

## 四季折々の旬を味わう 季節のパフェ



ジューシーで柔らかな甘みの果肉、  
やさしい香りをはなつ「桃」を  
ご堪能ください。

Peach Parfait

### ピーチパフェ

本体価格 2,500円  
(税込2,750円)

みずみずしい果汁と上品な甘みの「桃」をたっぷりトッピング。  
濃厚でクリーミーなバニラアイス、爽やかなピーチシャーベットと  
と一緒に旬の「桃」をお楽しみください。

特定原材料等27品目 乳 卵 大豆 もも

+ 本体価格 300円(税込330円)にて、コーヒー、紅茶(アールグレイまたはダージリン)、  
SELECTION TEA(ローズヒップティー、ストロベリーライボスティー、  
フラワーオレンジ、ゆず緑茶よりお選びいただけます。)

### 「桃」を使ったドリンクもご用意しております！

Peach Juice

ピーチジュース ----- 本体価格 1,700円(税込1,870円)

特定原材料等27品目 もも

Peach Shake

ピーチシェイク ----- 本体価格 1,200円(税込1,320円)

特定原材料等27品目 乳 卵 もも

※食材によるアレルギーのあるお客様は、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。

# 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

マンゴーやパパイヤ、パイナップルなどのトロピカルフルーツをたっぷりと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 蛋 ポム セチ

+ 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様は、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。

西武池袋店 限定  
オリジナルデザート



桃と宮崎マンゴーのパフェ

本体価格**2,900円**  
(税込3,190円)

今が旬の果物、桃と宮崎県産マンゴー。夏の主役ともいえる果物をヨーグルトアイスで爽やかにお楽しみいただけるパフェです。

特定原材料等27品目 乳 もも やさ

+ 本体価格 300円(税込 330円)にて、コーヒー、紅茶（アールグレイまたはダージリン）、SELECTION TEA（ローズヒップティー、ストロベリーリーブスティー、フラワーオレンジ、ゆず緑茶、パインアップルのトロピカルハーブティー [季節限定]）よりお選びいただけます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、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。



池袋西武店  
限 定

## 彩りマンゴーパフェ

ドリンク付 本体価格**2,900円**  
(税込3,190円)

宮崎マンゴー・メキシコマンゴー・アルフォンソマンゴーの3種にヨーグルトを合わせた、爽やかな味わいのパフェです。フィアンティーヌの食感やココナッツアイスとの組み合わせもお楽しみいただけます。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 大豆

ドリンクは、コーヒー、紅茶（アールグレイまたはダージリン）、  
SELECTION TEA（ローズヒップティー、ストロベリーリーブスティー、フラワーオレンジ、  
ゆず緑茶、パインアップルのトロピカルハーブティー〔季節限定〕）よりお選びいただけます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、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。



池袋西武店限定

# アメリカンチェリーと 佐藤錦のパフェ

本体価格**2,800円**  
(税込3,080円)

アメリカンチェリー、佐藤錦を一度に味わえる贅沢なパフェの登場です。フランボワーズシャーベットやチェリーヨーグルトアイスクリームのさっぱりとした味わいと、ローズシロップゼリーの香りも共にお楽しみください。

特定原材料等27品目 乳 卵 大豆 ゼラチン

+ 本体価格 300円(税込 330円)にて、コーヒー、紅茶（アールグレイまたはダージリン）、  
SELECTION TEA（ローズヒップティー、ストロベリーライボスティー、フラワーオレンジ、  
ゆず緑茶、パインアップルのトロピカルハーブティー[季節限定]）よりお選びいただけます。

\*食材によるアレルギーのあるお客様は、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。

# 池袋西武店限定 季節のドリンク



ポット

## バタフライピーティー

ノンカフェイン

本体価格 800円 (税込 880円)

色鮮やかなバタフライピーティーに爽やかな味わいの果物を合わせました。レモンを絞るとよりさっぱりとした風味になり、色の変化もお楽しみいただけます。

特定原材料等27品目 オレンジ



バタフライピーティーとは…赤道付近に自生しているマメ科の植物。花びらが蝶のように大きく開いていることから命名されました。鮮やかな青色の色素「アントシアニン」はブルーベリーの約4千倍とも言われています。

## はちみつレモン スカッシュ

本体価格 800円 (税込 880円)

キリリと効いたレモンにはちみつを加えて少しマイルドな味わいに仕上げました。暑い季節にぴったりなドリンクです。

特定原材料等27品目  
※はちみつ使用



ポット

## アイスマンゴーティー

本体価格 1,150円 (税込 1,265円)

今が旬のマンゴーをたっぷりと使用し、香り豊かなフレッシュフルーツティーに仕上げました。グラスの中の果肉もご一緒に召し上がりください。季節感いっぱいの爽やかな甘みがティータイムを彩ります。

