



四季折々の旬を味わう 季節のパフェ

夏を代表する果物の王様 「完熟マンゴー」

宮崎県の長い日照時間で育ち、100%樹上で完熟させた温室マンゴーのみを使用。

自然落果した「完熟マンゴー」は栄養が行きとどいており、
「甘み・コク」が他のマンゴーとは比べものにならないほど「濃厚」です。



宮崎県産 完熟マンゴーパフェ

税込 3,300円

口の中で噛まずにとろけ、豊かな香りとコクがある素晴らしい仕上がりです。ほんのり甘味のあるクリーム、爽やかなマンゴーシャーベットとご一緒に。

特定原材料等27品目 乳 卵 大豆

＋税込330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27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



Tropical Parfait

トロピカルパフェ

税込 2,035円

マンゴーやパイナップル、パイナップルなどのトロピカルフルーツをたっぷりを使用したパフェです。濃厚なココナッツアイスクリームとさっぱりとしたグアバシャーベット、ライチシャーベットとの相性は抜群です。ナタデココの食感が良いアクセントになり最後の層までお楽しみいただけます。

特定原材料等27品目 乳 卵 小麦 大豆

+ 税込330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27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



日本橋本店
限定



パイナップルと ココナッツパフェ

税込 1,980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27品目 乳 卵 大豆

+ 税込330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27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。

FOUR SEASON AFTERNOON TEA

— PREMIUM MANGO ver. —

日本橋本店 限定 ご予約者限定
フォーシーズンアフタヌーンティー

お一人様 税込 6,600円
※ご予約はお二人様から承ります。



※写真は2名様分のイメージです。

千疋屋総本店 日本橋本店 フルーツパーラーでは、四季を美しく彩る“Four Season Afternoon Tea”
フォーシーズンアフタヌーンティーを新しくご用意いたしました。

「サマーバケーション」をテーマに、季節の食材を使用した各4種のセイボリートレー、
宮崎県産完熟マンゴーをトッププレートに使用した、
フォトジェニックなスイーツがテーブルを華やかに彩ります。

時間とともにうつりゆく日本橋の美景を眺めながら、優雅なひとときをお過ごしください。

APERITIFE

ノンアルコールスパークリングワイン

SAVORY PLATE

彩り野菜のバーニャカウダ見立て
パッションフルーツソース
海の幸ときのこのドリア
アボカドとシュリンプカクテルのブルスケッタ

DESSERT PLATE

宮崎県産完熟マンゴーと佐藤錦のアソート
マンゴーとホワイトチョコレートのオレンジマカロン
マンゴーとパッションフルーツのプリン
マンゴーサンドイッチ
フルーツサンドイッチ
スコーン(プレーン、ドライ克蘭ベリー)

TEA SELECTIONS

ダーズリン	アイスダーズリン
アッサム	アイスアールグレイ
アールグレイ	ホットコーヒー
ピーチガーデン	アイスコーヒー
巨峰の紅茶	
ローストバナナオルソティー	
ベリーベリーベリー	
マスカテルハーブティー	
カモミール	

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 鶏卵 牛肉 豚肉 大豆 鶏皮 魚油

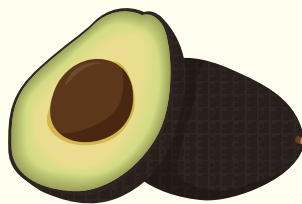
※さくらんぼの品種は時季によって変わる場合がございます。

※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27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。

※お席は二時間制、スコーン・紅茶はお食事開始から90分後ラストオーダーとなります。 ※写真はイメージです。



Avocado Crepe



アボカドクレープ

税込 1,430円

千疋屋が自信をもってお薦めするアボカドを、当社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。
お好みでハチミツをかけてお召し上がりください。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 大豆

+ 税込330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27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。

チャリティーメニュー企画

こちらの商品の
売上の一部(10%)を、
公益財団法人 ジョイセフへ
寄付致します。



宮崎マンゴーの ふわとろショートケーキと フレッシュハーブティー

税込 **2,750円**

ふわふわのスポンジに軽い口当たりのホイップクリーム、とろけるような食感の宮崎マンゴーを合わせたショートケーキです。ココナッツミルクとマンゴーピューレを合わせた濃厚なソースをかけて味の変化をお楽しみください。

特定原材料等27品目 小麦 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27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。

紅茶・ハーブティー

ポットサービス 各 税込 880 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。

季節のルイボスティー

旬の時期に合わせた季節限定のルイボスティー。スタッフまでお尋ね下さい。

ノンカフェイン

ミントティー

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。

ノンカフェイン

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330円カップサービス

プラス 税込550円ポットサービス

をお付けできます!!

