

## 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 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  
ご一緒に旬の「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

+ 税込330円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

「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 ----- 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 ----- 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

マンゴーやパイアヤ、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



# KITTE丸の内店 限定 オリジナル デザート







## ココナッツ風味の フレンチトースト メキシコ産マンゴー添え

税込2,200円

たっぷりのマンゴーを使用し、ほんのりココナッツの甘い香りがしみ込んだフレンチトーストの登場です。パッションフルーツの爽やかな酸味と、濃厚かつ香ばしいヘーゼルナッツとホワイトチョコレートのソースと共にお楽しみください。

※花は飾りです。食用ではございません。

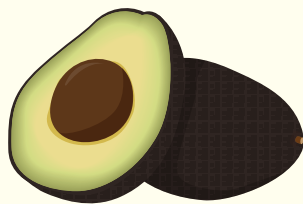
特定原材料等27品目    

+ 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。



## 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。お好みに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。



# 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 桃 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 桃 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 桃 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 桃 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 with Rum

## 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 ¥1,705

Pudding a la Mode with Rum

プリンアラモード(ラム酒入り)

乳、卵、りんご、いちご、大豆、バナナ 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、りんご、いちご、大豆、バナナ 税込 ¥2,090

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 ¥3,300



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

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 ¥1,155

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



# 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 ¥1,045

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 レンジ

税込 ¥935



Banana Ice Cream



Mango Sherbet

+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 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。

# 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 ゼリー

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[ボット付] (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 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 バナナ



Mixed Fruits Juice

### 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 バナナ

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



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

### Nectar | ネクター

Mango Nectar

マンゴー 税込 ¥1,870

Papaya Nectar

パパイヤ 税込 ¥1,320



# 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、メニューにしるしがあります。

## ダーズリン(Hot/Ice)

世界三大紅茶のひとつ。ダーズ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 **330円**

単品 ポットサービス 各 税込 **550円**

(Iceはグラスサービスとなります。)

## ストロベリールイボスティ(Hot)

ノンカフェイン

ルイボスティをベースに甘い苺の香りを加え、ドライの苺とパインを  
ブレンドしました。ほんのりと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。

## りんご加賀棒ほうじ茶(Hot)

茎の甘みある上品な味わいとほどよい香ばしい香りの加賀棒ほうじ茶に、  
りんごを加えたホッと和むお茶です。

※加賀棒ほうじ茶とは、北陸金沢の加賀地域でお茶の茎を丁寧に炒り上げたほうじ茶です。

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 **660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。

KITTE丸の内店限定  
オリジナルメニュー



タンドリーチキンプレート  
オレンジのソース

ミニデザート付 税込1,760円

スパイシーな香りが食欲をそそるタンドリーチキンと、アボカドやマリネした様々な野菜を盛り合わせました。オレンジを使用したソースは爽やかな酸味でチキンのスパイシーな香りと相性抜群です。雑穀米とご一緒にお楽しみください。

特定原材料等27品目 乳 オレンジ 大豆 鶏肉

※ミニデザートの内容については係員におたずね下さい。

+税込330円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

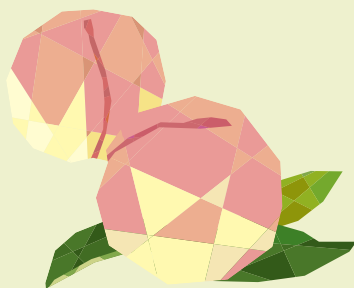
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し付けください。

※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。



KITTE丸の内店限定  
.....  
Seasonal Menu



Chilled angel hair pasta with peach pesto Genovese

桃のジェノベーゼ  
冷製カッペリーニ

ミニデザート付 税込1,540円

夏の果物代表「桃」をさっぱりとしたバジルソースにからめました。瑞々しい桃の甘味とバジルの爽やかな香りをお楽しみください。

特定原材料等27品目 

※ミニデザートの内容については係員におたずね下さい。

+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。



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 ¥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

