



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

本体価格 **3,500円**
(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、ブリオッシュ等とご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

+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ズリン)、SELECTION TEA(ローズヒップティー、ストロベリールイボスティ、フラワーオレンジ、ゆず緑茶、梨と金木屋(きんもくせい)の和紅茶[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。



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

本体価格 **2,500円** (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

本体価格 **1,200円**
(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

本体価格 **900円**
(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

+ 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、ストロベリーイボスティ、フラワーオレンジ、ゆず緑茶、梨と金木犀 (きんもくせい) の和紅茶 [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。



パイナップルと ココナッツのパフェ

本体価格 **1,800円**
(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

※ 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ズリン)、SELECTION TEA (ローズヒップティー、ストロベリーレイボスティ、フラワーオレンジ、ゆず緑茶、パイナ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。



いちじくミルフィーユパフェ

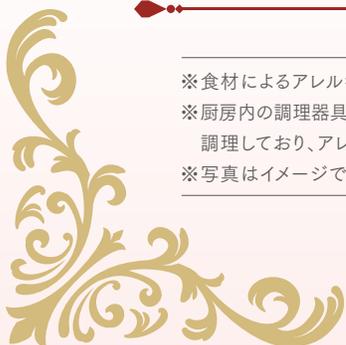
本体価格 **1,800円**
(税込1,980円)

フレッシュないちじくを使用したミルフィーユ仕立てのパフェです。この時季だけの美味しさを是非お楽しみください。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 大豆

+ 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、フラワーオレンジ、ゆず緑茶、梨と金木犀 (きんもくせい) の和紅茶 [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。



池袋西武店限定デザート



3種の秋果パフェ

ドリンク付き 本体価格 **2,000円**
(税込2,200円)

下記から1品お選びください

トップには旬の柿やいちじく、りんごを盛り、紫芋アイス、ナッツの香りが広がるプラリネアイス、りんごのカaramel煮を合わせました。秋のおいしさを楽しめるデザートです。

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ズリン)、SELECTION TEA(ローズヒップティー、ストロベリーレイボスティ、フラワーオレンジ、ゆず緑茶、梨と金木犀(きんもくせい)の和紅茶[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。

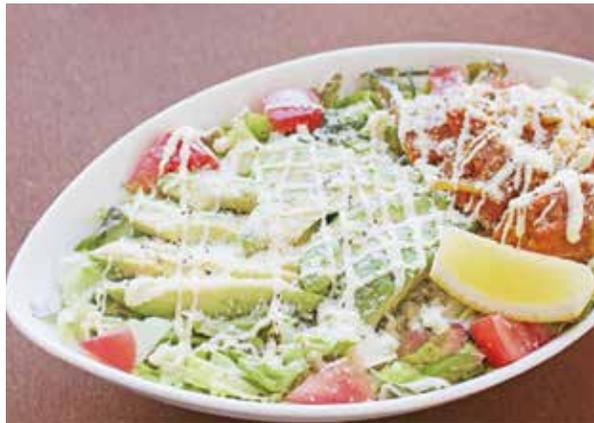
※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料27品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

※写真はイメージです。

池袋西武店限定 洋食メニュー

すべてのお食事に「ミニデザート」が付きます。

※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。



アボカドライス (ローストチキン) ～カレーとパルミジャーノ風味～

「カレー風味」に仕上げたローストチキンにフレッシュトマトとアボカドの組み合わせです。アクセントに黒コショウとパルメザンチーズを加えました。お好みでレモンを搾っ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 鶏肉

[ミニデザート付] 本体価格 **1,500円**
(税込1,650円)



アボカドライス (シュリンプ)

フレッシュトマトとアボカドに相性抜群のエビを組合せた一皿です。お好みでわさび醤油とご一緒にお召し上がり下さい。

特定原材料等27品目 小麦 卵 海老 大豆

[ミニデザート付] 本体価格 **1,300円**
(税込1,430円)



「サラダセット」にできます。

+ 本体価格 700円 (税込 770円) でサラダと下記ドリンクメニューから1品お付けいたします。

小麦 乳 卵 大豆 りんご

※サラダセット単品でのご注文はご遠慮ください。
※ドレッシングにグレープフルーツを使用しております。

+ 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)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。

