

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

本体価格 2,000円
(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 

十本体価格 350 円 (税込 385 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、梨と金木犀（きんもくせい）の和紅茶 [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。



国産渋皮栗の パルフェ

本体価格2,800円(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

本体価格1,500円
(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

本体価格1,000円
(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

※本体価格 350 円(税込 385 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、ストロベリーライボスティ、フラワーオレンジ、ゆず緑茶、梨と金木犀(きんもくせい)の和紅茶[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。



アボカドクレープ

本体価格1,600円
(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

十本体価格 350 円(税込 385 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。

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。お好みにレモンを搾っ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 鶏肉

[ミニデザート付] 本体価格 **1,800円**
(税込1,980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。お好みに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28品目 小麦 卵 海老 大豆

[ミニデザート付] 本体価格 **1,600円**
(税込1,760円)



「サラダセット」にできます。

+ 本体価格 750 円 (税込 825 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 350 円 (税込 385 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。

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 本体価格1,800円(税込1,980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1,800円(税込1,980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&アボカドをピリッとスパイシーに。

小麦 乳 鶏肉 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格1,900円(税込2,090円)

Mushrooms



きのこのマンゴーカレーライス

きのこのマンゴーカレーライス

旬のきのこをふんだんに使用したマンゴーカレーです。

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 卵 本体価格2,000円(税込2,200円)

きのこ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旬のきのこをトッピングしました。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 本体価格2,000円(税込2,200円)

きのこのスパイシーココナッツカレーライス【辛口】

ピリッとスパイシーなカレーに旬のきのこをトッピング。

小麦 乳 鶏肉 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格2,100円(税込2,310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 鶏肉 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格1,900円(税込2,090円)

Mushrooms&Cheese



焼きチーズと夏野菜のマンゴーカレーライス

焼きチーズときのこのマンゴーカレーライス

旬のきのここと香ばしい焼きチーズをお楽しみいただけます。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 卵 本体価格2,300円(税込2,530円)

焼きチーズときのこ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旬のきのここと焼きチーズをトッピング。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 本体価格2,300円(税込2,530円)

焼きチーズときのこのスパイシーココナッツカレーライス【辛口】

ピリッとスパイシーなカレーに旬のきのここと焼きチーズをトッピング。

小麦 乳 鶏肉 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格2,400円(税込2,640円)

洋食メニューは「サラダセット」にできます。



+ 本体価格750円
(税込825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 卵

※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。

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。

+ 本体価格 350 円 (税込 385 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。

池袋
西武店
限定



ラム酒香る林檎と洋梨の チョコレートパフェ

本体価格2,200円(税込2,420円)

ラム酒とシナモンの香りを効かせた林檎コンポートと、フレッシュな洋梨にチョコレートとほんのり苦みの効いたカカオニブをデコレーションしました。洋梨のシャーベット、ラムレーズンアイス、チョコレートアイスを合わせた、ちょっと大人の甘さのパフェをお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 りんご ゼラチン

※洋酒を使用しております。

十本体価格 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ズリン）、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、梨と金木犀（きんもくせい）の和紅茶〔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。



池袋西武店
限 定

柿と クリームチーズの パフェ

本体価格2,100円(税込2,310円)

柿とクリームチーズを合わせ、
はちみつの甘みやブラックペッパーを
アクセントに効かせました。
今までにない甘味×塩味を楽しめる
一品です。

特定原材料等28品目   

※はちみつを使用しております。

※本体価格 350 円(税込 385 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、梨と金木犀(きんもくせい)の和紅茶[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方へは、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。

夜 パフェ

月火水木 18:00から
～ 各日10食限定 ～

林檎と洋梨の 夜パフェ

本体価格2,400円(税込2,640円)

林檎と洋梨にカカオやチャイを合わせ
ウイスキーを香らせた夜限定のパフェです。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 卵白

※洋酒を使用しております。

+ 本体価格350円(税込385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ー、
フラワーオレンジ、ゆず緑茶、梨と金木製の和紅茶[季節
限定])よりお選びいただけます。

[上から]

- ◇ ホイップクリーム
- ◇ カカオニブ
- ◇ ラムレーズンアイス
- ◇ ローズマリー
- ◇ チャイティーゼリー
- ◇ チョコレート
- ◇ りんごバター
- ◇ バニラアイス
- ◇ 洋梨
- ◇ レーズン、カカオニブ
- ◇ チャイティーゼリー