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

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

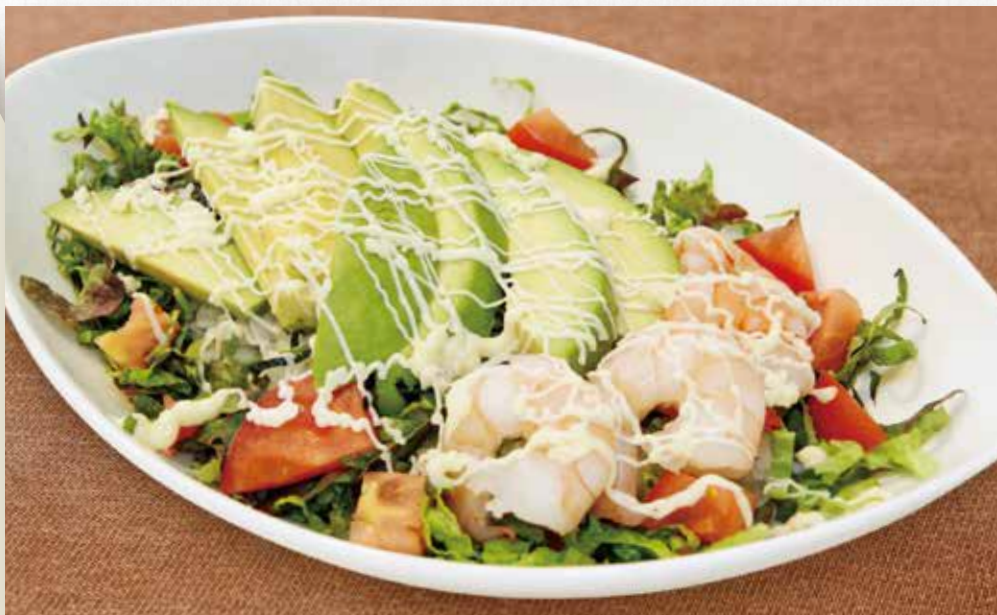
※ミニデザートの内容についての詳細は、係員までお尋ねください。

+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、メニューにのしるしがあります。





Avocado Rice



smoked salmon and Avocado salad

## AVOCADO MENU

アボカドメニュー

Avocado Rice

### アボカドライス

わさび醤油との相性も抜群。なめらかなアボカド、ぷりぷりの海老、シャキッとしたトマト、様々な食感をお楽しみください。

小麦 卵 海老 大豆

[ミニデザート付] 税込 ¥1,375

smoked salmon and Avocado salad

### スモークサーモンとアボカドサラダ

特製ドレッシングで華やかな香りと酸味をプラス。

小麦 乳 卵 菜類 さけ 大豆 りんご

[パン・ミニデザート付] 税込 ¥1,375

ミニデザートの内容については係員におたずね下さい。

+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、メニューにのしるしがあります。





Smoked Salmon and Lemon Cream Spaghetti



Cod Roe Spaghetti Flavoured With Citrus



Avocado and Basil Spaghetti



Spaghetti Bolognese With Pineapple

## SPAGHETTI

スパゲッティ

Smoked Salmon and Lemon Cream Spaghetti

### スモークサーモンの レモンクリームスパゲッティ

コクのあるクリームソースにレモンの酸味をプラスしました。

小麦 乳 さけ

[ミニデザート付]税込 ¥1,540

Cod Roe Spaghetti Flavoured With Citrus

### タラコスパゲッティ シトラス風味

シトラスの香りがアクセントになったサラダ風スパゲッティ。

小麦 卵 大豆 りんご

[ミニデザート付]税込 ¥1,430

Avocado and Basil Spaghetti

### アボカドバジルのスパゲッティ

アボカドのまろやかさとバジルの爽やかな香りが楽しめます。

小麦 乳

[ミニデザート付]税込 ¥1,430

Spaghetti Bolognese With Pineapple

### パイナップル

### ミートソーススパゲッティ

パイナップルの甘味とトマトの酸味をバランスよく仕上げました。

小麦 乳 卵 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

[ミニデザート付]税込 ¥1,430

ミニデザートの内容については  
係員におたずね下さい。

+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。