

四季折々の旬を味わう 季節のパフェ

## Seasonal MENU

今だけのおいしさをぜひご賞味ください。



### 秋の味覚パフェ

税込 2,200円

旬のフルーツを1つのグラスに盛り込んだパフェが登場です。  
「柿ソース」「ラ・フランスシャーベット」「ザクロの実」「ぶどう」「りんご」「西洋梨」と多彩な味覚がお楽しみいただけます。  
トップに南天の葉を飾り立てて。

特定原材料等28品目 乳 卵 りんご セラチン

+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。

日本酒 佐賀県 東一 Lieto(リエート) グラス 税込1,100円

※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。



# Marron on Parade

マロン オン パレード



## 国産渋皮栗の パルフェ

税込3,080円

国産和栗の渋皮付き甘露煮をトップに、こっくりとした甘味のマロンクリーム、バニラ・マロンのアイスクリームを使用。ほど良い苦味のほうじ茶パウダーと甘酸っぱい木苺のソースをアクセントに、もっちりとした食感のわらび餅で最後まで様々な風味をお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆



## マロン アメリカン ショートケーキ

税込1,650円

マロンアイスをスポンジではさみ、濃厚で味わい深いマロンクリームでデコレーション。人気のアメリカンショートケーキを秋ならではのお味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28品目 小麦 乳 卵 大豆

## マロンアイスクリーム

税込1,100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しました。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵

季節限定のドリンクをご用意しました。ぜひ旬の果物に合わせて召し上がってください。

さつまいもの紅茶

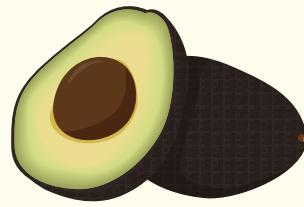
[カップ] 税込385円 [ポット] 税込605円

+ 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。



## 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。お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的一部分(10%)を  
公益財団法人 ジョイセフへ寄付いたします。



## マロンショートケーキ

ドリンク付 税込 2,420円

和栗のペーストを使用した濃厚なマロンクリームと、甘酸っぱい  
フランボワーズソースをアクセントにしたマロンケーキです。バニラ  
アイスクリーム、マロンアイスクリームと国産和栗の甘露煮やぶどう  
で秋の味覚をお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 鶏 大豆

セットドリンクは、「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。

## 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 7,150円

日々の仕事や家事、育児、または学業などたくさんの中のやるべき事に  
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 摻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(+1,100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。

# 紅茶・ハーブティー

ポットサービス 各税込 935円

## ダージリン(ミルク・レモン・ストレート)

インド、ダージリン地方収穫の「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!!

十税込385円で  
セットに!!

十税込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 オレンジ バナナ リンゴ

税込 ¥1,760



Fruits Punch / Plain Type

## Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

オレンジ オレンジ バナナ 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 オレンジ バナナ 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 バナナ

税込 ¥2,420



Musk Melon Parfait

## 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ご一緒に。

乳 卵 大豆

税込 ¥3,960



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 カン オリ バナ 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 カン オリ 大豆 バナ 税込 ¥2,970

### 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 カン オリ 大豆 バナ 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

カン オリ バナ



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 ¥1,320



Black Currant Sherbet

Black Currant Sherbet

カassisシャーベット

税込 ¥1,100



Mango Sherbet

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥1,100



Banana Ice Cream

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 カカ

税込 ¥1,100

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 カンゾ

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 ¥1,760

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 ¥2,145

### 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 ¥1,760

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 ¥2,145

### 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 ¥1,760

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 ¥2,145

# AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー

Fruits Full Afternoon Tea set with Coffee or Tea (Hot / Iced)

## 人気 フルーツフル アフタヌーンティーセット

小麦 乳 カルジ バニラ 大豆 バナナ ゼリー

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 ¥1,430 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 パイナップル

Mango Nectar

Papaya Nectar

### 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 ¥1,430 乳 卵 バナ

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,430 乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,430 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

パパイヤ 税込 ¥1,650



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

ダージリン 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 )

ダージリン・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 ¥1,870

[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。

※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 ホット)

マンゴーカレーライス [辛さ: ホット] (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。

税込 ¥1,925

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

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。

税込 ¥2,035

小麦 乳 牛肉 大豆

Spicy Coconut Curry and Rice (Hot ホット)

スパイシーココナッツカレーライス [辛さ: ホット] (ミニデザート付)

トロピカルティストたっぷりの辛口ココナッツカレーです。

税込 ¥2,145

小麦 乳 卵 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

Fried Chicken Rice Wrapped with Egg Omelet Skin

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。

税込 ¥2,200

小麦 乳 卵 海老 牛肉 大豆 鶏肉 ※ソースにパイナップルを使用しております。

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。