池袋
西武店
限定

※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。



NIHOMBASHI
千疋屋 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 **750 円**
(税込価格 825 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ー

ノンカフェイン

ノンカフェインのルイボスティー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

きんもくせい

梨と金木犀の和紅茶

和紅茶(国産の紅茶)に国産の梨をふんだんにブレンドしました。
和梨と金木犀の上品な香りと和紅茶のハーモニーをお楽しみください。

お好きな「デザート・お食事メニュー」に
プラス 本体価格350円(税込385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)

オレンジ 桃 バナナ りんご

本体価格 ¥1,500 (税込 ¥1,650)

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

オレンジ 桃 バナナ りんご

本体価格 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

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 桃 バナナ りんご

本体価格 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 バナナ

本体価格 ¥2,100 (税込 ¥2,310)

Sembikiya Special Parfait

人気

千足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 桃 大豆 バナナ

本体価格 ¥2,600 (税込 ¥2,860)

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

本体価格 ¥3,500 (税込 ¥3,850)



Fruits Punch / Plain Type



Musk Melon Parfait

Sembikiya Special Parfait

+350円(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。

本体価格 ¥1,900 (税込 ¥2,090)

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

本体価格 ¥2,600 (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

本体価格 ¥2,300 (税込 ¥2,530)

Assorted Fruits

アソートフルーツ

◎内容は係のものにお尋ねください。

レンジ 苺 パナ

本体価格 ¥3,900 (税込 ¥4,290)



Assorted Fruits

+350円(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。

SHERBET

シャーベット & アイスcream

& ICECREAM

Melon Sherbet

メロンシャーベット

本体価格 ¥1,100 (税込 ¥1,210)

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

本体価格 ¥900 (税込 ¥990)

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

本体価格 ¥900 (税込 ¥990)

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

本体価格 ¥900 (税込 ¥990)

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

本体価格 ¥900 (税込 ¥990)

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

乳 バナ

本体価格 ¥900 (税込 ¥990)

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

本体価格 ¥900 (税込 ¥990)

