

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

千足屋フルーツパーラー

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



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。



アボカドライス

ミニデザート付き 税込 1,650円

なめらかで濃厚なメキシコ産のアボカドを使用した当店おすすめの一品です。新鮮な海老と野菜とともにお召し上がりください。レモンをかけると、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目 小麦 卵 海老 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。

※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。

※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。

日本橋高島屋店

限定MENU



ハーフセット

コーヒーまたは紅茶付き

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）

フルーツサンドイッチ（ハーフサイズ）

+

（以下よりメニューをお選びください）

マンゴーカレーライス（ハーフサイズ）

税込 1,936円

マンゴーを使って煮込んだマイルドなカレー。

小麦 乳 卵 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 魚介類

パイナップルハッシュドビーフ（ハーフサイズ）

税込 1,936円

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 卵 牛肉 大豆 鶏肉



スパイシーコナッツカレーライス（ハーフサイズ） 税込 1,991円

トロピカルテイストたっぷりの辛口コナッツカレーです。

小麦 乳 海老 卵 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

ハーフサイズ単品もございます

マンゴーカレーライス（ハーフサイズ）

税込 880円

～ミニデザート付～ ※ミニデザートの内容については係員にお尋ねください。

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 魚介類

パイナップルハッシュドビーフライス（ハーフサイズ）

税込 880円

～ミニデザート付～ ※ミニデザートの内容については係員にお尋ねください。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉



スパイシーコナッツカレーライス（ハーフサイズ） 税込 935円

～ミニデザート付～ ※ミニデザートの内容については係員にお尋ねください。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

フルーツサンドイッチ（ハーフサイズ）

税込 880円

小麦 乳 卵 大豆

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。

※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。

日本橋高島屋店限定 ミニパフェセット

「お食事メニュー」にミニパフェを追加できます。

※ミニパフェのみのご注文は致しかねます。ご了承ください。

ランチタイム
午前10時30分～午後2時までのご提供

ミニ千疋屋
スペシャルパフェ
プラス
+ 税込 1,320円

特定原材料等28品目 乳 卵 レンコン 大豆 パナ



ミニバナナ
チョコレートパフェ
プラス
+ 税込 1,045円

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆 パナ



季節のミニパフェ

ルージュ ド ノエル

プラス
+ 税込 1,100円

特定原材料等28品目 小麦 乳 大豆

※洋酒を使用しております。

12/1(Fri)～
12/25(Mon)



※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。



日本橋高島屋店限定

あったか林檎のクレープ包み ～バニラアイス添え～

ドリンク付 税込 2,200円

今の季節にぴったりなホットデザートをご用意いたしました!あつあつの林檎のコンポートのクレープ包みとひんやりバニラアイスとの相性をお楽しみください。別添えのレモンソースの酸味で味の変化もお楽しみいただけます。この冬限定の一皿を是非ご賞味ください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 くるみ 大豆 りんご 7-モン

※はちみつを使用しております。

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。



日本橋高島屋店
限定

ル レクチエと アーモンドカaramelのパフェ

税込 2,640円

香り高い洋梨「ルレクチエ」に相性の良いほうじ茶クリームやアーモンドプラリネアイス・バニラアイスクリームを合わせました。中に入ったカaramelソースと洋梨ソース、ローストアーモンドやパイ生地で味の変化や食感が楽しめる季節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 7-モド

+ 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

Drink menu

ドリンクメニュー

季節のフレーバーティー

かぼちゃの紅茶

Hot

アッサム紅茶にドライかぼちゃとマリーゴールドをブレンドした、かぼちゃの香りを感じる紅茶です。ミルクにも合います。

特定原材料等28品目 無し

ティーロワイヤル

Hot

ブランデーを染み込ませた角砂糖を燃やしてコーヒーに混ぜるカフェロワイヤルをイメージした商品です。コクのある味わいが特徴の粒状のアッサムをベースに、ブランデーのフレーバーを加えた少し甘みのある紅茶です。

特定原材料等28品目 無し ※お酒は入っておりません。

マスカテルハーブティー

Hot

ノンカフェイン

爽やかなマスカットの香りが引き立ち、高貴な香りが広がります。グリーンルイボスにレモンバームやバジルをブレンドし、スッキリとした味わいが特徴のハーブティーです。

特定原材料等28品目 無し

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

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。)

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 桃 バナナ りんご

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

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

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

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

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

税込 ¥3,850



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 ¥2,090

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 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 ¥2,530

