



静岡県クラウンメロン100周年記念

Crown Melon 100th Anniversary.

マスクメロンフェア

2021年 10/1 金 ~ 31 日

1日限定
15食

クラウンメロン アニバーサリープレート

税込3,850円

千疋屋総本店の代名詞でもある“静岡県産マスクメロン”を贅沢に使用したアニバーサリープレートをご用意いたしました。芳醇な香りと溢れだす果汁をもつマスクメロンをココナッツミルク、バニラアイスクリーム、ブリオッシュ等と一緒に新たな味わいをお楽しみくださいませ。

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。



Marron on Parade

マロン オン パレード



国産栗渋皮煮の アミュザントパルフェ

税込2,750円

国産和栗の渋皮付き甘露煮を使用したパフェ。3種類のアイス(練乳・キャラメル・マロン)を使用しています。エスプレッソの香りが効いたマロンソースや、レーズン、ゴマ風味のグリッシーニ、マカダミアナッツで食感が良く、香り豊かに仕上げました。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 大豆 ごま



マロン アメリカン ショートケーキ

税込1,320円

「マロンアイス」をスポンジではさみ、ホイップクリームとエスプレッソの香りが効いたマロンソースでデコレーション。人気のアメリカンショートケーキを秋ならではの味わいでお楽しみください。

※牛乳に浸したケーキです。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 大豆

マロンアイスクリーム

税込990円

栗のかおり漂う「マロンアイス」に「渋皮付マロン」をトッピング。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵

+ 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。



パイナップルと ココナッツのパフェ

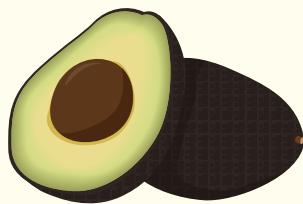
税込 **1,980円**

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。



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。

KITTE丸の内店限定

オリジナルメニュー



チキンとキノコの サフラン アボカドライス

ミニデザート付 税込1,650円

秋の味覚のキノコと、グリルしたチキンを使用したアボカドライスの登場です。サフランで味付けしたピラフでパエリア風に仕上げました。アイオリソースやレモンを絞ってお楽しみください。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 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

