

Seasonal Parfait

四季折々の旬を味わう 季節のパフェ



Dekopon Orange Parfait

デコポンパフェ

税込 2,200円

デコポン=品種名「不知火(しらぬい)」。ポンカンと清見オレンジの交配により誕生しました。「デコ」のある可愛らしい見た目、食味の良さから人気の柑橘です。みずみずしいデコポンにパッションフルーツソースがアクセントとなった爽やかなパフェをお召しあがりください。

特定原材料等28品目

+ 税込385円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

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召し上がってください。

生デコポンのスクリュードライバー

税込1,650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。

Queen Strawberry Fair

クイーンストロベリー
フェア

「クイーンストロベリー」とは...
クイーンストロベリーは甘みと酸味がとてもバランスの良い苺です。高設栽培により日陰になる部分が少ないため、果実全体にまんべんなく太陽の光をあてることができます。「色・艶・形」と3拍子揃った“苺の女王”をぜひお試しください。

千疋屋総本店が自信を持っておすすめする苺
「クイーンストロベリー」をお楽しみいただけるデザート。



Queen Strawberry Parfait

クイーンストロベリーパフェ

税込 3,190 円

千疋屋総本店が自信を持っておすすめする苺、
「クイーンストロベリー」を真紅に輝くティアラのように
飾りたてた華やかなパフェ。
グラスのなかには「クイーンストロベリーシャーベット」
「バニラアイス」が入っております。
当店らしいひと品をご堪能くださいませ。

特定原材料等28品目   



まるごと Queen Strawberry

クイーンストロベリー

税込 2,310 円

「クイーンストロベリー」そのものの味わいを
楽しみたい方におすすめのプレートです。
お好みでクリーム、バニラアイス、
ストロベリーソースと一緒にどうぞ。

特定原材料等28品目   



パフェとプレートは+税込385円にてコーヒーまたは紅茶をお付けいたします。

Queen Strawberry Juice

クイーンストロベリージュース

税込 2,200 円

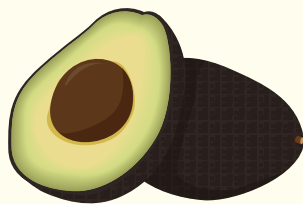
「クイーンストロベリー」の甘みと酸味のバランスの良さをお楽しみください。

相性の良いアルコールメニューをご用意いたしました。一緒にどうぞ。

フレデリックマルトレ ブリュット トラディション

(グラス) 税込1,760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28品目等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 1,760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385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。

チャリティーメニュー企画

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。



希少糖

含有シロップ
使用

アシェット ドウ マング

税込 2,420円

マンゴーマスカルポーネクリームショートケーキにとろけるような食感のマンゴーやココナッツミルク風味のホイップクリームで飾り付けられた、デーメテール限定のマンゴープレートです。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 りんご

+税込385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

日本橋 本店 限定メニュー

マンゴーと ココナッツのパフェ

税込 2,420円

とろけるような食感のマンゴーや
自家製マンゴープリンに
相性の良いココナッツアイスクリーム、
ココナッツミルク風味の
ホイップクリームを合わせました。
この季節ならではの一品を
お楽しみください。