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。

レンジ 苺 パナ 税込 ¥4,290



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cream

& ICECREAM

Melon Sherbet

メロンシャーベット

税込 ¥1,210

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 オレンジ

税込 ¥990

Mango Sherbet

Black Currant
Sherbet

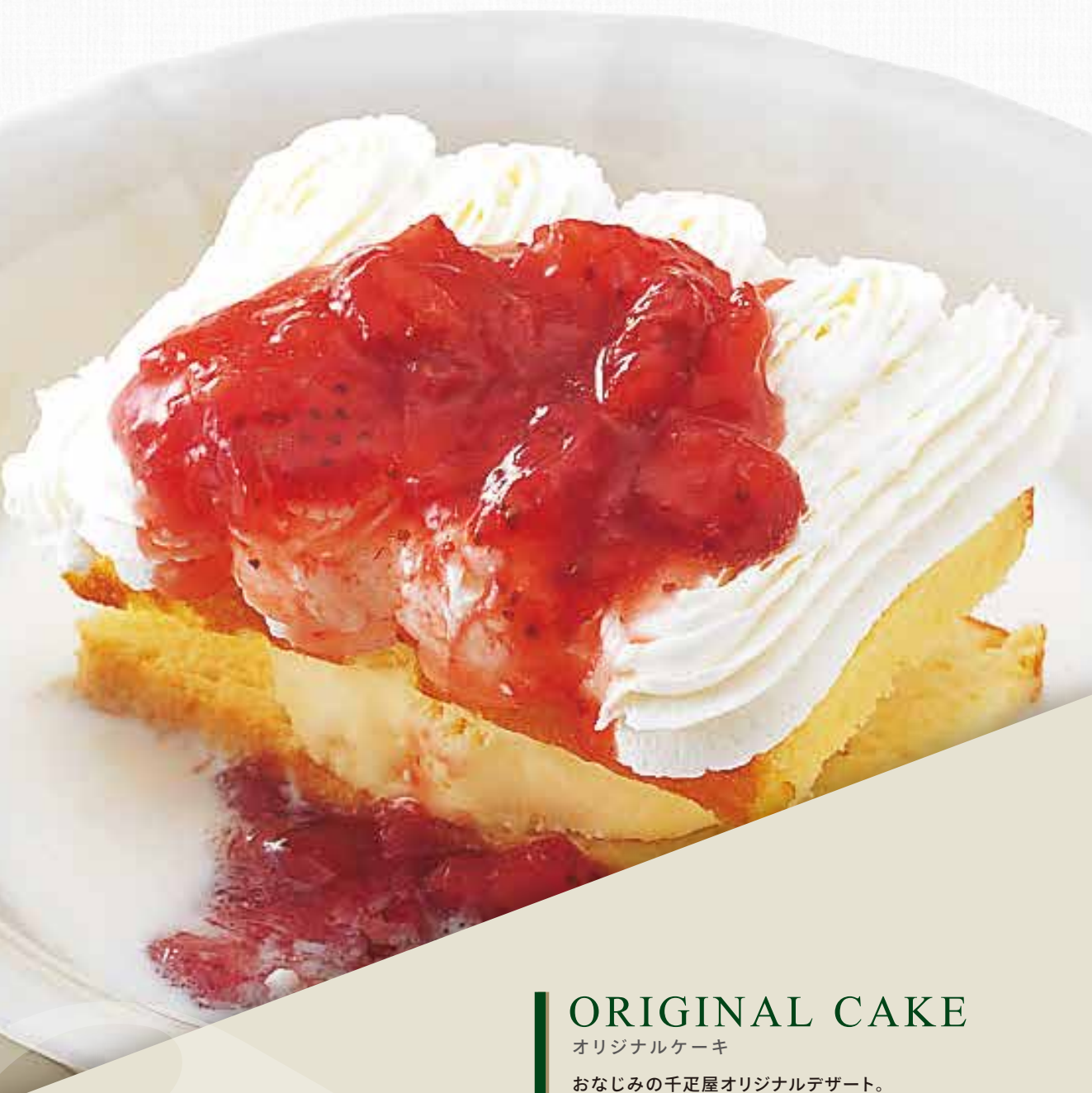
Banana Ice Cream

+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



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

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

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

+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

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[ボット付] (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

Fruits Juice | フルーツジュース

Orange Juice

定番

オレンジ

税込 ¥1,430 

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  



Mixed Fruits Juice

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 ¥1,320   

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,320  

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,320  

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,430  



Banana Milk Shake



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

アレルギー物質を含む食品は、メニューにするしがあります。

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

ダーズリン 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 ¥1,760

[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 ¥1,760

※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。 税込 ¥1,760

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。



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

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 ¥1,870

※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、メニューにのしるしがあります。