



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

本体価格 4,000円(税込4,400円)

口の中で噛まずにとろけ、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 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)、SELECTION TEA(ローズヒップティー、ストロベリーリュボスティ、フラワーオレンジ、ゆず緑茶、林檎とはちみつの和紅茶[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。



パイナップルと ココナッツのパフェ (ナタデココ入り)

本体価格 2,300円(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

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、林檎とはちみつの和紅茶 [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。
※ナタデココをのどに詰まらせないように注意してお召上がりください。
※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

本体価格1,400円(税込1,540円)

VSとは「ビタ・ソイル」=健康的な強い土壌のことで「ぼかし肥料」という自然環境を100%利用した農法です。植物本来の特徴を生かした、「風味・食味・色つや・コク」を引き出した千疋屋おすすめの「すいか」です。

特定原材料等28品目 -

ブイエス

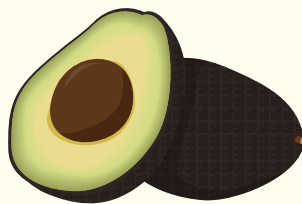
熊本県産 VSすいかジュース 本体価格1,300円(税込1,430円)

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ー、フラワーオレンジ、ゆず緑茶、林檎とはちみつの和紅茶[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ズリン)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。

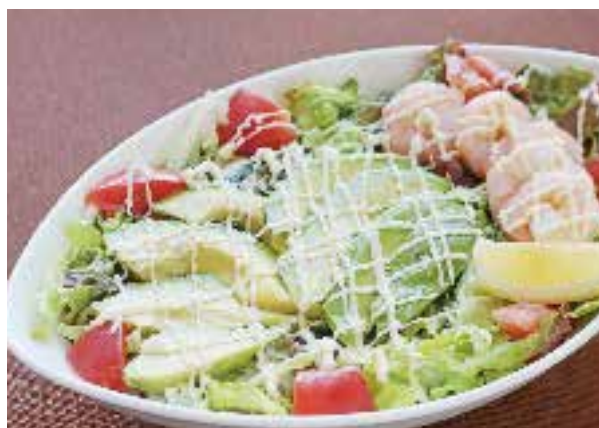


アボカドライス(ローストチキン) ～カレーとパルミジャーノ風味～

「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バ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 魚介類 本体価格1,900円(税込2,090円)

フレッシュトマトとアボカドのバ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1,900円(税込2,090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 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格2,000円(税込2,200円)

Baked Cheese



焼きチーズトマトのマンゴーカレーライス

焼きチーズトマトのマンゴーカレーライス

焼きチーズでコクと旨味を、トマトで酸味をプラスしました。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 魚介類 本体価格2,000円(税込2,200円)

焼きチーズトマトのバイナップルハッシュドビーフライス

焼きチーズとハッシュドビーフの甘みがマッチします。

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 本体価格2,000円(税込2,200円)

焼きチーズトマトのスパイシーココナッツカレーライス【辛口】

ピリリとスパイシーなカレーをチーズがまろやかにします。

小麦 乳 海老 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 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類 本体価格2,000円(税込2,200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 魚介類

※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

季節の ドリンク

パッションフルーツティー

本体価格1,300円(税込1,430円)

パッションフルーツとダージリンティーを
合わせた爽やかなドリンクです。
フレッシュなパイナップルと
マンゴーをトッピング、
スッキリとした甘さの
パッションティーを
お楽しみいただけます。

特定原材料等28品目 



はちみつ レモンスカッシュ

本体価格900円(税込990円)

キリリと効いたレモンに、はちみつを加えて
少しマイルドな味わいに仕上げました。
暑い季節にピッタリなドリンクです。

特定原材料等28品目 無し
※はちみつを使用しております。



※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。



NIHOMBASHI
千尾屋 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を楽しめる気分させてくれる、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

ノンカフェイン

ノンカフェインのルイボスティ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々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や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

林檎とはちみつの和紅茶

国産紅茶をベースに、はちみつの香りと林檎をブレンドした和・フレーバーティーです。

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)

りんご 梨 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)

りんご 梨 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)

りんご 梨 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 ¥2,200 (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 りんご 梨 大豆 バナナ

本体価格 ¥2,700 (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

本体価格 ¥3,600 (税込 ¥3,960)



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。



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 卵 小麦 大豆 パナ ハチミツを使用しております。

本体価格 ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Pudding a la Mode

プリンアラモード

乳 卵 小麦 大豆 パナ

本体価格 ¥2,700 (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 小麦 大豆 パナ

本体価格 ¥2,400 (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。

小麦 大豆 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 & アイスクリーム

& 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

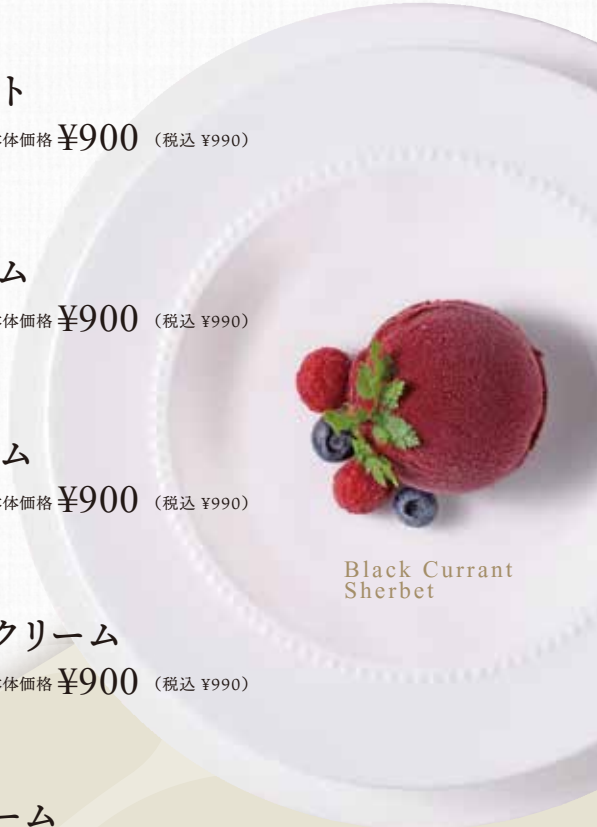
本体価格 ¥900 (税込 ¥990)

