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）

本体価格 2,300円
（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と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 キウイフルーツ ゼラチン

＋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。
※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

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

＋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。

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR

パイナップルと ココナッツのパフェ （ナタデココ入り）

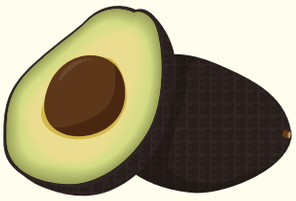
本体価格 2,300円（税込2,530円）

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

＋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。
※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。



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

＋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）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。お好みで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。お好みで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)

アボカドタコライス

ピリ辛な、サルサソースチリにマンゴーピューレでマイルドに仕上げました。暑くなる季節にピッタリな一品です。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 牛肉 豚肉 りんご ゼラチン

［ミニデザート付］ 本体価格2,000円(税込2,200円)

※ミニデザートの特定原材料についてはスタッフまでおたずねください。

「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。

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR

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パ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 りんご　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パ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&アボカドをピリっとスパイシーに。

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 りんご　本体価格2,000円(税込2,200円)

焼きチーズトマトのパ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 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。

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。

西武池袋本店
限定メニュー

パルフェ ソレイユ

本体価格 2,600円（税込2,860円）

「ソレイユ」＝「太陽」。太陽の気持ち良い日差しをメキシコマンゴーの濃厚さで。夏の爽やかな心地良い風をパッションとレモンの酸味でイメージしたパフェです。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 バナナ 大豆 ゼラチン アーモンド

＋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。

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR

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 オレンジ

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。

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR

NIHOMBASHI
千疋屋総本店
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が楽しい気分にさせてくれる、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ー　ノンカフェイン

ノンカフェインのルイボスティー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と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)

オレンジ キウイフルーツ 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)

オレンジ キウイフルーツ 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)

オレンジ キウイフルーツ 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 オレンジ キウイフルーツ 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ご一緒に。

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

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 キウイフルーツ バナナ 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 オレンジ キウイフルーツ 大豆 バナナ

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 オレンジ キウイフルーツ 大豆 バナナ

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。

オレンジ キウイフルーツ バナナ

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

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 バナナ
本体価格 ¥900 （税込 ¥990）

Black Currant Sherbet

Chocolate Ice Cream
チョコレートアイスクリーム
乳 バナナ
本体価格 ¥900 （税込 ¥990）

Avocado Ice Cream
アボカドアイスクリーム
乳 卵 オレンジ
本体価格 ¥900 （税込 ¥990）

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。

Strawberry American Short Cake

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。

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 キウイフルーツ 大豆 バナナ ゼラチン

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)

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　バナナ

Mixed Fruits Juice

Banana Milk Shake

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

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 ナッツ 大豆

［イートイン］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 ナッツ 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 &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)

+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。