特定原材料等27品目 オレンジ

※食材によるアレルギーのあるお客様は、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 本体価格 600 円  
(税込価格 660 円)

### ローズヒップティー

ノンカフェイン

ローズヒップとハイビスカスにピーチの香りを加えた甘酸っぱいハーブティーです。ローズヒップはビタミンの宝庫といわれ、フルーティーな甘い香りが楽しい気分にさせてくれる、気分転換に最適なハーブティーです。

### ストロベリールイボスティー

ノンカフェイン

ノンカフェインのルイボスティーをベースに苺とパインを加えてフルーティーでお子様にも女性にも優しいお茶に仕上げました。いちごの香りが多く人のハートをわしづかみにする一品です!!

### フラワーオレンジ

ノンカフェイン

爽やかなオレンジの香りとピンクローズのやわらかな香りがおいしいハーブティーです。ちょっと甘酸っぱいフルーティーな香りをお楽しみください。リフレッシュしたい時におすすめです。

### ゆず緑茶

九州佐賀嬉野産の玉緑茶をベースに国産のゆずの皮をブレンドしました。玉緑茶のまろやかな味わいとゆずの優しい香りが良く合います。玉緑茶とは通常の煎茶のような針状に形を整える工程がなく茶葉の柔らかい部分を使って丸く仕上げます。そのため、グリ茶と呼ばれ渋味が少なく、あまくまろやかな味わいが特徴的です。

### 季節限定

### パインアップルのトロピカルハーブティー

ノンカフェイン

たっぷりのパイン果肉をブレンドしたトロピカルなハーブティー。レモングラスやペパーミントの爽快な後味と、果実やハーブの自然な甘みでさっぱりとお楽しみいただけます。

お好きな「デザート・お食事メニュー」に  
プラス 本体価格300円(税込330円)カップサービス

# 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)

レモン オレンジ バナナ りんご

本体価格 ¥1,050 (税込 ¥1,155)



Fruits Punch / Plain Type

## Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

レモン オレンジ バナナ りんご

本体価格 ¥1,150 (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)

レモン オレンジ バナナ りんご

本体価格 ¥1,150 (税込 ¥1,265)

## Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 ハチ

本体価格 ¥1,500 (税込 ¥1,650)



Musk Melon Parfait

## 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 オレンジ 大豆 ハチ

本体価格 ¥2,000 (税込 ¥2,200)