特定原材料等28品目

乳

卵

大豆

りんご

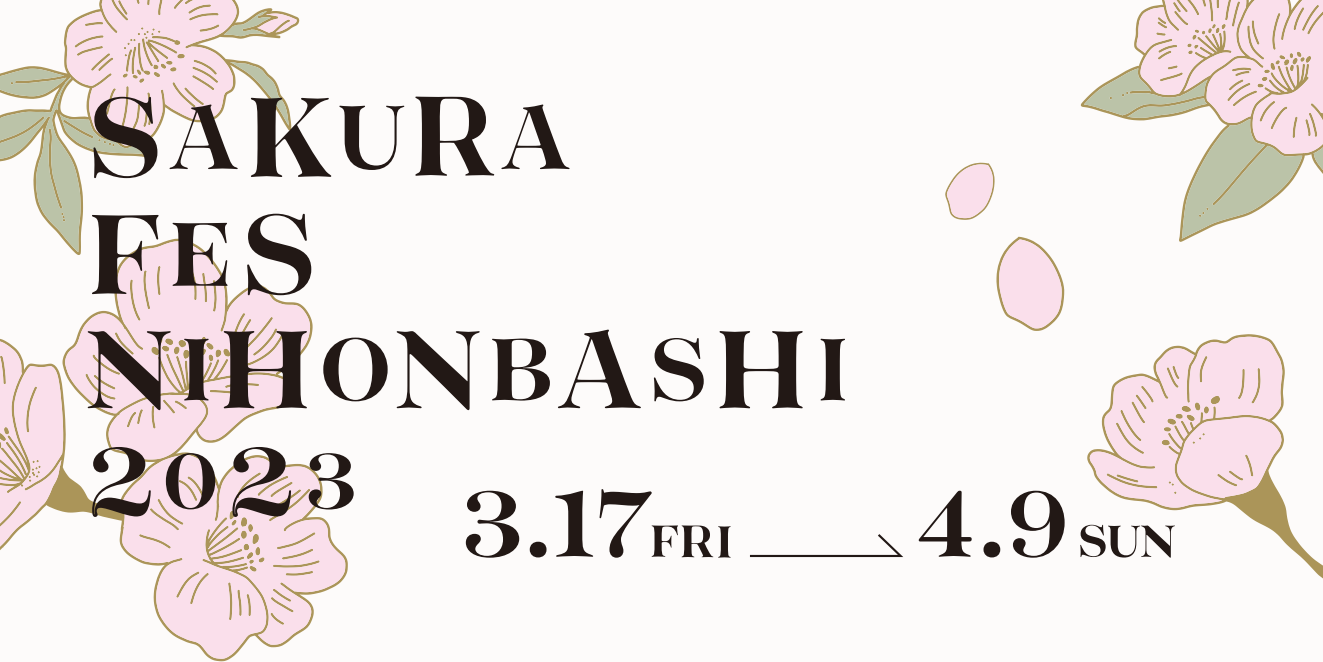
ゼラチン

希少糖
含有シロップ
使用

※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。



SAKURA FES NIHONBASHI 2023

3.17 FRI ——— 4.9 SUN



日本橋 本店 限定メニュー

春色フルーツサンド

税込 2,090円

春の訪れを感じる爽やかな香りの桜あんとフレッシュな
苺をホイップクリームとサンドし、千疋屋の定番フルーツ
サンドイッチと合わせました。この機会に是非お召し
上がりください。

特定原材料等28品目    

※無くなり次第終了いたします。

※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



フルーツ&スイーツコース

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。

※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。

甘酒フェア

すべて
秋田 日の丸醸造の
商品を使用
しております。

①



②



③



①

吟醸 甘酒 秋田美人のひみつ

税込 1,100円

酒蔵の代名詞「まんさくの花」にも使われている麴を100%使用したノンアルコールの甘酒です。さらりとした上品な甘みをお楽しみいただけます。

冷/温
お選びください



②

甘酒とブルーベリーの ホットカクテル

税込 1,100円

甘酒「秋田美人のひみつ」とブルーベリーを合わせた寒い時期にぴったりのノンアルコールカクテルです。香りづけにシナモンをかけております。



③

甘酒とヨーグルトの スパークリングカクテル

税込 1,100円

甘酒とヨーグルトのスイートリキュール「よーぐるしゅ」を使用した爽やかで甘酸っぱいカクテルです。食前でも食中でも合わせられる万能酒です。



紅茶・ハーブティー

ポットサービス 各 税込 935 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385円カップサービス

プラス 税込605円ポットサービス

をお付けできます!!

＋税込385円で
セットに!!

