

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 2,200円

マンゴーやパイナップル、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。

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**

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 -

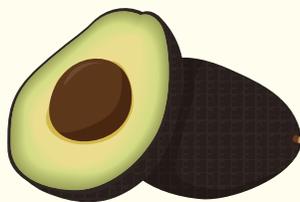
+ 税込330円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

ブイエス
熊本県産 **VSすいかジュース** 税込 1,210円

相性抜群のお酒をご用意しました。ぜひ旬の果物に合わせてお召し上がりください。

VSすいかのソルティドッグ グラス 税込990円

※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。

千疋屋 3 社本店共通食材 チャリティーメニュー企画

千疋屋3社が「共通の食材」を使用し、独自の楽しみ方をお客様にご提案しております。
この機会に各店舗のメニューをご賞味くださいませ。

日本橋

千疋屋総本店にて
ご提供中

共通食材 ... 「マンゴー」



マンゴーのふわとろショートケーキと フレッシュハーブティー

税込2,310円

ふわふわのスポンジに軽い口当たりのホイップクリーム、メキシコマンゴーを合わせたショートケーキです。ココナッツミルクとマンゴーピューレを合わせた濃厚なソースをかけて味の変化をお楽しみください。

特定原材料等27品目 小麦 乳 卵 大豆

※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。 ※写真はイメージです。

※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。

こちらの商品の売上の一部(10%)を、公益財団法人 ジョイセフへ寄付致します。



「京橋千疋屋 本店」にてご提供中

マンゴーのレアチーズカッサータ

税込2,640円



終了いたしました

「銀座千疋屋 本店」にてご提供中

マンゴーディッシュ

税込2,420円

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR

FOURSEASON AFTERNOON TEA THE MUSKMELON Ver.



※写真は一部を除き2名様分のイメージです。

ご提供期間：2022.05.2(Mon)～05.31(Tue) ※土日・祝日を除く

お一人様税込 8,800円※ご予約はお二人様から承ります。

千足屋総本店の代名詞、フルーツの代名詞でもあるマスクメロンを贅沢に、そして美しく「美贅」をコンセプトに、昨年も大好評をいただきました特別なアフタヌーンティーをご用意いたしました。優雅なひとときのはじまりには、シャンパンとのマリアージュをお楽しみいただける4種のセイボリートレーをご用意。主役であるティースタンド、トッププレートには芳醇な香りと溢れだす果汁をもつマスクメロンを、中段はマスクメロンのシグネチャーショートケーキ、下段はこの時でしか味わえない特別なマスクメロンサンドイッチをご用意しております。日本橋の美しいパノラマとともに優雅なひとときをご堪能ください。

Aperitif

グラスシャンパン
or
ノンアルコールスパークリングワイン
or
マスクメロンジュース(+1,000円)

Selection of Savory

マスクメロンとヨーグルトの冷製スープ
マスクメロンとメバチマダロ 人參とオレンジソース 花椒の香り
ワカモレのヴェール 国産牛のプティステーキ
紅ズワイガニのトマトクリーム 香草パン粉のアランチャーニ

Selection of Sweets

上段 | マスクメロンのシグネチャーアソートプレート
中段 | マスクメロンのタルト、マスクメロンのプリン、
マスクメロンのシグネチャーショートケーキ
下段 | マスクメロンのフルーツサンドイッチ、
マスクメロンと生ハム チーズのサンドウィッチ

プレーンスコーン メロンのスコーン
ジャム(ネーブルオレンジマーマレード、ホイップクリーム)

Selection of Tea

ダーズリン
アッサム
アールグレイ
花梨 -Karin-
ハニーブッシュハーブティー

セイロンウバ
セイロンドンブラ
シチリアンレモンティー
すもも緑茶
マスカテルハーブティー

アイスダーズリン
アイスアールグレイ
ホットコーヒー
アイスコーヒー

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申しつけください。



ご予約、
商品詳細は
こちら

※予約可能時間は土日・祝日を除く平日14:00～15:00(※木曜日のみ14:00～18:00)となります。 ※食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係り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。 ※お席は2時間制、スコーン・紅茶はお食事開始から90分後ラストオーダーとなります。 ※写真はイメージです。

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR

FOURSEASON AFTERNOON TEA THE PREMIUM MANGO ver.



