



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

口の中で嘸まずにとろけ、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 

+ 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。

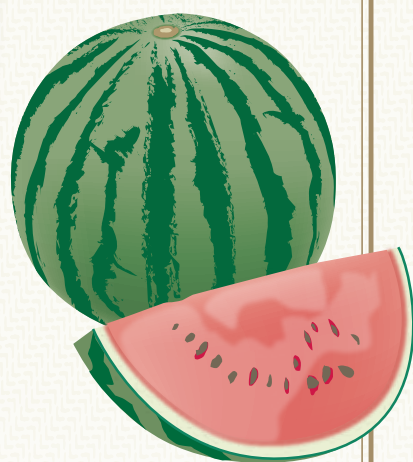
特定原材料等27品目    

＋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

タカシマヤフードメゾン 新横浜店 限定



すいかジュース

単品 税込**1,045円**
セット 税込**660円**

暑い季節にぴったりなすいかジュースをご用意いたしました。
さっぱりとした甘味をお楽しみください。

※品質上、お味が変わりやすいためお早目にお召し上がりください。

特定原材料等27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。

タカシマヤフードメゾン新横浜店/日本橋高島屋店

2店舗限定 MENU



ハーフセット

コーヒーまたは紅茶付き

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）

フルーツサンドイッチ（ハーフサイズ）

+

（以下よりメニューをお選びください）

マンゴーカレーライス（ハーフサイズ）

税込 1,650円

マンゴーを使って煮込んだマイルドなカレー。

小麦 乳 卵 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 魚介類

パイナップルハッシュドビーフ（ハーフサイズ）

税込 1,650円

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 卵 牛肉 大豆 鶏肉

大辛 スパイシーココナッツカレーライス（ハーフサイズ） 税込 1,760円

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 卵 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

ハーフサイズ単品もございます

マンゴーカレーライス（ハーフサイズ）

税込 770円

～ミニデザート付～ ※ミニデザートの内容については係員にお尋ねください。

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 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）

税込 770円

～ミニデザート付～ ※ミニデザートの内容については係員にお尋ねください。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉

大辛 スパイシーココナッツカレーライス（ハーフサイズ）

税込 825円

～ミニデザート付～ ※ミニデザートの内容については係員にお尋ねください。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

フルーツサンドイッチ（ハーフサイズ）

税込 688円

小麦 乳 卵 大豆

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。

※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。

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ことで作られるグリーンルイボスは、通常よりも爽やかで、緑茶に近い味わいが特徴です。ドライ林檎やワインレッドリーフ・ステビアをブレンドし、アクセントにオレガノとシードルの香りを加えました。ほのかに鼻に抜けるスパイシーな香りをお楽しみいただけます。

ストロベリー ルイボスティー(Hot)

ノンカフェイン

ルイボスティーに苺の香りを加え、ドライ苺・パインをブレンドしました。ほんのりとしたフルーツの甘みと、フルーティーな苺の香りが楽しめるフレーバーハーブティーです。

洋梨の香りの スイートハーブティー(Hot)

ノンカフェイン

林檎とレモンバーベナをベースにした、すっきりとした味わい。ほんのり甘く、洋梨の香りが広がるリラックスハーブティーです。

セット カップサービス 各 税込 **330円**

単品 ポットサービス 各 税込 **550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。

タカシマヤフードメゾン新横浜店/日本橋高島屋店

2店舗限定 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～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 1,045円

特定原材料等27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 715円

特定原材料等27品目 乳 卵 大豆 バナナ



季節のミニパフェ

ミニ完熟マンゴー
パフェ
プラス
+ 税込 1,705円

特定原材料等27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。

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 ¥1,155

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 ¥1,265

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 ¥1,265

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 バナナ

税込 ¥1,650

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 オレンジ 梨 大豆 バナナ

税込 ¥2,200

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 ¥3,190



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。



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 ハチミツを使用しております。 税込 ¥1,595

Pudding a la Mode with Rum

プリンアラモード(ラム酒入り)