Black Currant
Sherbet

Melon Sherbet

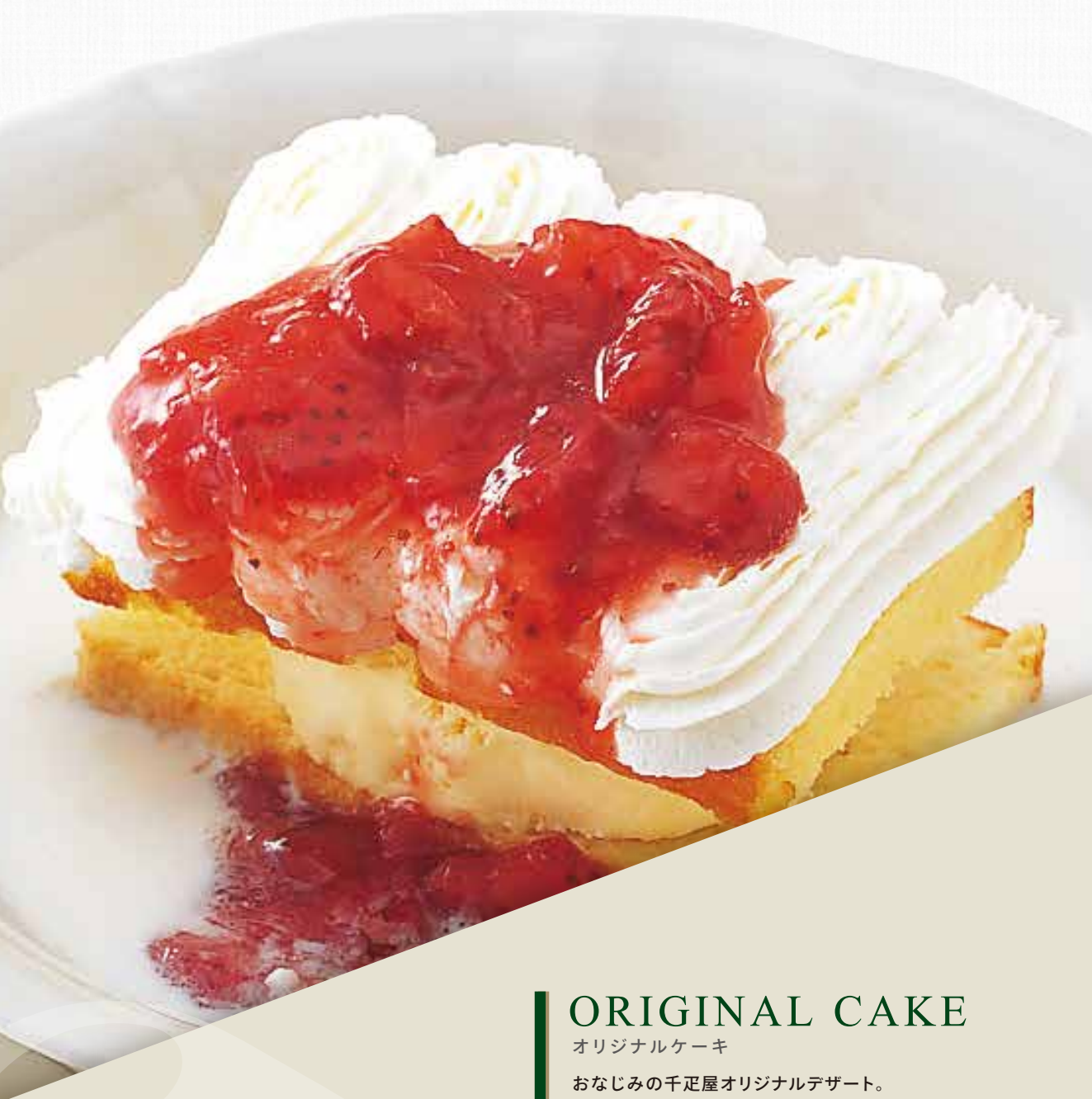
Mango Sherbet

Banana Ice Cream

+350円(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。



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



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 ¥1,500 (税込 ¥1,650)

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 ¥1,500 (税込 ¥1,650)

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 ¥1,500 (税込 ¥1,650)

小麦 乳 卵 大豆

+350円(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。

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 ¥4,700 (税込 ¥5,170)

- 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 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 ¥1,300 (税込 ¥1,430)

オレンジ

Grapefruit Juice

グレープフルーツ

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430)

Pineapple Juice

パイナップル

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430)

Musk Melon Juice

マスクメロン

本体価格 ¥2,600 (税込 ¥2,860)

Mixed Fruits Juice

ミックス

本体価格 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

オレンジ パイナ



Mixed Fruits Juice

Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー

本体価格 ¥1,500 (税込 ¥1,650)

乳 卵

Banana Milk Shake

バナナ

本体価格 ¥1,200 (税込 ¥1,320)

乳 卵 バナ

Strawberry Milk Shake

ストロベリー

本体価格 ¥1,200 (税込 ¥1,320)

乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー

本体価格 ¥1,200 (税込 ¥1,320)

乳 卵

Avocado Milk Shake

アボカド

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430)

乳 卵



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

Nectar | ネクター

Mango Nectar

マンゴー

本体価格 ¥1,700 (税込 ¥1,870)

Papaya Nectar

パパイア

本体価格 ¥1,400 (税込 ¥1,540)

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 ¥650 (税込 ¥715)

American Coffee

アメリカンコーヒー

本体価格 ¥650 (税込 ¥715)

Espresso

エスプレッソ

本体価格 ¥650 (税込 ¥715)

Caffe Latte

カフェラテ

乳

本体価格 ¥700 (税込 ¥770)

Cappuccino

カプチーノ

乳

本体価格 ¥700 (税込 ¥770)

Darjeeling Tea

ダージリン

本体価格 ¥650 (税込 ¥715)

Earl Grey Tea

アールグレイ

本体価格 ¥650 (税込 ¥715)

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 ¥650 (税込 ¥715)

Iced Café au lait

アイスカフェオレ

乳

本体価格 ¥700 (税込 ¥770)

Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)

アイ스티ー

(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。

本体価格 ¥650 (税込 ¥715)



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 [イートイン] 本体価格 ¥1,600 (税込 ¥1,760)
[テイクアウト] 本体価格 ¥1,500 (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 本体価格 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

※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 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

※からしマーガリンを使用しております。

+350円(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。



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 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

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 ¥1,700 (税込 ¥1,870)

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 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

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 ¥1,700 (税込 ¥1,870)

※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。

+750円(税込825円)で下記サラダをお付けいたします。following salad by the additional charge of 825 yen.



サラダセット 小麦 乳 卵 大豆 りんご

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)

+350円(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、メニューにしるしがあります。