをあわせ、薫り高いカクテルに仕上げました。



香川県産クイーンストロベリーの パルフェ・オ・ショコラ

甘味と酸味のバランスがよく、濃い味が特徴のクイーンストロベリーはショコラと相性抜群です。



福岡県産あまおうのパルフェージュ

真っ赤な果肉が特徴のあまおう。パルサミコ酢のマリネやカベルネソーヴィニョンのグラニテとあわせ、深紅の美しさを強調しました。



埼玉県産あまりんのパルフェ・ドウ・フロマージュ

全国いちご選手権2連覇の「あまりん」は強い甘みを持つ希少品種です。酸味のあるシャンティフロマージュやドライフランボワーズが、その甘みを際立たせます。

※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。

Elder flower



日本橋
高島屋店

限定

エルダーフラワーソーダ (オレンジ&アップルコンポート)

税込 1,210円

エルダーフラワーの爽やかな花の香りに
オレンジとアップルコンポートをソーダで合わせ、
スッキリした味わいとなっております。

特定原材料等28品目 

※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。

Drink menu

ドリンクメニュー

季節のフレーバーティー

桜ハーブティー **Hot** ノンカフェイン

南アフリカ原案のマメ科の植物で、はちみつのような甘い香りのするハニーブッシュに酸味のある味わいのハイビスカスと桜の香りを加えた春にぴったりのハーブティーです。

特定原材料等28品目 無し ※桜の香料を使用しております。

ティーロワイヤル **Hot**

ブランデーをしみ込ませた角砂糖を燃やしてコーヒーに混ぜる「カフェロワイヤル」をイメージ。コクのあるしっかりとした味わいが特徴のアッサムをベースに、高級ブランデーコニャックのフレーバーを加えました。

特定原材料等28品目 無し ※ブランデーフレーバー、甘味料を使用しております。 ※ノンアルコール

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)
税込 ¥1,870

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)
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)
税込 ¥1,980

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ
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。)
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。
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/ダーズリン)・アイ스티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。

※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

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

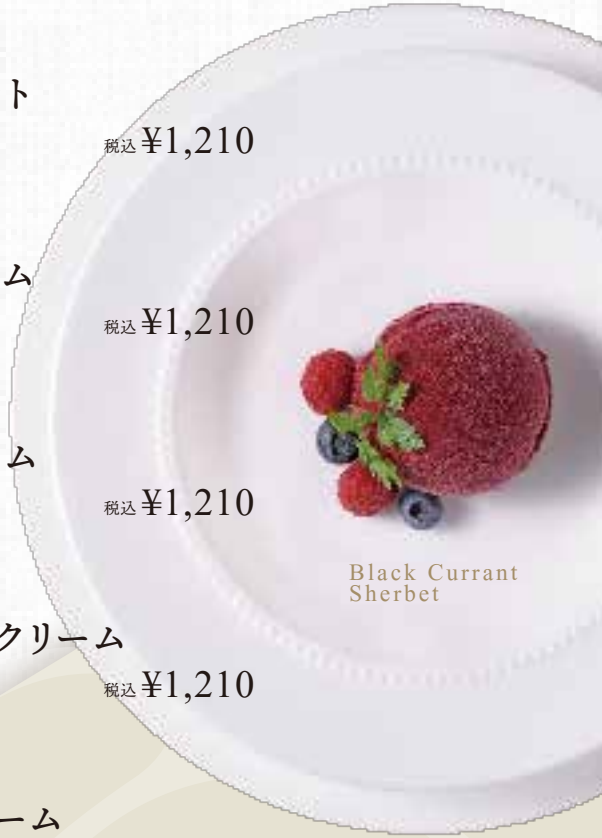
アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