※写真は一部を除き2名様分のイメージです。

ご提供期間：2022.06.1(Wed)～07.15(Fri) ※土日・祝日を除く

お一人様税込7,700円 ※ご予約はお二人様から承ります。

昨年も大好評をいただきました、千足屋総本店夏のフルーツの代名詞でもある「宮崎産完熟マンゴー」をはじめとする世界中から厳選されたマンゴーを、この時でしか味わえない特別なアフタヌーンティーとして今夏もご用意いたしました。「大人のサマーバケーション」をテーマに、鮮やかで色彩に満たされ美しいイエローダイヤモンドのように輝きを放つ宮崎産完熟マンゴーのアソートをトッププレートに、濃厚なマンゴーの甘味、チーズのさっぱりとした味わいが堪能できるマンゴーチーズケーキやマカロン、様々なフォトジェニックなトロピカルスイーツがテーブルを華やかに彩ります。時間とともにうつりゆく日本橋の美景を眺めながら千足屋で過ごす特別な夏のひとときをお過ごしください。

Aperitif

グラスシャンパン
or
ノンアルコールスパークリングワイン
or
宮崎産完熟マンゴーのネクタージュース(+1,000円)

Selection of Savory

金目鯛とトロピカルフルーツのカクテル
マンゴービネグレットソース
コーンの冷製ポタージュ カプチーノ仕立て
琉球ロイヤルポークとカウアイの宝石のプロシエット
ブラッドオレンジBBQソース

Selection of Sweets

上段 | 宮崎産完熟マンゴーと佐藤錦のアソート
中段 | パッションフルーツとヴァニラのマカロン、
マンゴーチーズケーキ、
マンゴーとパッションフルーツのプリン
下段 | マンゴーサンドイッチ、フルーツサンドイッチ
ブレンスコーン トロピカルスコーン
ジャム(クロテットクリーム、トロピカルジャム)

Selection of Tea

ダーズリン	マスカテルハーブティー	アイスダーズリン
アッサム	パインアップルのトロピカルハーブティー	アイスアールグレイ
アールグレイ	シチリアンレモンティー	アイスコーヒー
カモミール	ローストバナナオルズティー	ホットコーヒー
セイロンディンブラ	ライチとパインのハーブティー	
セイロンウバ	アイスアプリコットピーチティー	

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係りにお申しつけください。



ご予約、
商品詳細は
こちら

※予約可能時間は土日・祝日を除く平日14:00～15:00(※木曜日のみ14:00～18:00)となります。 ※食材によるアレルギーのあるお客様は、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。 ※お席は2時間制、スコーン・紅茶はお食事開始から90分後ラストオーダーとなります。 ※写真はイメージです。

フルーツ & スウィーツコース

Treat myself トリート マイセルフ

～ 自分へのご褒美 ～

お一人様 税込 6,050円

日々の仕事や家事、育児、または学業などたくさんのやるべき事に頑張っているあなた。時には「自分へのご褒美」… いかがですか。



※画像は2～3名様用のイメージです。

Aperitif 食前酒

グラススパークリングワインまたは 搾りたてフルーツジュース
※フルーツジュースはオレンジ・グレープフルーツ・パイナップルのいずれか一品お選びください。

Premiere plat 第一の皿

シェフのおすすめサラダ

Deuxieme plat 第二の皿

野菜のクリームスープ

Troisieme plat 第三の皿

マンゴーカレーライス or パイナップルハッシュドビーフライス or
オムライス or 海の幸ときのこのドリア ※いずれか一品(1/3サイズ)お選びください。

Quatrieme plat 第四の皿

マスクメロンカット 1/12

Cinquieme plat 第五の皿

フルーツサンド 1/2

Sixieme plat 第六の皿

バナナチョコレートパフェ or 千疋屋スペシャルパフェ or
シーズナルパフェ or マスクメロンパフェ(+880円) ※いずれか一品お選びください。

Café ou The ドリンク

コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

□事前ご予約制 ※おひとり様から4名様まで(5名様以上をご希望される方は予めお電話にてご相談ください)

