

Seasonal Parfait

四季折々の旬を味わう 季節のパフェ



Tropical Parfait

トロピカルパフェ (ナタデココ入り)

税込2,530円

マンゴーやパパイヤ、パイナップルなどのトロピカルフルーツをたっぷりを使用したパフェです。濃厚なココナッツアイスクリームとさっぱりとしたグアバシャーベット、ライチシャーベットとの相性は抜群です。ナタデココの食感が良いアクセントになり最後の層までお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目 乳 卵 小麦 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。



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

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

+ 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

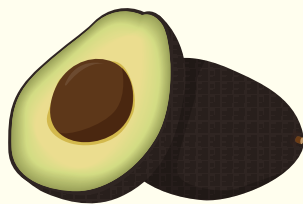
+ 税込385円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

※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。



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。

KITTE丸の内店限定 オリジナルメニュー



マンゴーのカルボナーラ

ミニデザート付 税込1,760円

まろやかで爽やかな香りの「マンゴー」を使ったカルボナーラの登場です。ベーコンの香ばしい旨味と、マイルドで香り高いグラナパダーノチーズとの相性は抜群です。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 豚肉

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。

+ 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。



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、ぷりぷりの海老、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

[ミニデザート付] 税込 ¥1,705

smoked salmon and Avocado salad

スモーク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 鮭 大豆 りんご

[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 りんご

[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

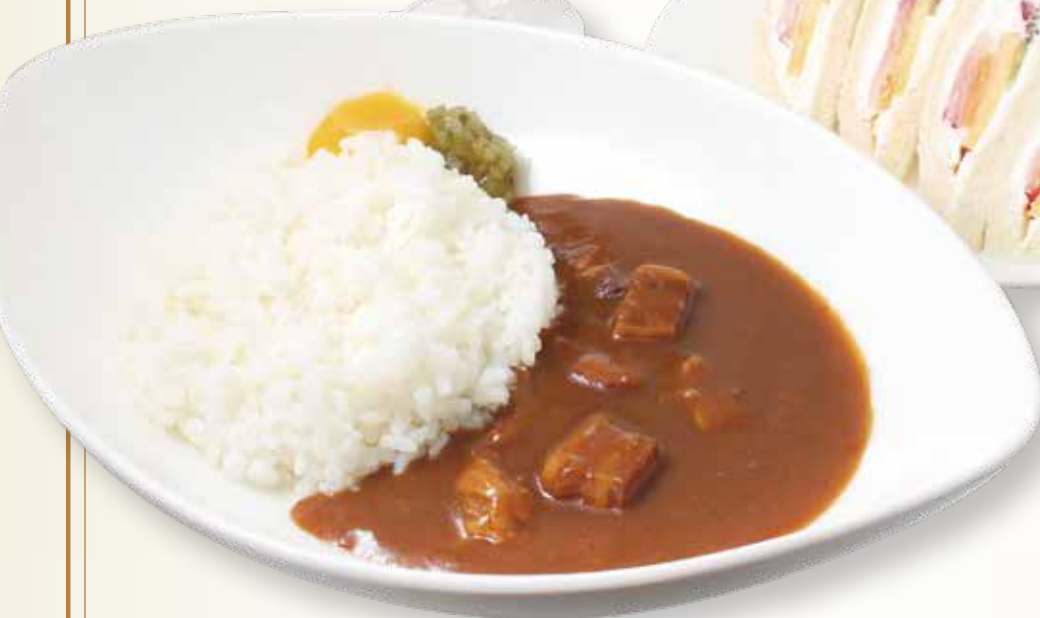
ミニデザートの内容については
係員におたずね下さい。

+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。

KITTE
丸の内店
限定



マンゴーづくしの ハーフサイズセット

ドリンク付 税込 4,400円

宮崎県産完熟マンゴーを使用したミニパフェや、人気の定番メニューマンゴーカレーライス、フルーツサンドをハーフサイズにてお楽しみいただけるスペシャルメニューです。この機会にぜひお召し上がりください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 落花生 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご

ドリンクはコーヒー・紅茶・セレクションティー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。

KITTE丸の内店 限定
オリジナルメニュー



スパイシー
アボカドタコスライス

ミニデザート付 税込2,090円

夏にぴったりのスパイシーなメニューの登場です。メキシカンライスの香り高いハーブの香りとマンゴーチャツネで爽やかな旨味の自家製ドライカレーを合わせタコスライス風に仕上げました。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

※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またはセレクションティー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。

夏めく 旬果のパフェ

税込 4,125円

KITTE
丸の内店
限定

旬のさくらんぼと
キングデラウエアに
黄桃のコンポート、
3種のベリーを盛り付けました。
ヨーグルトアイスと
黄桃シャーベットを使用した
爽やかで甘酸っぱい
夏の始まりにぴったりな
フルーツパフェです。

特定原材料等28品目  乳  大豆  もも  ゼラチン

+ 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。



NIHOMBASHI
千足屋 総本店
TOKYO 1834

SELECTION TEA

スウィート チェリーハーブティー(Hot)

ノンカフェイン

乾燥ワインパミス(主にワインを制作する工程の中で葡萄を絞った後に残る葡萄の果皮、種を使用したアップサイクル原料)を利用したハーブティーです。ハイビスカスの酸味とローズヒップ、ルイボス、ステビアの甘みでチェリーの風味をイメージしました。口当たり優しい、甘酸っぱい味わいのハーブティーです。

特定原材料等28品目 無し

ローズヒップピーチ(Hot)

