



四季折々の旬を味わう 季節のパフェ

夏を代表する果物の王様 「完熟マンゴー」

宮崎県の長い日照時間で育ち、100%樹上で完熟させた温室マンゴーのみを使用。

自然落果した「完熟マンゴー」は栄養が行きとどいており、

「甘み・コク」が他のマンゴーとは比べものにならないほど「濃厚」です。



宮崎県産 完熟マンゴーパフェ

税込4,400円

とろけるような口あたり、豊かな香りとコクがある素晴らしい仕上がりです。ほんのり甘味のあるクリーム、爽やかなマンゴーシャーベットとご一緒に。

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。

※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。



パイナップルと ココナッツのパフェ (ナタデココ入り)

税込 2,530円

甘くてジューシーなパイナップルに、相性の良いココナッツアイスクリームやバニラアイスクリームを合わせました。アクセントにパッションフルーツソースを加え、南国の香りを感じるパフェに仕上げました。

特定原材料等28品目 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。
※ナタデココをのどに詰まらせないように注意してお召し上がりください。
※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。

Seasonal Fruits

四季折々の旬を味わう 季節のフルーツ



カットの仕方をお選びください。

■ カット有り(写真前)

■ カット無し(写真後)

“Vita Soil”watermelon

ブイエス

熊本県産 **VSすいかカット**

税込 1,540円

VS(ビタソイル)という特殊肥料を使用し土壌改良した農法で、植物本来の「風味・食味・色・つや・コク」を引き出した千疋屋総本店おすすめの「すいか」です。

特定原材料等28品目 -

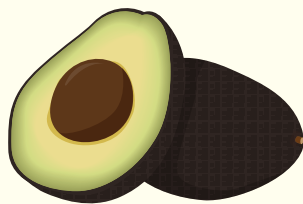
+ 税込385円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

熊本県産 ^{ブイエス} **VSすいかジュース** 税込1,430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。



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 スペシャルハーフセット

税込 2,750円



写真はイメージです



季節のフルーツジュース ※スタッフまでおたずねください

フルーツサラダ(ハーフサイズ) 卵 乳 オレンジ
※メイン料理の前にお持ちいたします

メイン / 下記よりお選びください



マンゴーカレーライス
(ハーフサイズ)

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご



スパイシーココナッツカレーライス
(ハーフサイズ)

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 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)

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉

フルーツサンドイッチ(ハーフサイズ) 小麦 乳 野菜 大豆

ドリンク / 下記よりお選びください

ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー / アイスコーヒー
ダーズリン(ホット・アイス) / アールグレイ(ホット・アイス) / 季節のフレーバーティー

※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 HALF SET

お選びいただくメインにより価格が異なります。



メイン / 下記よりお選びください



マンゴーカレーライス
(ハーフサイズ)

マンゴーを使って煮込んだ
マイルドなカレー。

税込 2,046円

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご



スパイシーココナッツカレーライス
(ハーフサイズ)

トロピカルテイストたっぷりの
辛口ココナッツカレー。

税込 2,101円

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 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)

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 2,046円

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉

フルーツサンドイッチ(ハーフサイズ) 小麦 乳 卵 大豆

ドリンク / 下記よりお選びください

ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー / アイスコーヒー

ダーズリン(ホット・アイス) / アールグレイ(ホット・アイス) / 季節のフレーバーティー

※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 ハーフサイズメニュー



マンゴーカレーライス(ハーフサイズ)
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 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご

税込 935円



パイナップルハッシュドビーフライス
(ハーフサイズ)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 935円



スパイシーココナッツカレーライス
(ハーフサイズ)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。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

税込 990円



フルーツサンドイッチ(ハーフサイズ)
彩り鮮やかな4種類のフルーツを楽しむ
千疋屋名物フルーツサンドイッチ。

小麦 乳 卵 大豆

税込 935円

お食事とセットでご注文いただけます

フルーツサラダセット
(ハーフサイズ)

卵 乳 野菜

+税込 440円

ドリンクセット
(下記よりお選びください)

+税込 385円



ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー / アイス
コーヒー / ダージリン(ホット・アイス) / アール
グレイ(ホット・アイス) / 季節のフレーバー
ティー