洋食メニュー

すべてのお食事に「ミニデザート」が付きます。

※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。

Tomato & Avocado



フレッシュトマトとアボカドのパイナップルハッシュドビーフライス

フレッシュトマトとアボカドのマンゴーカレーライス

トマトとアボカドをマンゴーの香りでフルーティに楽しめるひと皿。

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 卵 本体価格 **1,400円**(税込1,540円)

フレッシュトマトとアボカドのパイナップルハッシュドビーフライス

トマトの甘みと酸味がとてもバランス良く仕上がりました。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 本体価格 **1,600円**(税込1,760円)

フレッシュトマトとアボカドのスパイシーココナッツカレーライス【辛口】

フレッシュトマト&アボカドをピリっとスパイシーに。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格 **1,600円**(税込1,760円)

Vegetables



彩り野菜のマンゴーカレーライス

彩り野菜のマンゴーカレーライス

大人気のマンゴーカレーに6種類の野菜をトッピングしました。

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 卵 本体価格 **1,450円**(税込1,595円)

彩り野菜のパイナップルハッシュドビーフライス

ハッシュドビーフに6種類の野菜をトッピングしました。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 本体価格 **1,650円**(税込1,815円)

彩り野菜のスパイシーココナッツカレーライス【辛口】

ピリっとスパイシーなカレーに6種類の野菜をトッピング。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格 **1,650円**(税込1,815円)

Baked Cheese



焼きチーズトマトのマンゴーカレーライス

焼きチーズトマトのマンゴーカレーライス

焼きチーズでコクと旨味を、トマトで酸味をプラスしました。

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 卵 本体価格 **1,450円**(税込1,595円)

焼きチーズトマトのパイナップルハッシュドビーフライス

焼きチーズとハッシュドビーフの甘みがマッチします。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 本体価格 **1,650円**(税込1,815円)

焼きチーズトマトのスパイシーココナッツカレーライス【辛口】

ピリリとスパイシーなカレーをチーズがまろやかにします。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格 **1,650円**(税込1,815円)

Tandoori Chicken



スパイシーココナッツカレーライス タンドリーチキン添え

スパイシーココナッツカレーライス タンドリーチキン添え【辛口】

南国の香り漂うスパイシーカレーとチキンの組み合わせ。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格 **1,600円**(税込1,760円)



洋食メニューは「サラダセット」にできます。

小麦 乳 卵 大豆 卵

+ 本体価格 **700円** (税込 770円) でサラダと下記ドリンクメニューから1品お付けいたします。

※サラダセット単品でのご注文はご遠慮ください。
※ドレッシングにグレープフルーツを使用しております。

+ 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)をお付けいたします。

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。

池袋西武店限定

FRUIT DRINK

季節のドリンク



ホットフルーツ シナモンティー

本体価格 **950 円**
(税込 1,045 円)

りんごとオレンジの風味豊かなフルーツティーに、
はちみつと、甘くスパイシーな香りのシナモンを合わせました。
紅茶を飲み終わったあとの果物もぜひお召し上がりください。

特定原材料等27品目  

※はちみつを使用しております。

※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。

池袋西武店限定

FRUIT DRINK

季節のドリンク



ホットゆずジャスミンティー

本体価格 **1,100 円**
(税込 1,210 円)

後味すっきりとしたジャスミンティーに香りの良いゆず蜜を合わせて、ほっとするようなポットティーに仕上げました。中の果物もご一緒にお楽しみください。

特定原材料等27品目 **オレンジ**

※はちみつを使用しております。

※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。



NIHOMBASHI
SEMBIKIYA
ESTAB. 1834

SELECTION TEA

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や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

きんもくせい

梨と金木犀の和紅茶

和紅茶(国産の紅茶)に国産の梨をふんだんにブレンドしました。梨と金木犀の上品な香りと和紅茶のハーモニーをお楽しみください。

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

千尾屋 総本店

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)



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)



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)



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



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。)



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。



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 オレンジ 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 オレンジ 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 オレンジ 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。

オレンジ 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、メニューにする場合があります。

※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

Melon Sherbet

メロンシャーベット

本体価格 ¥850 (税込 ¥935)

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

本体価格 ¥750 (税込 ¥825)

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

本体価格 ¥750 (税込 ¥825)

pineapple Sherbet

パイナップルシャーベット

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)