ノンカフェイン

ローズヒップピーチとハイビスカスのブレンドにピーチの甘い香りをつけました。

特定原材料等28品目 無し

林檎とグリーンルイボスの ハーブティー(Hot)

ノンカフェイン

発酵の工程を行わない事で作られる、爽やかな味わいのグリーンルイボスをベースにドライ林檎、ワインレッドリーフ、ステビアをブレンドいたしました。

アクセントにオレガノとシードルの香りを加える事で、ほのかに鼻を抜けるスパイシーな香りをお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目 

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 梨 バナナ りんご

税込 ¥1,760

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

オレンジ 梨 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 梨 バナナ りんご

税込 ¥1,870

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 バナナ

税込 ¥2,530

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 梨 大豆 バナナ

税込 ¥3,080

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 ¥4,070



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 レンジ 苺 パナ ハチミツを使用しております。

税込 ¥2,310

Pudding a la Mode

プリンアラモード

乳 卵 レンジ 苺 大豆 パナ

税込 ¥3,080

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 ¥2,750

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 ¥4,400



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 ¥1,320

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

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

税込 ¥1,100

Black Currant
Sherbet

Melon Sherbet

Mango Sherbet

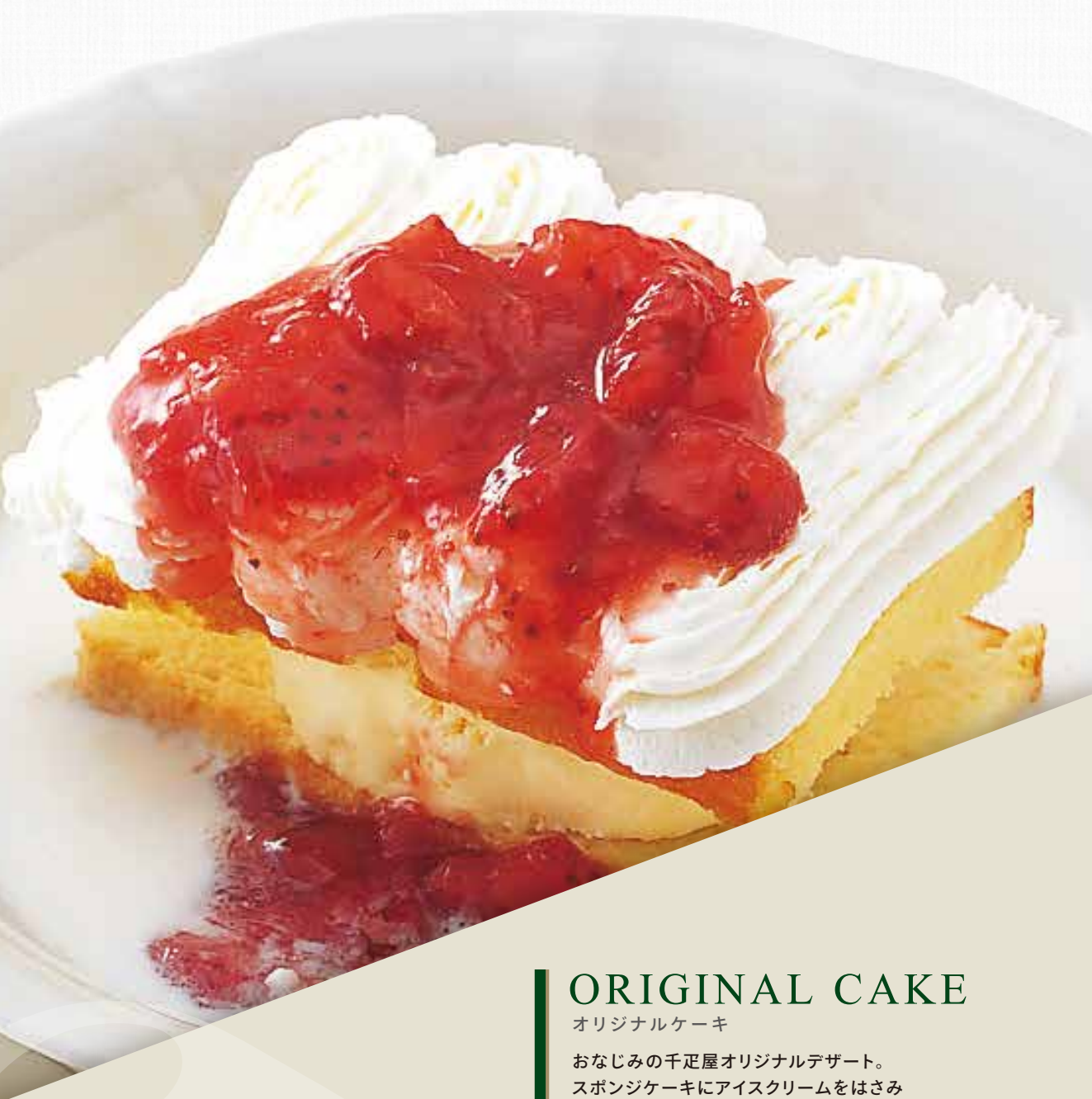
Banana Ice Cream

+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 ¥1,870

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 ¥2,255

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 ¥1,870

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 ¥2,255

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 ¥1,870

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 ¥2,255

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 かりん 大豆 パナ セサミン

税込 ¥5,500

- 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

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



Banana Milk Shake

Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー 税込 ¥1,870  

Banana Milk Shake

バナナ 税込 ¥1,540   

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,540  

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,540  

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,650  



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 ¥1,980

[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 ¥1,870

※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 ¥1,980

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 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

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 ¥1,980

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

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

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。