## Musk Melon Parfait

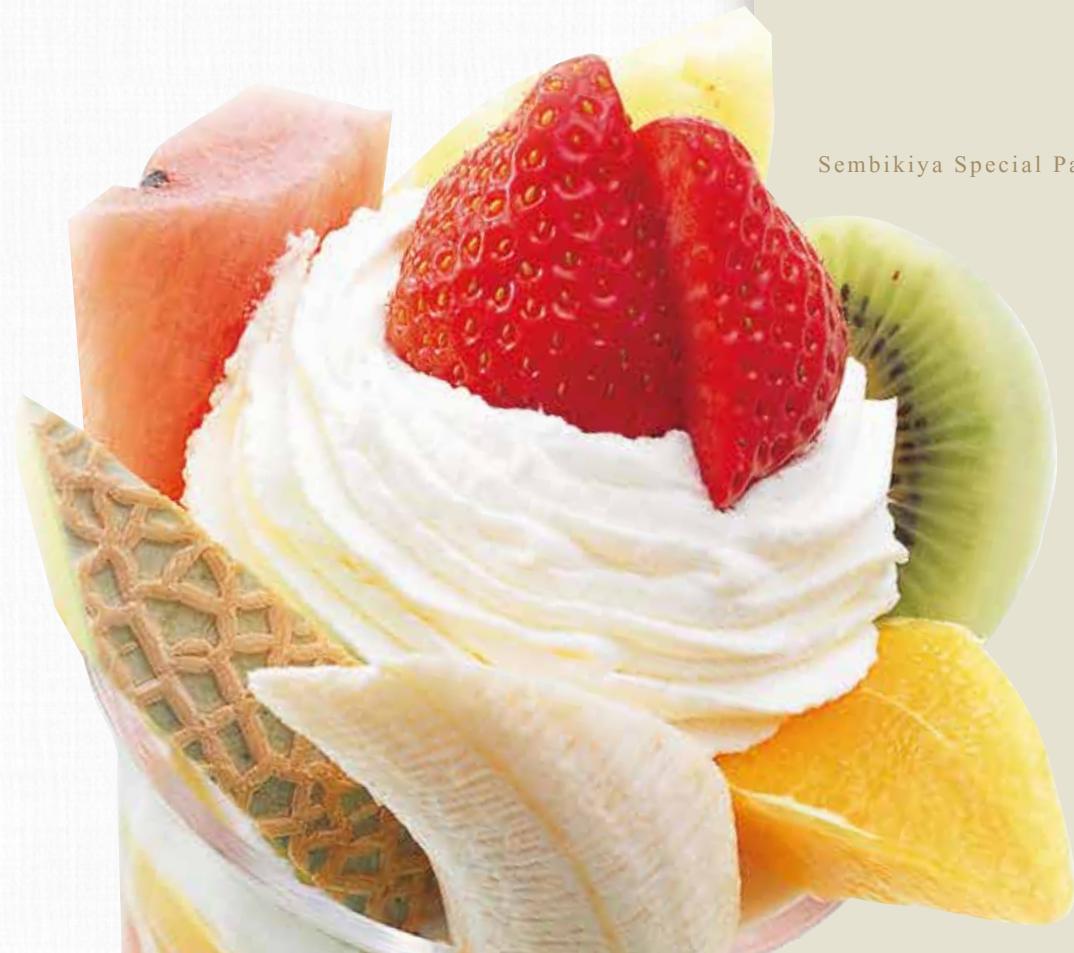
マスクメロンパフェ

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

本体価格 ¥2,900 (税込 ¥3,190)

Sembikiya Special Parfait



+300円(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 バナナ ハチミツを使用しております。

本体価格 ¥1,450 (税込 ¥1,595)

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 チョコレート 大豆 バナナ

本体価格 ¥1,900 (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 卵 オレンジ チョコレート 大豆 バナナ

本体価格 ¥1,800 (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。

オレンジ バナナ パイナップル

本体価格 ¥2,900 (税込 ¥3,190)



Assorted Fruits

+300円(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

本体価格 ¥850 (税込 ¥935)

Melon Sherbet

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

本体価格 ¥750 (税込 ¥825)

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

本体価格 ¥750 (税込 ¥825)

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

本体価格 ¥750 (税込 ¥825)

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

乳 バナ

本体価格 ¥750 (税込 ¥825)



Banana Ice Cream

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 カン

本体価格 ¥750 (税込 ¥825)



