

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
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、ストロベリールイボスティー、
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

マンゴーやパパイア、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

西武池袋店 限定
オリジナルデザート



桃と宮崎マンゴ어의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楽しみいただけるパフェです。

特定原材料等27品目 

※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、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。



濃厚な甘みが
ギュッと詰まった
宮崎県産
「完熟マンゴー」

甘みと酸味の
バランスがよく、コクのある
「メキシコマンゴー」

キング オブ マンゴー
として有名な
「アルフォンソマンゴー」
ジュース入りヨーグルト

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、ストロベリーライボスティ、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。






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    

— ∞ —
+ 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

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一緒にお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 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なさせてくれる、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の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)

オレンジ 梨 バナナ りんご

本体価格 ¥1,050 (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

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)

オレンジ 梨 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 バナナ

本体価格 ¥1,500 (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

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)



Fruits Punch / Plain Type



Musk Melon Parfait

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、メニューにのしがあります。

※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 レンジ 苺 パナ 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 レンジ 苺 大豆 パナ

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 レンジ 苺 大豆 パナ

本体価格 ¥1,800 (税込 ¥1,980)

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 苺 パナ

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cream

& ICECREAM

Melon Sherbet

メロンシャーベット

本体価格 ¥850 (税込 ¥935)

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)

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

本体価格 ¥750 (税込 ¥825)

Banana Ice Cream

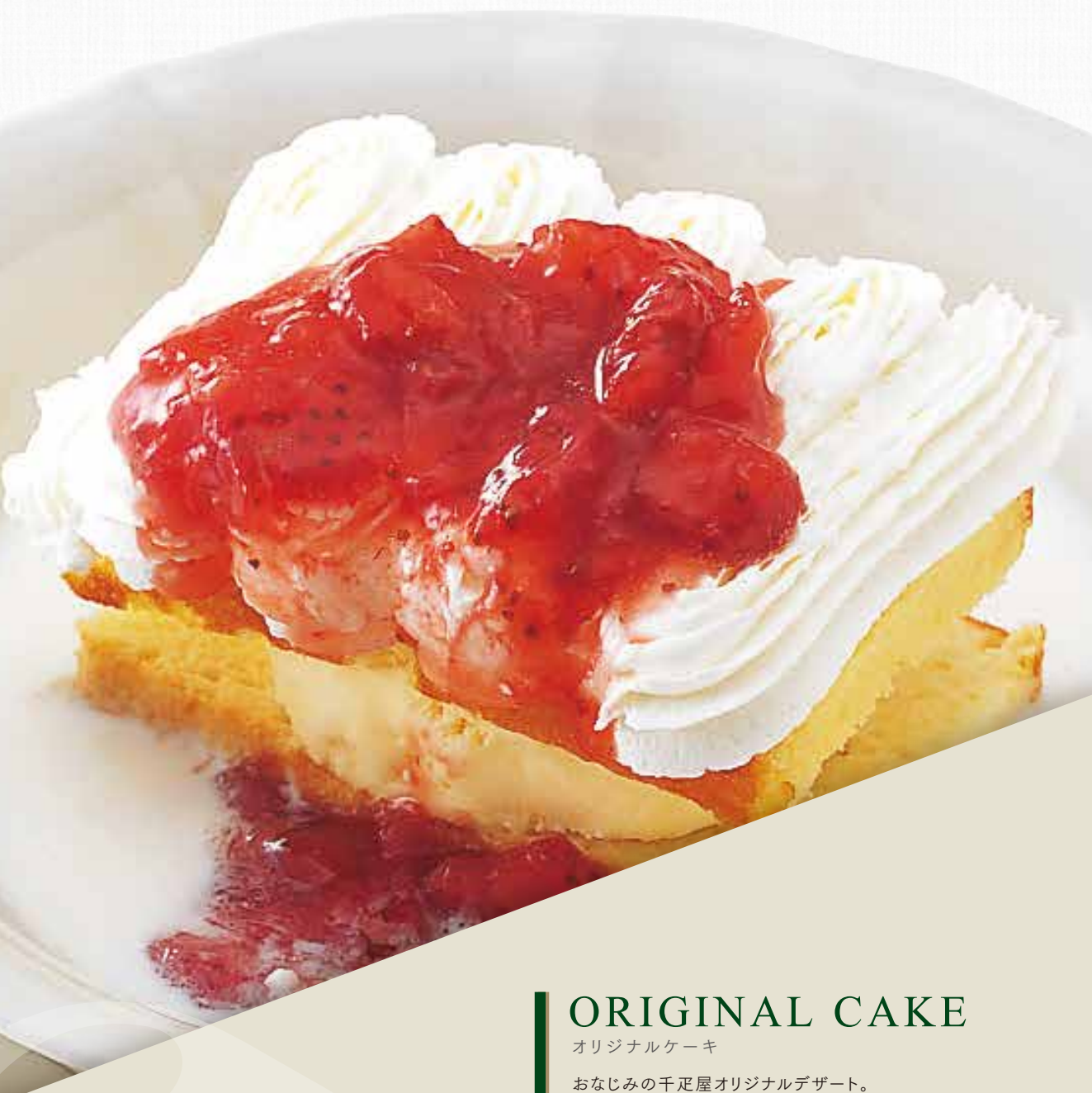
Mango Sherbet

+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。




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

 **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)

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)

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)

+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、メニューにのしるしがあります。

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 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[ボット付] (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 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

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 パイナ



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

バナナ

本体価格 ¥850 (税込 ¥935)

乳 卵 バナ

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



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

Nectar | ネクター

Mango Nectar

マンゴー

本体価格 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

Papaya Nectar

パパイア

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스티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、メニューにのしがあります。



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 りんこ

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 りんこ

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

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、メニューにのしるしがあります。