＋税込605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 キウイ パナナ リンゴ

税込 ¥1,760

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

オレンジ キウイ パナナ リンゴ

税込 ¥1,870

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 キウイ パナナ リンゴ

税込 ¥1,870

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 パナナ

税込 ¥2,200

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 キウイ 大豆 パナナ

税込 ¥2,750

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 ¥3,960



Fruits Punch / Plain Type



Musk Melon Parfait

Sembikiya Special Parfait



+税込385円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 385 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 レンジ 苺 パナ ハチミツを使用しております。 税込 ¥2,200

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 ¥2,860

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 ¥2,640

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。 税込 ¥4,400

レンジ 苺 パナ

Assorted Fruits For 2 Persons

人気

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。 税込 ¥7,150

レンジ 苺 パナ



Assorted Fruits For 1 Persons

+税込385円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 385 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。



Melon Sherbet



Black Currant Sherbet



Mango Sherbet



Banana Ice Cream

SHERBET

シャーベット & アイスcream

& ICECREAM

Melon Sherbet

メロンシャーベット

税込 ¥1,320

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥1,100

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥1,100

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

税込 ¥1,100

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

税込 ¥1,100

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

乳 バナ

税込 ¥1,100

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

税込 ¥1,100

+税込385円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 385 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。



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 ¥1,650

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 ¥2,035

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 ¥1,650

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 ¥2,035

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 ¥1,650

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 ¥2,035

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 セラチン

税込 ¥5,280

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 オレンジゼリー(洋酒入り)とグレープフルーツゼリーの盛り合わせ

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] ・ アイスティー (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

Mango Nectar

Papaya Nectar

Fruits Juice | フルーツジュース

Orange Juice

定番

オレンジ

税込 ¥1,430

オレンジ

Grapefruit Juice

グレープフルーツ 税込 ¥1,430

Pineapple Juice

パイナップル 税込 ¥1,430

Musk Melon Juice

マスクメロン 税込 ¥2,860

Mixed Fruits Juice

ミックス 税込 ¥1,760

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 ¥1,760

乳 卵

Banana Milk Shake

バナナ 税込 ¥1,320

乳 卵 バナナ

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,320

乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,320

乳 卵

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,540

乳 卵

Nectar | ネクター

Mango Nectar

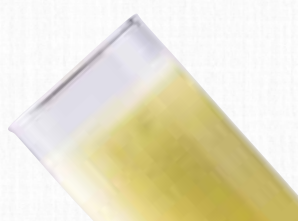
マンゴー 税込 ¥1,980

Papaya Nectar

パパイア 税込 ¥1,650



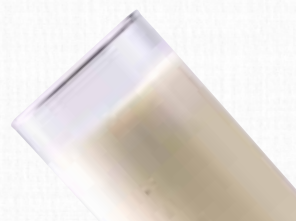
Orange Juice



Musk Melon Juice



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

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 税込 ¥825

American Coffee

アメリカンコーヒー 税込 ¥825

Espresso

エスプレッソ 税込 ¥825

Caffe Latte

カフェラテ 税込 ¥880 乳

Cappuccino

カプチーノ 税込 ¥880 乳

Darjeeling Tea

ダーズリン 税込 ¥935

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥935

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 ¥825

Iced Café au lait

アイスカフェオレ 税込 ¥880 乳

Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)

アイスティー 税込 ¥825

(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 ¥825



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

千正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 ¥1,870

[テイクアウト] 税込 ¥1,620

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 ¥1,870

※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 ¥1,870

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385円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 385 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/ダーズリン)
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 ¥1,925

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

税込 ¥2,035

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 ¥2,145

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 ¥2,200

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 ¥2,200

※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 りんご 税込 ¥3,850

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605円でサラダがセットになります。Salad (Supplement + ¥605)

+税込385円で下記ドリンクをお付けいたします。following drink by the additional charge of 385 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、メニューにしるしがあります。