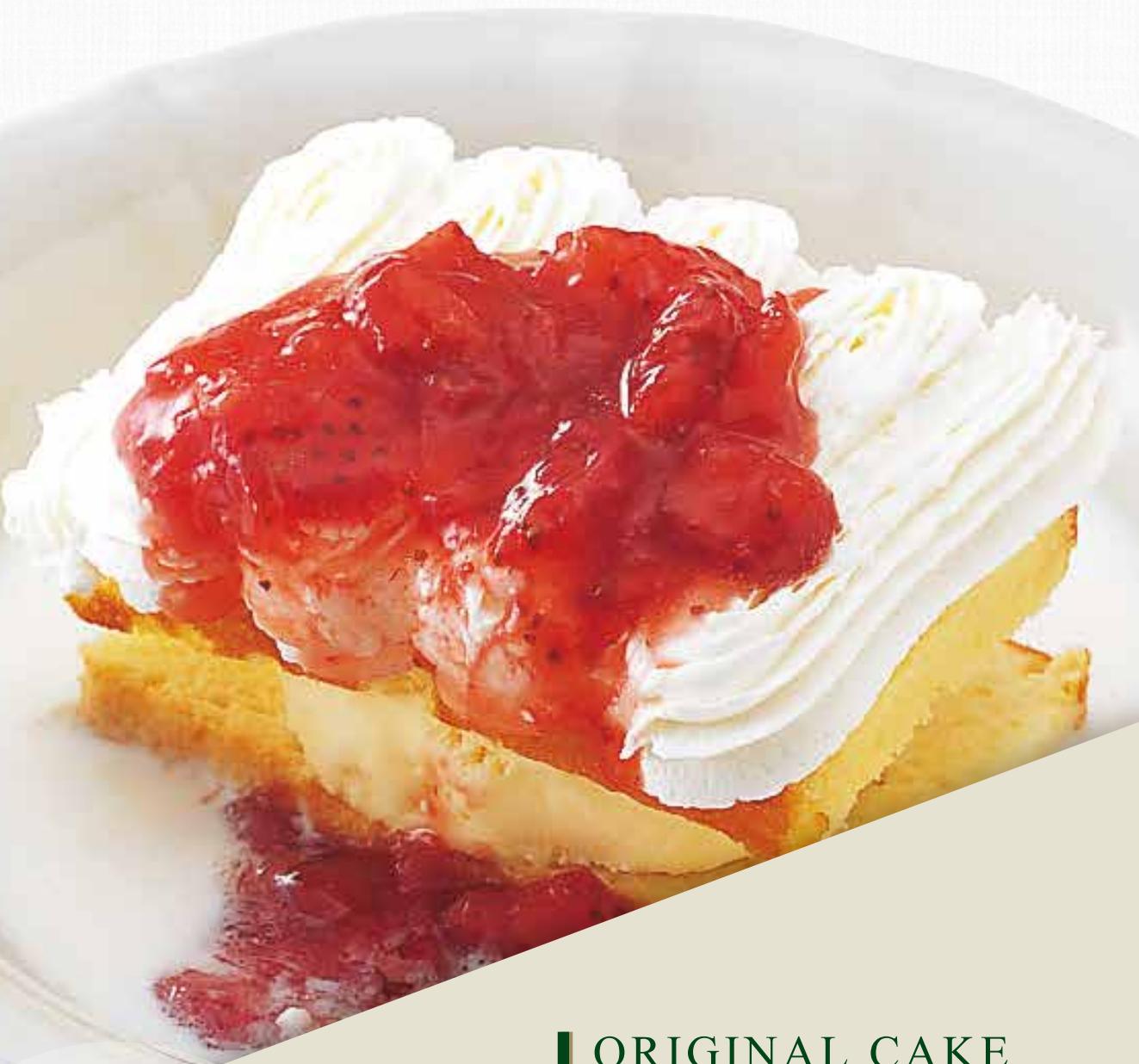
Mango Sherbet

+300円(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、メニューにししがあります。

※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pon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。

本体価格 **¥950** (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。

本体価格 **¥950** (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。

本体価格 **¥950** (税込 ¥1,045)

小麦 乳 卵 大豆

+300円(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 カンゾウ 花粉 大豆 バナナ ゼラチン

本体価格 ¥3,400 (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

本体価格 ¥1,000 (税込 ¥1,100) オレンジ

Grapefruit Juice

グレープフルーツ

本体価格 ¥1,000 (税込 ¥1,100)

Pineapple Juice

パイナップル

本体価格 ¥1,000 (税込 ¥1,100)

Musk Melon Juice

マスクメロン

本体価格 ¥1,950 (税込 ¥2,145)

Mixed Fruits Juice

ミックス

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430) オレンジ バナナ



Mixed Fruits Juice

### Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430) 乳 卵



Banana Milk Shake

Banana Milk Shake

バナナ

本体価格 ¥850 (税込 ¥935) 乳 卵 バナナ



Strawberry Milk Shake

Strawberry Milk Shake

ストロベリー

本体価格 ¥850 (税込 ¥935) 乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー

本体価格 ¥850 (税込 ¥935) 乳 卵

Avocado Milk Shake

アボカド

本体価格 ¥850 (税込 ¥935) 乳 卵



### Nectar | ネクター

Mango Nectar

マンゴー

本体価格 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

Avocado Milk Shake

Papaya Nectar

パパイヤ

本体価格 ¥1,150 (税込 ¥1,265)

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

本体価格 **¥500** (税込 ¥550)

American Coffee

### アメリカンコーヒー

本体価格 **¥500** (税込 ¥550)

Espresso

### エスプレッソ

本体価格 **¥500** (税込 ¥550)

Caffe Latte

### カフェラテ

乳

本体価格 **¥550** (税込 ¥605)

Cappuccino

### カプチーノ

乳

本体価格 **¥550** (税込 ¥605)

Darjeeling Tea

### ダージリン

本体価格 **¥500** (税込 ¥550)

Earl Grey Tea

### アールグレイ

本体価格 **¥500** (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

本体価格 **¥500** (税込 ¥550)

Iced Café au lait

### アイスカフェオレ

乳

本体価格 **¥550** (税込 ¥605)

Darjeeling or Earl Grey(Straight/Lemon/Milk)

### アイスティー

(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。

本体価格 **¥500** (税込 ¥550)



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]本体価格 **¥1,250** (税込 ¥1,375)  
[テイクアウト]本体価格 **¥1,150** (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** 本体価格 **¥1,300** (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。

**小麦 乳 卵 大豆** 本体価格 **¥1,200** (税込 ¥1,320)

※からしマーガリンを使用しております。

+300円(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 & HASHED BEEF

カレー & ハッシュドビーフ

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

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430)

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

本体価格 ¥1,400 (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

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430)

Spicy Coconut Curry and Rice (Hot)

スペイシーココナッツカレーライス(ミニデザート付)

[辛さ:]

トロピカルティ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

本体価格 ¥1,400 (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。

+700円(税込770円)で下記サラダをお付けいたします。 following salad by the additional charge of 770 yen.



### サラダセット 小麦 乳 卵

ドリンクは下記よりお選びください。

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)

+300円(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、メニューにしるしがあります。