

クリスマスを彩る、ベリーたちの共演

# Christmas Menu



ベリーベリー  
ショコラ  
税込2,530円

色鮮やかなミックスベリーで彩る  
クリスマススイーツ。  
ベリーの華やかな香りと  
ほのかに甘酸っぱい味わいを  
コクのあるなめらかなショコラと  
一緒に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

+ 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。

NIHOMBASHI  
千疋屋フルーツパーカー<sup>ー</sup>  
SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR



Le lectier and amakusa parfait

ル レクチエと  
天草のパフェ

税込 2,640円

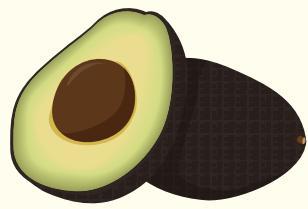
新潟県産「ル レクチエ」。  
なめらかな果肉と芳醇な甘みを持つ西洋梨です。  
爽やかな旬の柑橘「天草」との相性をお楽しみ下さい。

特定原材料等28品目 乳 オレンジ 大豆 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。

※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。

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR



## 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



### チキンカチャトーラ風 フェットチーネ

ミニデザート付 税込1,870円

ジューシーなチキンとカルチョッフィ、オリーブを散りばめたひと皿。  
トマトソースの爽やかな旨味で、もちもちのフェットチーネを  
お楽しみください。ローズマリーの香りを添えて。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 鶏肉

※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。

KITTE丸の内店  
限定  
**Christmas  
MENU**



## Xmasスペシャルセット

ドリンク付 税込4,950円

クリスマス限定のセットメニューの登場です。  
この時季だけの特別なメニューをぜひお試しください。

< メニュー >

牛頬肉の赤ワイン煮込み(ライス付き)

ミニベリーベリーショコラパフェ

ドリンク

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 牛肉 大豆 りんご

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。

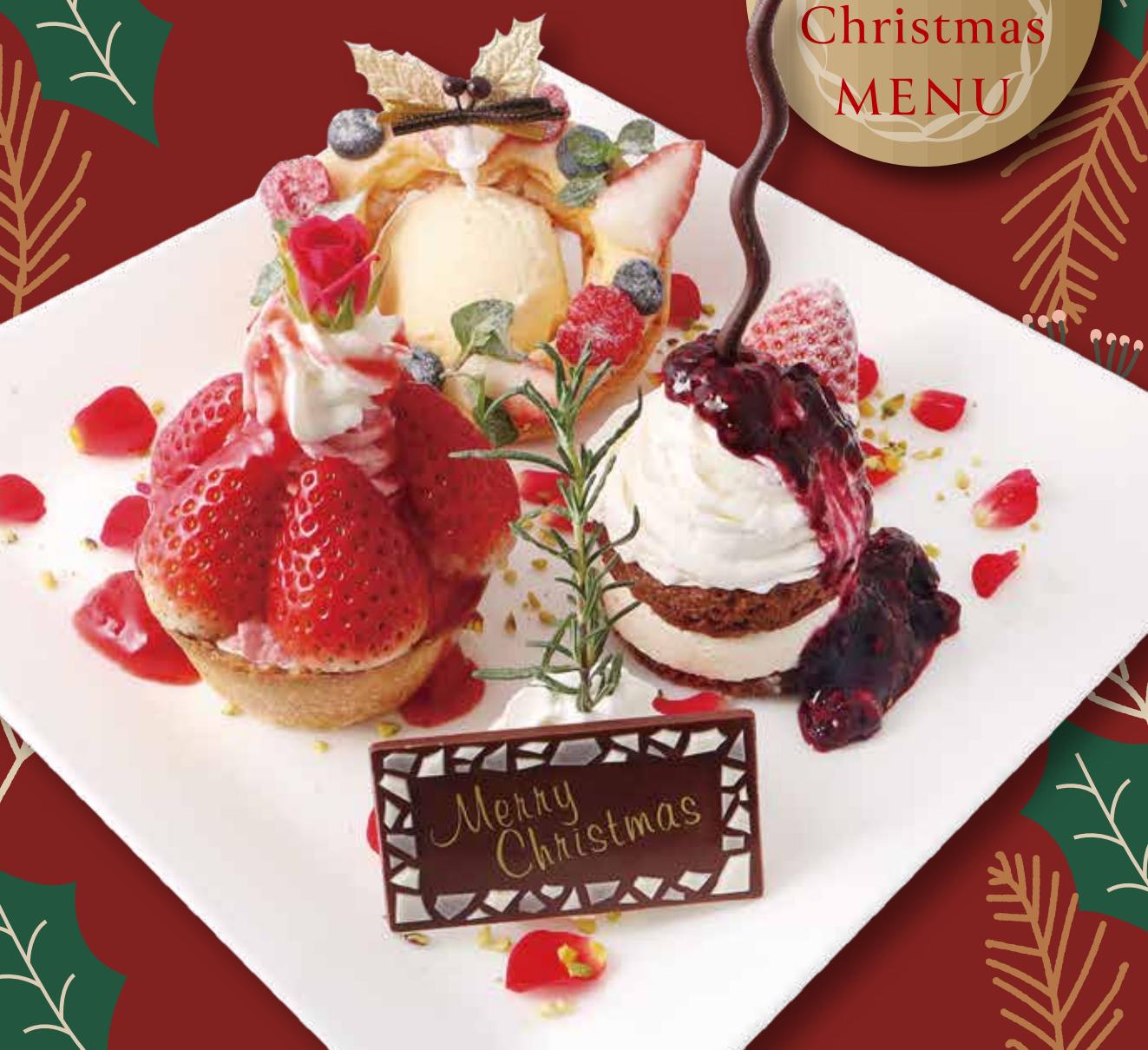
※食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係にお申し付けください。