※ミニデザートの内容については係員におたずねください。

※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 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 小麦 大豆 バナナ



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 バナナ



季節のミニパフェ

ミニパイナップルと
ココナッツのパフェ
(ナタデココ入り)
プラス
+ 税込 1,210円

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆

※ナタデココをのどに詰まらせないように
注意してお召し上がりください。



※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。



3種のマンゴーと パイナップルのデザートコース

ドリンク付 税込 3,300円

旬を迎えた3種類のマンゴーを食べ比べして頂ける贅沢なコースです。「ヘイデン種」の「メキシコマンゴー」はハーブマリネとオープンサンドに、「アルフォンソ種」の「インドマンゴー」はミニジュースに、「アーウィン種」の「宮崎マンゴー」はミニパフェに仕立てました。それぞれの味や香りの違いをお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 卵白 大豆 豚肉 ゼラチン

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。

Drink menu

ドリンクメニュー

季節のフレーバーティー

シトラスルイボスティー

Hot

ノンカフェイン

すっきりとしたルイボスティーに柑橘系の爽やかな香りを加えたフレーバーハーブティーです。まるやかな甘みがあり、あまり癖がなくすっきりとした味わいです。

特定原材料等28品目 

マンゴーティー

Hot

セイロン紅茶をベースに甘いマンゴーの香りが広がります。南国気分を味わえ、気分をリフレッシュさせてくれます。

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。)

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 ¥2,420

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 桃 バナナ 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。

※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

FRUITS DESSERT

フルーツデザート

Fruits & Yogurt

フルーツ&ヨーグルト

乳、りんご、いちご、バナナ ハチミツを使用しております。 税込 ¥2,200

Pudding a la Mode

プリンアラモード

乳、卵、りんご、いちご、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、りんご、いちご、大豆、バナナ 税込 ¥2,640