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 ホンジ

本体価格 ¥900 (税込 ¥990)



Black Currant
Sherbet



Mango Sherbet

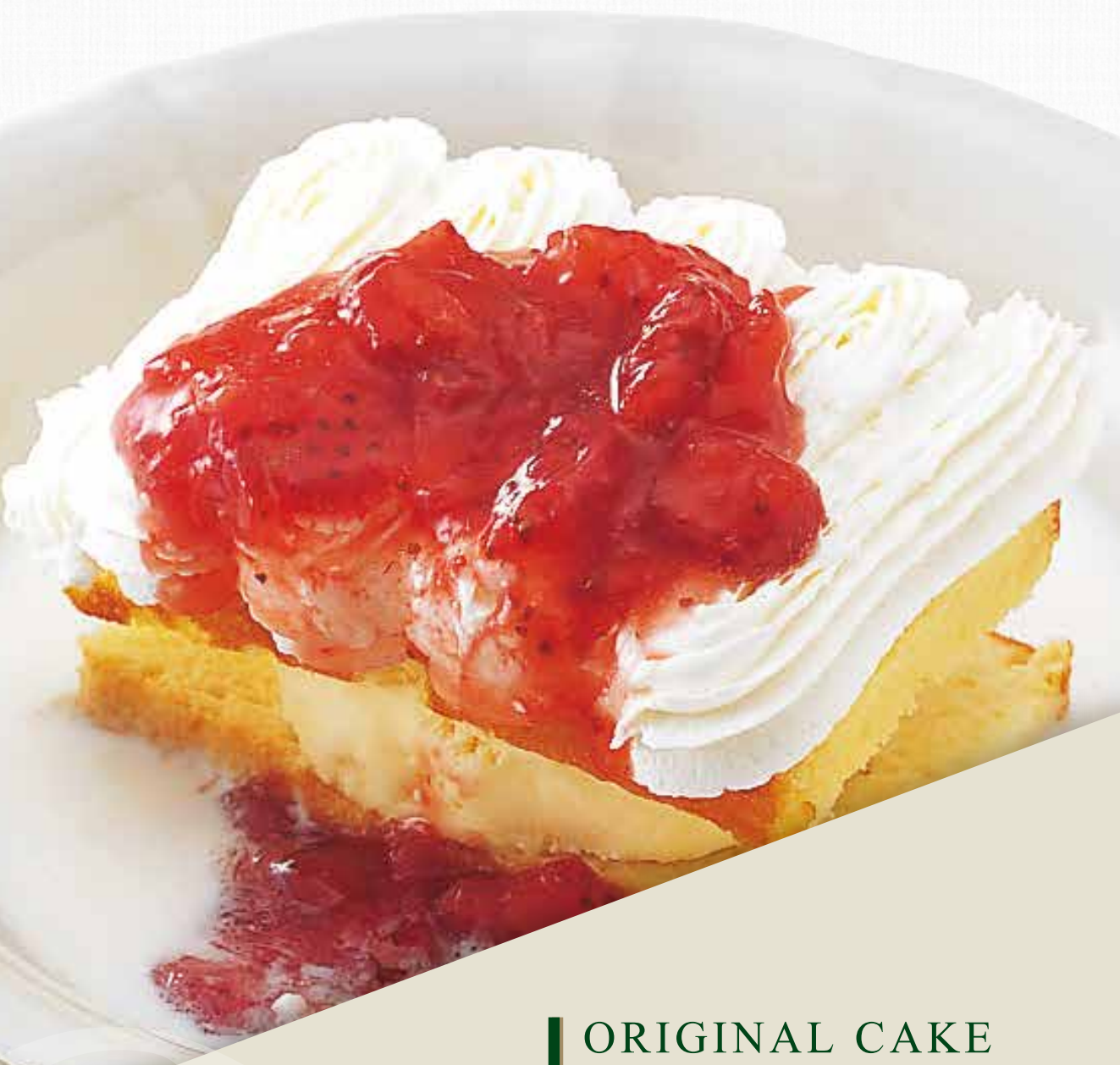


Banana Ice Cream

+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스티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

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。 本体価格 ¥1,600 (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。 本体価格 ¥1,600 (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。 本体価格 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

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。

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

本体価格 ¥4,900 (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 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

乳 卵

Banana Milk Shake

バナナ

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430)

乳 卵 バナ

Strawberry Milk Shake

ストロベリー

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430)

乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー

本体価格 ¥1,300 (税込 ¥1,430)

乳 卵

Avocado Milk Shake

アボカド

本体価格 ¥1,400 (税込 ¥1,540)

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

パパイヤ

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)

アイスティー

(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、メニューにするしがあります。



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 [イトイン] 本体価格 ¥1,700 (税込 ¥1,870)

[テイクアウト] 本体価格 ¥1,600 (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 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 ¥1,700 (税込 ¥1,870)

※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 & 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 ¥1,700 (税込 ¥1,870)

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 ¥1,800 (税込 ¥1,980)

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 ¥1,700 (税込 ¥1,870)

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 ¥1,800 (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。

+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)

+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、メニューにしるしがあります。