税込 ¥1,210



Mango Sherbet



Black Currant Sherbet



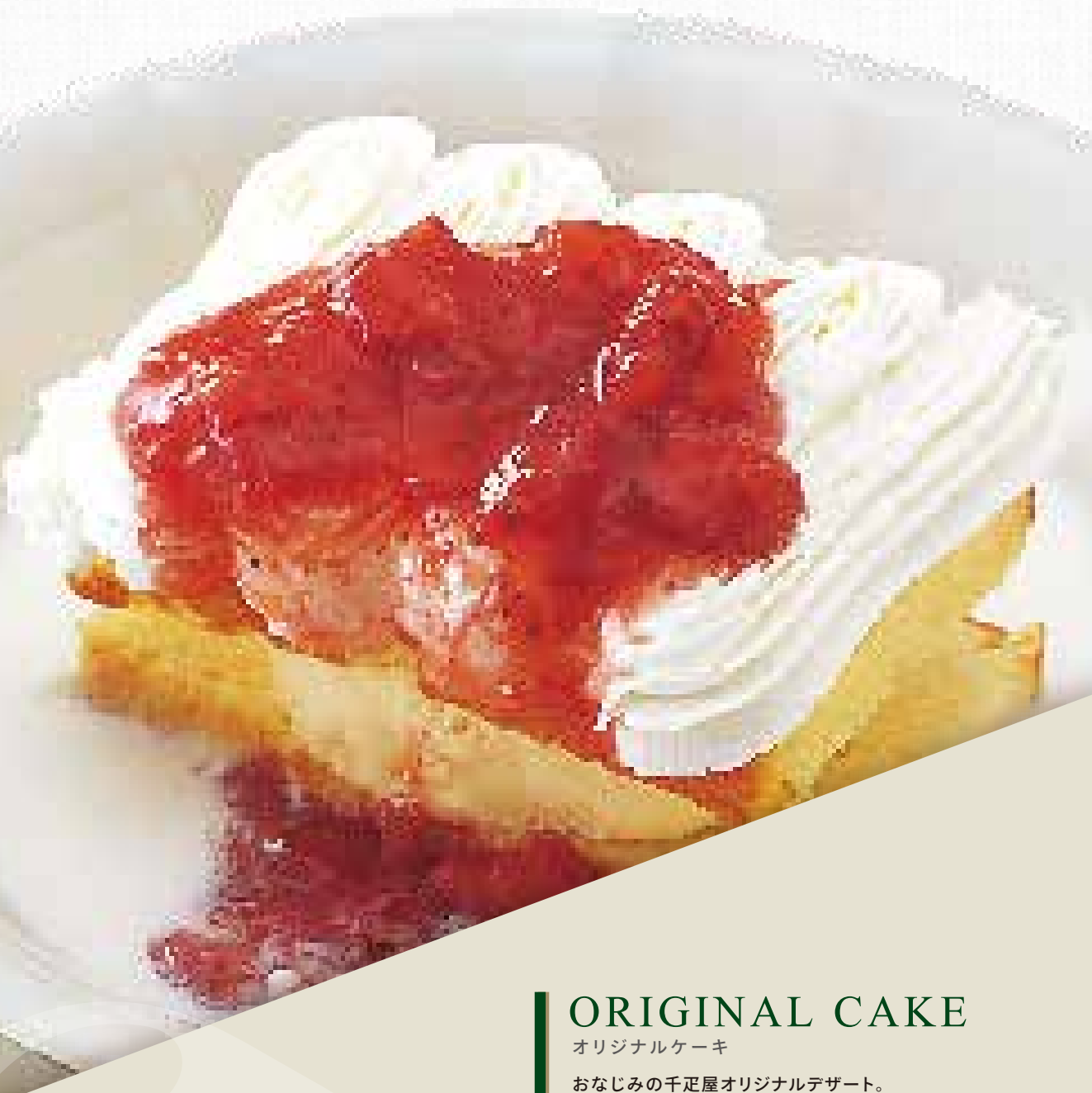
Banana Ice Cream

+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、メニューにするしがあります。

※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

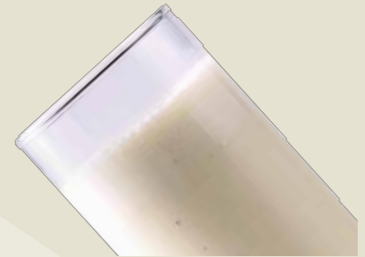
マスクメロン 税込 ¥2,970

Mixed Fruits Juice

ミックス 税込 ¥1,870  



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake





Avocado Milk Shake

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  

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、メニューにするしがあります。

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

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。