+ 税込330円で
セットに!!

+ 税込550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)

オレンジ 梨 バナナ りんご

税込 ¥1,265

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

オレンジ 梨 バナナ りんご

税込 ¥1,375

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 梨 バナナ りんご

税込 ¥1,375

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 バナナ

税込 ¥1,760

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 オレンジ 梨 大豆 バナナ

税込 ¥2,310

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 ¥3,300



Fruits Punch / Plain Type



Musk Melon Parfait

Sembikiya Special Parfait

+税込330円で下記ドリンクをお付けいたします。following drink by the additional charge of 330 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。



Pudding a la Mode with Rum

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 ¥1,705

Pudding a la Mode with Rum

プリンアラモード(ラム酒入り)

乳 卵 オレンジ 苺 大豆 パナ 税込 ¥2,200

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 ¥2,090

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 ¥3,300

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 ¥4,950



Assorted Fruits For 1 Persons

+税込330円で下記ドリンクをお付けいたします。following drink by the additional charge of 330 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。



Melon Sherbet



Mango Sherbet



Banana Ice Cream

SHERBET

シャーベット & アイスcream

& ICECREAM

Melon Sherbet

メロンシャーベット

税込 ¥1,045

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥935

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

税込 ¥935

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

税込 ¥935

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

乳 バナ

税込 ¥935

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

税込 ¥935

+税込330円で下記ドリンクをお付けいたします。following drink by the additional charge of 330 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



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 ¥1,155

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 ¥1,485

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 ¥1,155

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 ¥1,485

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 ¥1,155

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 ¥1,485

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 カカオ 大豆 パナ セサミン

税込 ¥3,850

- 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 オレンジジェリー(洋酒入り)とグレープフルーツジェリーの盛り合わせ
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/ダーズリン)
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

Orange Juice

定番

オレンジ

税込 ¥1,210

オレンジ

Grapefruit Juice

グレープフルーツ

税込 ¥1,210

Pineapple Juice

パイナップル

税込 ¥1,210

Musk Melon Juice

マスクメロン

税込 ¥2,255

Mixed Fruits Juice

ミックス

税込 ¥1,540

オレンジ パイナ

Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー

税込 ¥1,540

乳 卵

Banana Milk Shake

バナナ

税込 ¥1,045

乳 卵 パイナ

Strawberry Milk Shake

ストロベリー

税込 ¥1,045

乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー

税込 ¥1,045

乳 卵

Avocado Milk Shake

アボカド

税込 ¥1,045

乳 卵

Nectar | ネクター

Mango Nectar

マンゴー

税込 ¥1,870

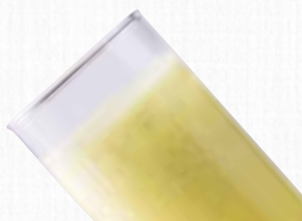
Papaya Nectar

パパイア

税込 ¥1,320



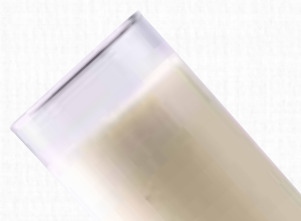
Orange Juice



Musk Melon Juice



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

COFFEE & TEA

コーヒー & 紅茶

HOT | ホット

Coffee

ブレンドコーヒー 税込 ¥660

American Coffee

アメリカンコーヒー 税込 ¥660

Espresso

エスプレッソ 税込 ¥660

Caffe Latte

カフェラテ 税込 ¥715 乳

Cappuccino

カプチーノ 税込 ¥715 乳

Darjeeling Tea

ダージリン 税込 ¥880

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥880

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 ¥660

Iced Café au lait

アイスカフェオレ 税込 ¥715 乳

Darjeeling or Earl Grey(Straight/Lemon/Milk)

アイスティー 税込 ¥660

(ストレート/レモン/ミルク 乳)

ダージリン・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 ¥660



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 ¥1,485

【テイクアウト】税込 ¥1,242

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 ¥1,540

※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 ¥1,430

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330円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 330 yen.

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

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

税込 ¥1,540

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 豚肉

税込 ¥1,650

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。

小麦 乳 卵 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

税込 ¥1,760

Fried Chicken Rice Wrapped with Egg Omelet Skin

定番 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。

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。

税込 ¥1,760

Creamed Seafood and Mushroom on Rice

海の幸とキノコのドリア(ミニデザート付)

小麦 乳 海老 いか 大豆 鶏肉 魚介類

税込 ¥1,760

※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 ¥3,080

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550円でサラダがセットになります。Salad (Supplement + ¥550)

+税込330円で下記ドリンクをお付けいたします。following drink by the additional charge of 330 yen.

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