

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

本体価格 2,000円
(税込2,200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 

+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、ラベンダーピーチティー [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。

Seasonal Fruits

四季折々の旬を味わう 季節のフルーツ



カットの仕方をお選びください。

■ カット有り(写真前)

■ カット無し(写真後)

“Vita Soil” watermelon

ブイエス

熊本県産 VSすいかカット

本体価格1,200円(税込1,320円)

VSとは「ビタ・ソイル」=健康的な強い土壌のことで「ほかし肥料」という自然環境を100%利用した農法です。植物本来の特徴を生かした、「風味・食味・色つや・コク」を引き出した千疋屋おすすめの「すいか」です。

特定原材料等27品目 -

ブイエス

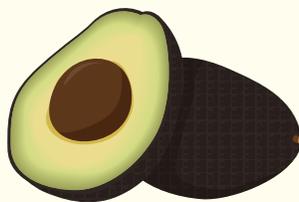
熊本県産 VSすいかジュース 本体価格1,100円(税込1,210円)

+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、ラベンダーピーチティー[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。



アボカドクレープ

本体価格 **1,300円**
(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

+ 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)、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。

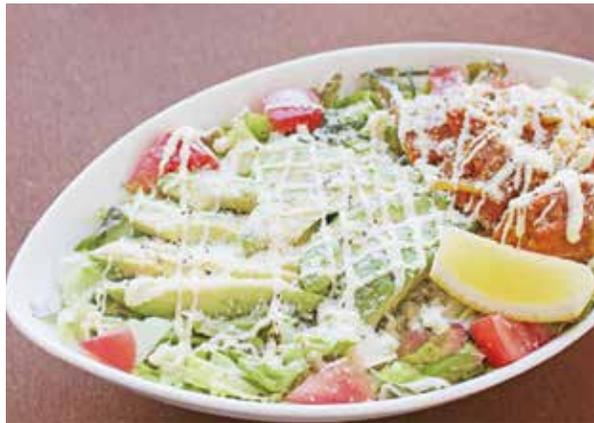
※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料27品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

※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 魚介類 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 魚介類 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 魚介類 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 魚介類

+ 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。



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 そば

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、ストロベリールイボスティ、フラワーオレンジ、
ゆず緑茶、ラベンダーピーチティー [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 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 



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 1,200 円 (税込 1,320 円)

今が旬のマンゴーをたっぷりを使用し、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 

※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
千尾屋 総本店
TOKYO 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

ノンカフェイン

ノンカフェインのルイボスティ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

ラベンダーピーチティー

甘いピーチの香りの中に爽やかなラベンダーが香るフレーバーティー。ふわっと華やかな香りが広がり、気分をリラックスさせてくれます。食後の一杯としてお楽しみください。

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

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

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)

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)

Melon Sherbet

Black Currant Sherbet

Mango Sherbet

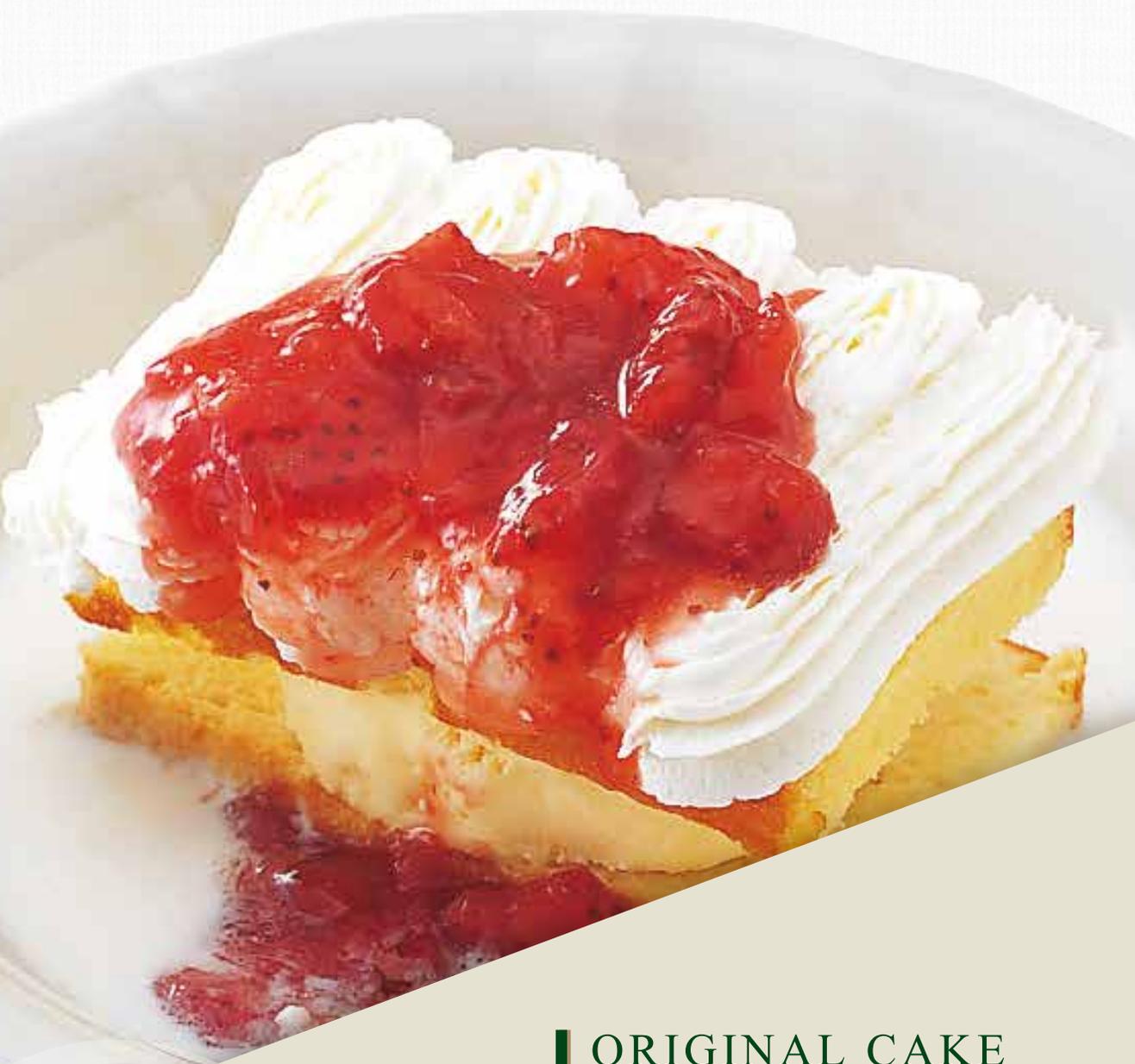
Banana Ice Cream

+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



Banana Milk Shake

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



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

ダーズリン

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)

ダーズリン・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。