



四季折々の旬を味わう 季節のパフェ

夏を代表する果物の王様 「完熟マンゴー」

宮崎県の長い日照時間で育ち、100%樹上で完熟させた温室マンゴーのみを使用。

自然落果した「完熟マンゴー」は栄養が行きとどいており、
「甘み・コク」が他のマンゴーとは比べものにならないほど「濃厚」です。



宮崎県産 完熟マンゴーパフェ

税込 3,960円

口の中で噛まずにとろけ、豊かな香りとコクがある素晴らしい仕上がりです。ほんのり甘味のあるクリーム、爽やかなマンゴーシャーベットとご一緒に。

特定原材料等28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28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 2,200円

マンゴーやパパイア、パイナップルなどのトロピカルフルーツをたっぷりと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28品目 乳 卵 小麦 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28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



パイナップルと ココナッツのパフェ

税込 2,200円

甘くてジューシーなゴールデンパインに、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28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28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。

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 2,970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
一緒に旬の「桃」をお楽しみください。

特定原材料等28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28品目 もも

Peach Shake

ピーチシェイク

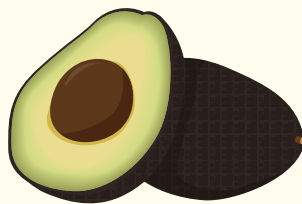
税込1,320円

特定原材料等28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28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 1,650円

千疋屋が自信をもっておすすめするアボカドを、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。好みではちみつをかけてお召し上がりください。

特定原材料等28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。

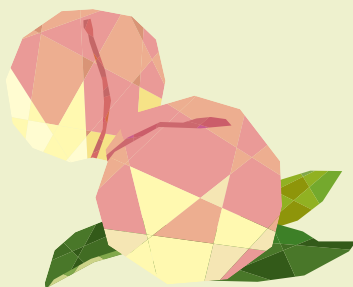
※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料28品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

※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1,760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28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28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



マンゴーづくしの ハーフサイズセット

ドリンク付 税込 3,960円

宮崎県産完熟マンゴーを使用したミニパフェや、人気の定番メニューマンゴーカレーライス、フルーツサンドをハーフサイズにてお楽しみいただけるスペシャルメニューです。この機会にぜひお召し上がりください。

特定原材料等28品目         

ドリンクは「コーヒー」または「紅茶」からお選びください。

※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28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 ¥1,595

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 鶏ささぎ 大豆 りんご

【パン・ミニデザート付】税込 ¥1,650

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、メニューに示されています。



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 ¥1,760

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 豚こ

[ミニデザート付] 税込 ¥1,650

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 ¥1,650

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 ¥1,650

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 **660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 **770円**

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 梨 バナナ りんご

税込 ¥1,540

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

オレンジ 梨 バナナ りんご

税込 ¥1,650

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 梨 バナナ りんご

税込 ¥1,650

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 バナナ

税込 ¥1,980

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 梨 大豆 バナナ

税込 ¥2,530

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 ¥3,850



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 レンジ 苺 パナ ハチミツを使用しております。 税込 ¥1,870

Pudding a la Mode with Rum

プリンアラモード(ラム酒入り)

乳 卵 レンジ 苺 大豆 パナ 税込 ¥2,750

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 レンジ 苺 大豆 パナ 税込 ¥2,310

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。 税込 ¥3,960

レンジ 苺 パナ



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

メロンシャーベット

税込 ¥1,100

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥990

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥990

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

税込 ¥990

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

税込 ¥990

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

乳 バナ

税込 ¥990

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 アボ

税込 ¥990

Melon Sherbet

メロンシャーベット

税込 ¥1,100

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥990

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥990

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

税込 ¥990

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

税込 ¥990

+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 ¥1,320

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 ¥1,650

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 ¥1,320

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 ¥1,650

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 ¥1,320

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 ¥1,650

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 ソーダ

税込 ¥4,400

- 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 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 ¥1,320 

Grapefruit Juice

グレープフルーツ 税込 ¥1,320

Pineapple Juice

パイナップル 税込 ¥1,320

Musk Melon Juice

マスクメロン 税込 ¥2,750

Mixed Fruits Juice

ミックス 税込 ¥1,650  



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake

Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー 税込 ¥1,650  

Banana Milk Shake

バナナ 税込 ¥1,155   

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,155  

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,155  

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,430  



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 ¥1,540

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 ¥660

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥660

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。



アレルギー物質を含む食品は、メニューに示されています。



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 ¥1,705

[テイクアウト] 税込 ¥1,512

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 ¥1,705

※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 ¥1,705

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 ¥1,650

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 ¥1,760

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 ¥1,650

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 ¥1,760

※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。

+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、メニューにしるしがあります。