※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。

KITTE丸の内店  
限定  
Christmas  
MENU



## クリスマス・ プチガトー・プレート

ドリンク付 税込3,850円

レアチーズケーキのミックスベリーソース掛け、苺ムースのタルトレット、クリスマステコレーションのリングシューをワンプレートに盛合せました。ボリューム感のある一皿です。

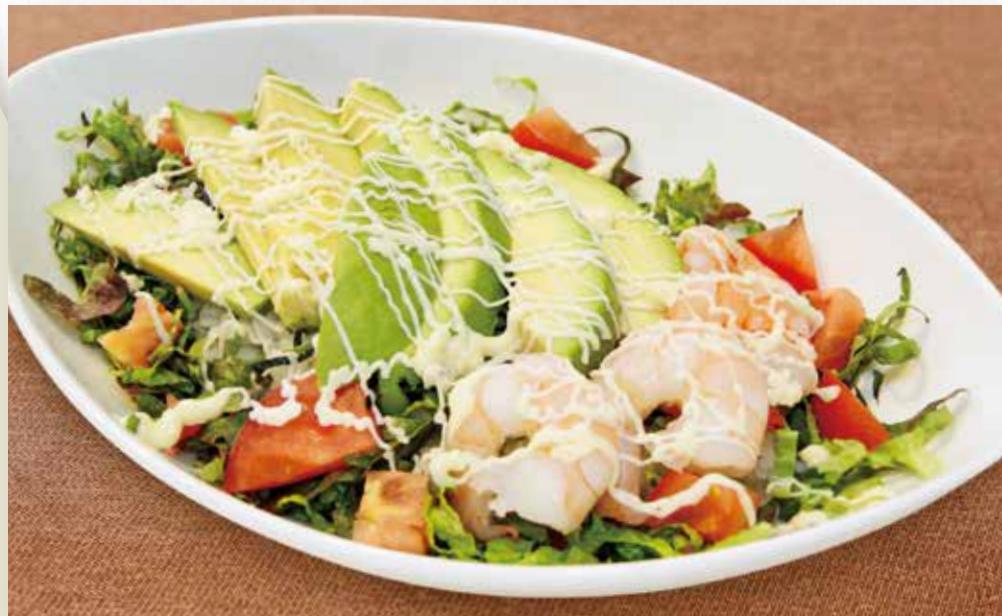
特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 ゼラチン アーモンド

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。



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、ぶりぶりの海老、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] 税込 ¥1,705

### smoked salmon and Avocado salad

#### スマーケ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・さけ・大豆・ひ丈]

[パン・ミニデザート付] 税込 ¥1,760

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。



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 ¥1,870

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 リハル

[ミニデザート付] 税込 ¥1,760

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 ¥1,760

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 ¥1,760

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)

# SELECTION TEA

## ダージリン(Hot/Ice)

世界三大紅茶のひとつ。ダージ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385円

単品 ポットサービス 各 税込715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385円

単品 ポットサービス 各 税込825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 柑橘 バナナ りんご

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 柑橘 バナナ りんご

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 柑橘 バナナ りんご

税込 ¥1,870



Musk Melon Parfait

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

Sembikiya Special Parfait

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。)

人気 オレンジ 柑橘 リンゴ 大豆 バナナ

税込 ¥2,970

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）オレンジ、ホワイトバナナ 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 オレンジ ホワイトバナナ 大豆 バナナ

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 オレンジ ホワイトバナナ 大豆 バナナ

税込 ¥2,640

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。

（オレンジ ホワイトバナナ）

税込 ¥4,400



Assorted Fruits

+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

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

Black Currant  
Sherbet

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

税込 ¥1,100

Mango Sherbet



+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 カンパ 花粉 大豆 バナナ セ chin

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、メニューに記載しません。

※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・バナナ



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

### 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 ¥715

American Coffee

アメリカンコーヒー 税込 ¥715

Espresso

エスプレッソ 税込 ¥715

Caffe Latte

カフェラテ 税込 ¥770 乳

Cappuccino

カプチーノ 税込 ¥770 乳

Darjeeling Tea

ダージリン 税込 ¥715

Earl Grey Tea

アールグレイ 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 税込 ¥715

Iced Café au lait

アイスカフェオレ 税込 ¥770 乳

Darjeeling or Earl Grey(Straight/Lemon/Milk)

アイスティー 税込 ¥715

(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。



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] 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 花粉 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 385yen.

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 ¥1,760

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

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

税込 ¥1,760

Spicy Coconut Curry and Rice (Hot)

スペイシーココナッツカレーライス(ミニデザート付)

[辛さ:]

トロピカルティ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 ¥1,870

※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。

+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。