Black Currant Sherbet

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)



Mango Sherbet

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 ホルシ

本体価格 ¥750 (税込 ¥825)



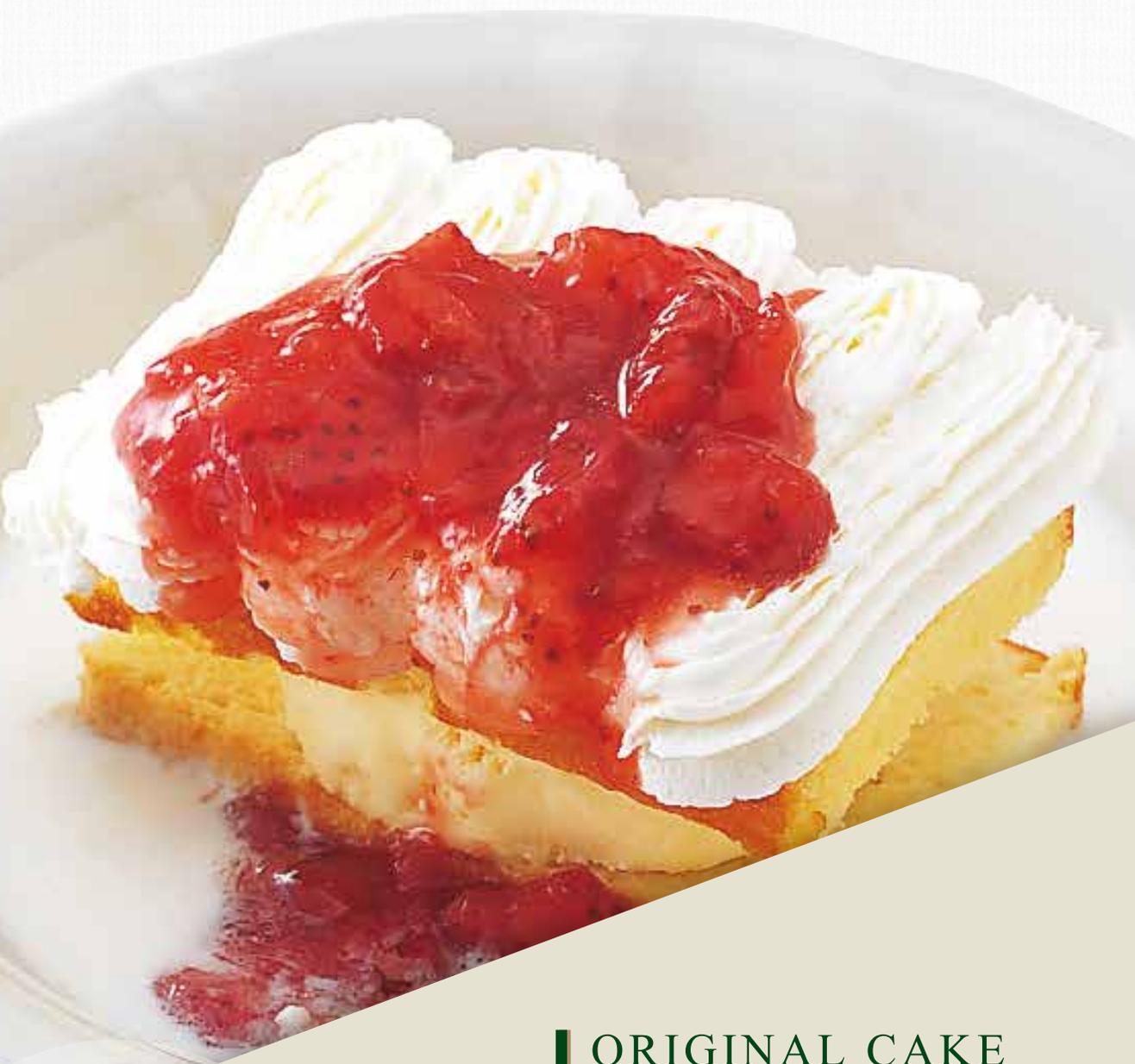
Banana Ice Cream

+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。

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。

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

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

バナナ

本体価格 ¥850 (税込 ¥935) 乳 卵 バナナ

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 & 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)

+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。