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。

りんご、いちご、バナナ 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 ¥1,210

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

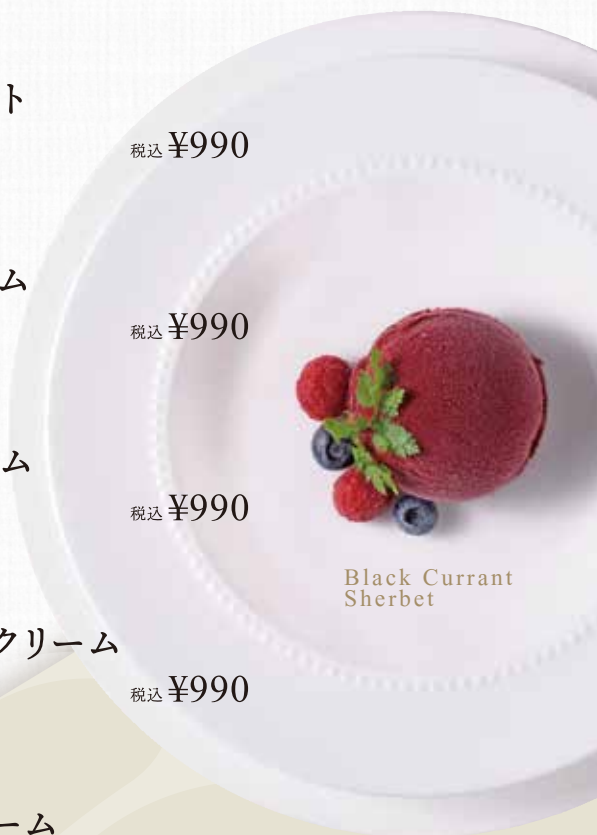
税込 ¥990

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

税込 ¥990



Black Currant Sherbet



Mango Sherbet



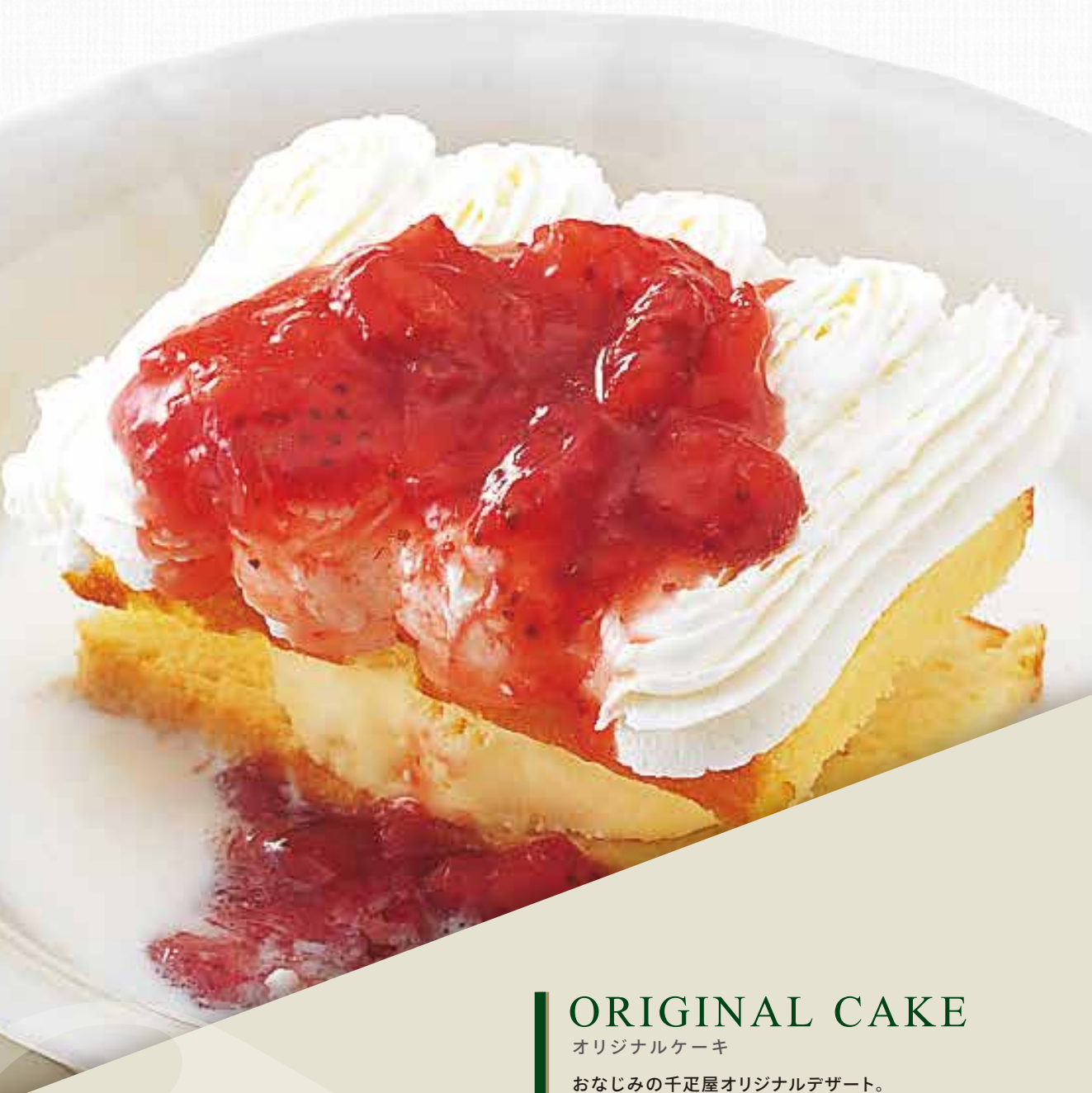
Banana Ice Cream

+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。

※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 ¥1,760

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 ¥1,760

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 ¥1,760

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 ソフト

税込 ¥5,390

- 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스티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

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 ¥1,760  

Banana Milk Shake

バナナ 税込 ¥1,430   

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,430  

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,430  

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,540  



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 ¥1,870

[テイクアウト] 税込 ¥1,728

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 ¥1,870

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 ¥1,870

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 ¥1,870

Spicy Coconut Curry and Rice (Hot 🌶️🌶️🌶️🌶️)

スパイシーココナツカレーライス(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ツカレーです。

小麦 乳 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

税込 ¥1,980

※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。