□ご提供日: 毎週月曜日から金曜日 ※年末年始・及び祝日を除く

□ご提供時間帯: Day 13:00～ ※最終入店15:00 / Night 17:30～ ※最終入店18:30

※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。

※商品価格はお一人様の価格表記です。 ※写真はイメージです。

紅茶・ハーブティー

ポットサービス 各税込 880円

ダーズリン (ミルク・レモン・ストレート)

インド、ダーズリン地方収穫の「紅茶のシャンパン」とも呼ばれる香り豊かな紅茶です。

アッサム (ミルク・レモン・ストレート)

深いコクと濃厚で独特の甘い香りが魅力の紅茶です。ミルクティーが最適です。

アールグレイ (ミルク・レモン・ストレート)

さわやかな柑橘系ベルガモットの香りが広がる人気のフレーバー紅茶です。

季節のルイボスティー

ノンカフェイン

旬の時期に合わせた季節限定のルイボスティー。スタッフまでお尋ね下さい。

ミントティー

ノンカフェイン

ミントとカモミールをベースにした、さわやかなハーブティーです。

季節のお茶

スタッフまでお尋ねください。

セットもご利用ください。

お好きな「デザート・お食事メニュー」に

プラス 税込330円カップサービス

プラス 税込550円ポットサービス

をお付けできます!!

+税込330円で
セットに!!

+税込550円で
セットに!!



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 蘋果 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 蘋果 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 蘋果 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 蘋果 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。

※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。 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 オレンジ 苺 大豆 パナ 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 オレンジ 苺 大豆 パナ 税込 ¥2,090

Assorted Fruits For 1 Persons

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 税込 ¥3,300

Assorted Fruits For 2 Persons

アソートフルーツ プレミアム

◎内容は係のものにお尋ねください。

オレンジ 苺 パナ 税込 ¥4,950



Assorted Fruits For 1 Persons

+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

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥935



Mango Sherbet

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥935



Banana Ice Cream

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 オレンジ

税込 ¥935

+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

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

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[ポット付] ・ アイ스티ー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea pot, 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

Mango Nectar

Papaya Nectar

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

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

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



Orange Juice



Musk Melon Juice



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

COFFEE & TEA

コーヒー & 紅茶

HOT | ホット

Coffee

ブレンドコーヒー 税込 ¥660

American Coffee

アメリカンコーヒー 税込 ¥660

Espresso

エスプレッソ 税込 ¥660

Caffe Latte

カフェラテ 税込 ¥715 乳

Cappuccino

カプチーノ 税込 ¥715 乳

Darjeeling Tea

ダーズリン 税込 ¥880

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥880

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 ¥660

Iced Café au lait

アイスカフェオレ 税込 ¥715 乳

Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)

アイスティー 税込 ¥660

(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。

Ginger Ale

ジンジャーエール 税込 ¥660



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。

※アルコールメニューもございます。係のものにお尋ねください。



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 ・ アイスティー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea, 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

SIGNATURE DISHES

洋食

Mango Curry and Rice(Hot 🌶️🌶️🌶️🌶️)

マンゴーカレーライス[辛さ: 🌶️🌶️🌶️🌶️](ミニデザート付)

マンゴーを使って煮込んだマイルドなカレー。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

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 豚肉

税込 ¥1,650

Spicy Coconut Curry and Rice (Hot 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️)

スパイシーココナッツカレーライス[辛さ: 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️](ミニデザート付)

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 卵 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

税込 ¥1,760

Fried Chicken Rice Wrapped with Egg Omelet Skin

定番 オムライス(ミニデザート付)

チキンライスを卵でくるみ、フルーティーな特製トマトソースを添えました。

小麦 乳 卵 大豆 鶏肉 ※ソースにパイナップルを使用しております。

税込 ¥1,760

Creamed Seafood and Mushroom on Rice

海の幸とキノコのドリア(ミニデザート付)

小麦 乳 海老 いか 大豆 鶏肉 魚介類

税込 ¥1,760

※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。

Sembikiya Platter with Soup, Mini Dessert, Coffee or Tea

洋食プレート 小麦 乳 卵 海老 いか 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 こんにゃく 税込 ¥3,080

伝統の4品の洋食を盛り合わせました。スープ・ミニデザート・コーヒー又は紅茶がセットになります。

+税込550円でサラダがセットになります。Salad (Supplement + ¥550)

+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 ・ アイ스티ー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea, 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。