乳 税込 ¥2,090

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 税込 ¥1,980

Assorted Fruits

アソートフルーツ

©内容は係のものにお尋ねください。

税込 ¥3,190



Assorted Fruits

+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 ¥935

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥825

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥825

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

税込 ¥825

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

税込 ¥825

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

乳 バナ

税込 ¥825

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 ホンシ

税込 ¥825

Melon Sherbet

Black Currant
Sherbet

Mango Sherbet

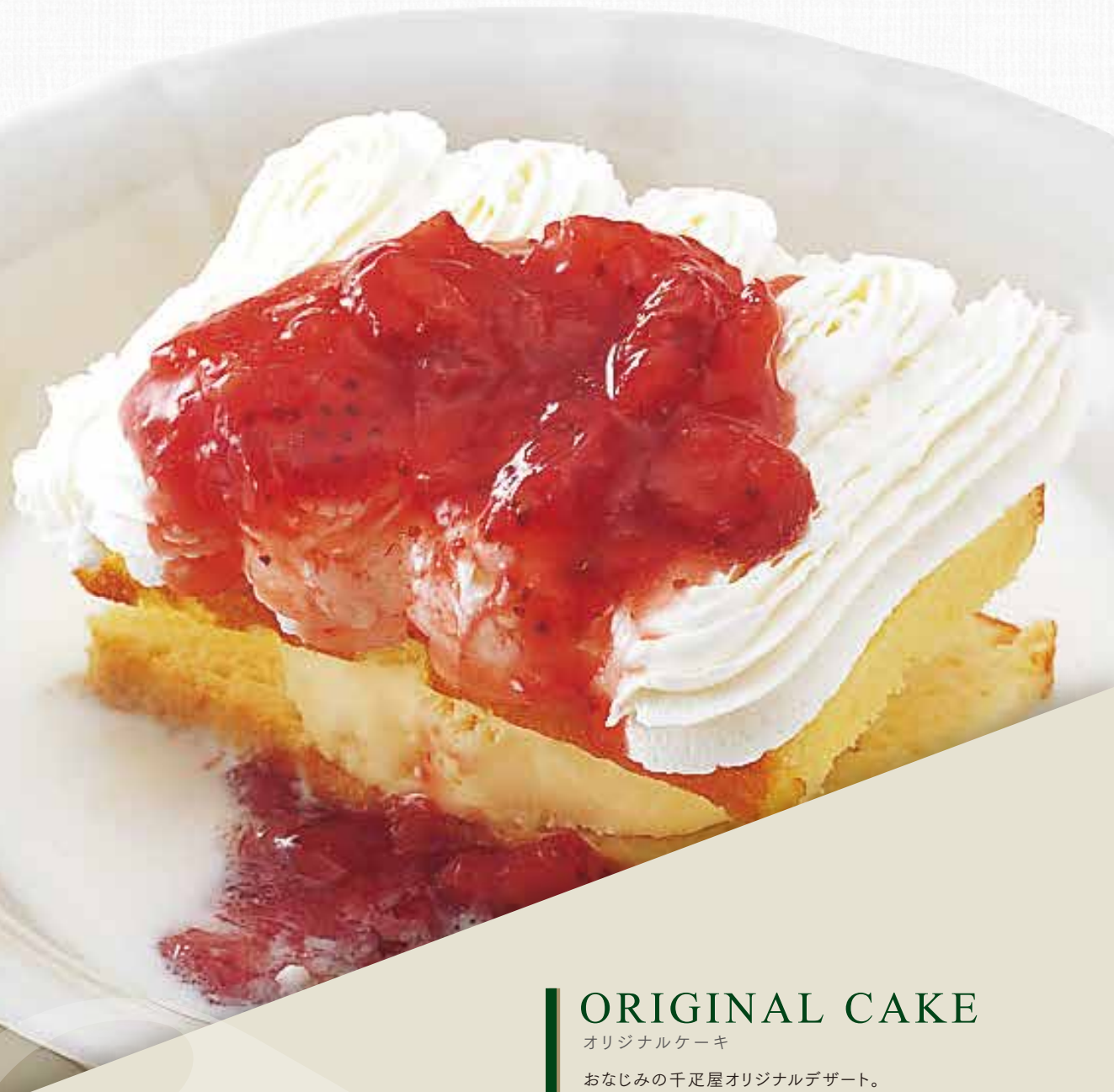
Banana Ice Cream

+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

おなじみの千足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 ¥1,045

小麦 乳 卵 大豆

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 ¥1,045

小麦 乳 卵 大豆

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 ¥1,045

小麦 乳 卵 大豆

+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。

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 卵 大豆 パナ チョコ

税込 ¥3,740

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。



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 ¥1,100 オレンジ
- Grapefruit Juice
 グレープフルーツ 税込 ¥1,100
- Pineapple Juice
 パイナップル 税込 ¥1,100
- Musk Melon Juice
 マスクメロン 税込 ¥2,145
- Mixed Fruits Juice
 ミックス 税込 ¥1,430 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 ¥1,430 乳 卵
- Banana Milk Shake
 バナナ 税込 ¥935 乳 卵 バナナ
- Strawberry Milk Shake
 ストロベリー 税込 ¥935 乳 卵
- Blueberry Milk Shake
 ブルーベリー 税込 ¥935 乳 卵
- Avocado Milk Shake
 アボカド 税込 ¥935 乳 卵



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

Nectar | ネクター

- Mango Nectar
 マンゴー 税込 ¥1,760
- Papaya Nectar
 パパイア 税込 ¥1,265

COFFEE & TEA

コーヒー & 紅茶

HOT | ホット

Coffee

ブレンドコーヒー 税込 ¥550

American Coffee

アメリカンコーヒー 税込 ¥550

Espresso

エスプレッソ 税込 ¥550

Caffe Latte

カフェラテ 税込 ¥605 乳

Cappuccino

カプチーノ 税込 ¥605 乳

Darjeeling Tea

ダーズリン 税込 ¥550

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥550

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 ¥550

Iced Café au lait

アイスカフェオレ 税込 ¥605 乳

Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)

アイスティー 税込 ¥550

(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、メニューにのしるしがあります。



Fruits Sandwich

SANDWICH

サンドイッチ

Fruits Sandwich

定番

フルーツサンドイッチ

千石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

[イトイン] 税込 ¥1,375

[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 ¥1,430

※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 ¥1,320

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 魚介

税込 ¥1,430

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 ¥1,430

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 ¥1,540

※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。