オリジナルメニュー



かぼちゃのフェットチーネ

ミニデザート付 税込1,540円

甘くて美味しいかぼちゃを使用した濃厚なソースを贅沢にからめた一皿です。もちもちとした麺とソースの相性をお楽しみください。

特定原材料等27品目 小麦 乳 大豆

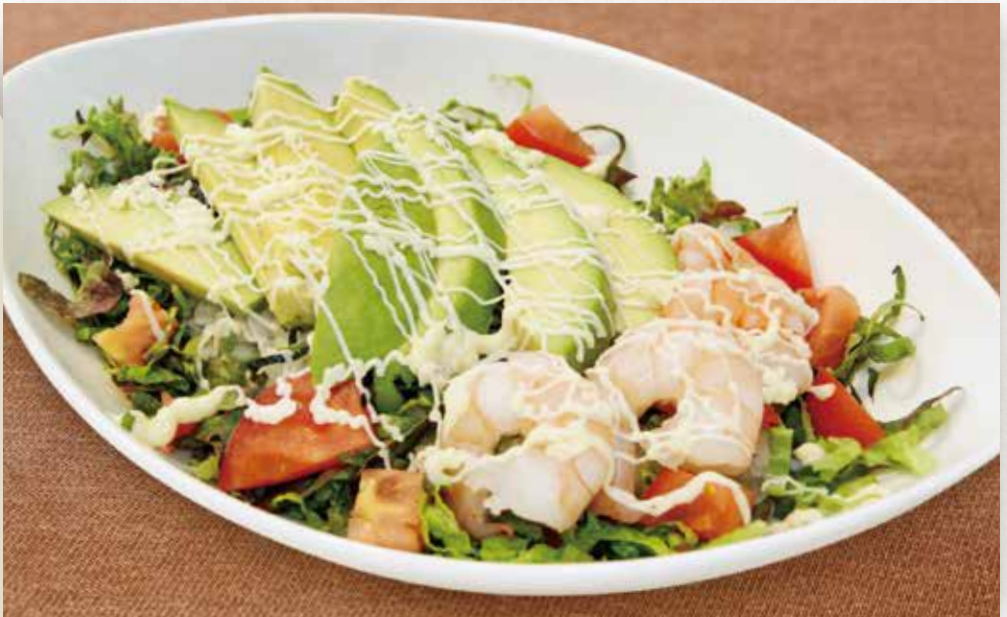
※ミニデザートの内容については係員におたずね下さい。

+ 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。



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。

KITTE丸の内店
限定
オリジナル
デザート



秋の彩りフレンチトースト
～ロイヤルミルクティーソース添え～

税込1,870円

甘酸っぱいりんごのコンポートにシナモンとバターを絡め、いちじく、ぶどう、バニラアイスクリームと共にトッピングしました。温かいロイヤルミルクティーソースをかけてお召し上がりください。秋らしい一皿を是非この機会にお楽しみください。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 大豆 りんご

＋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

SEMBIKIYA
Happy
Halloween



KITTE
丸の内店
限定

ハロウィンパルフェ

税込 2,200円

千疋屋総本店らしいハロウィンパフェの登場です。3種のアイス（ラムレーズン、紫イモ、かぼちゃ）と一緒に楽しみください。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 そば 大豆 りんご

※洋酒を使用しております。

＋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。

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ー (Hot)

ノンカフェイン

ルイボスティー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。

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 桃 苺 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。

SHERBET

シャーベット & アイスクリーム

& ICECREAM



Melon Sherbet

Melon Sherbet

メロンシャーベット

税込 ¥1,045

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥935

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥935

pineapple Sherbet

パイナップルシャーベット

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

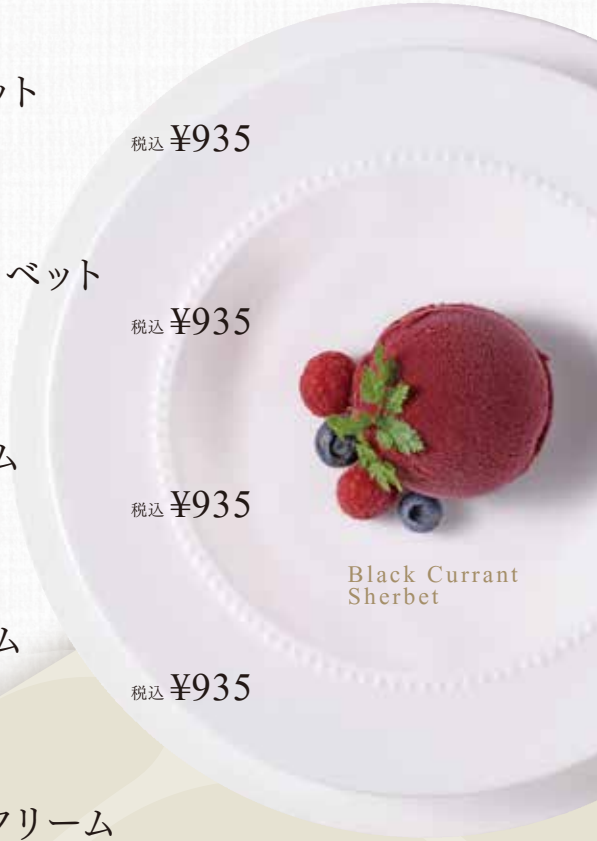
アボカドアイスクリーム

乳 卵 粉ゼ

税込 ¥935



Mango Sherbet



Black Currant 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。

※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

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



Banana Milk Shake

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



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。



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。



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。