

四季折々の旬を味わう 季節のパフェ



ジューシーで柔らかな甘みの果肉、やさしい香りをはなつ「桃」をご堪能ください。

Peach Parfait

ピーチパフェ 税込 3,080円

みずみずしい果汁と上品な甘みの「桃」をたっぷりトッピング。濃厚でクリーミーなバニラアイス、爽やかなピーチシャーベットと一緒に旬の「桃」をお楽しみください。

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆 もも

+ 税込385円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

「桃」を使ったドリンクもご用意しております！

Peach Juice

ピーチジュース ----- 税込1,980円

特定原材料等28品目 もも

Peach Shake

ピーチシェイク ----- 税込1,430円

特定原材料等28品目 乳 卵 もも



奥飛騨 スパークリング日本酒 貴泡雫(きほうだ)

岐阜県産「飛騨はたる米」100%使用。シャンパンと同じ罐内発酵による発泡を実現し、キメの細かい泡を味わえます。フルーティーな口当たりと爽やかな甘みが特徴です。

(Bottle/ 300ml) 税込2,420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。

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

マンゴーやパパイア、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

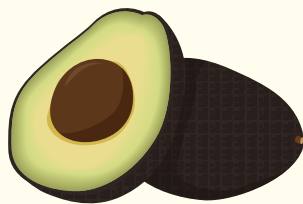
+ 税込385円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

※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。



日本橋 千疋屋総本店 190周年記念

日本橋本店 限定メニュー

Exclusive to Nihombashi Main Store



ザ・バナナパフェ

税込 2,530円

懐かしのバナナパフェが、30年の時を超えて登場いたします。濃厚な甘みと甘美の味わいを誇るバナナが主役のパフェでは、バニラアイスとバナナアイスが、口いっぱいに広がる贅沢な味わいを生み出します。時を越えた美味しさと懐かしさを感じるパフェです。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 バナナ



ザ・クラシカル プリンアラモード

税込 3,850円

千疋屋総本店が選りすぐった旬なフルーツと、滑らかな口どけのふんわりとしたプリンが懐かしい思い出を呼び覚ますかのようなクラシカルなスタイルをご用意いたしました。ノスタルジックさを彷彿とさせるプリンアラモードと優雅なひとときをお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆



ザ・マスクメロン クリームソーダ

税込 2,200円

お客様とともに歩んだ190周年への感謝の気持ちを込めて贈る、懐かしさを感じることができるレトロな一杯をご用意いたしました。千疋屋総本店の代名詞ともいえる、瑞々しくも香り高く、上質な香りを放つ「マスクメロン」。風味豊かなマスクメロンが贅沢にも口の中で広がり、シャーベットも添えたクラシカルな一杯をご堪能ください。

特定原材料等28品目 乳 卵

+ 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。



千疋屋総本店
190周年特集ページは
こちら

フルーツ&スイーツコース

Treat myself トリート マイセルフ

～ 自分へのご褒美 ～

お一人様 税込 7,150円

日々の仕事や家事、育児、または学業などたくさんのやるべき事に頑張っているあなた。時には「自分へのご褒美」... いかがですか。



※画像は2～3名様用のイメージです。

Aperitif 食前酒

グラススパークリングワインまたは 搾りたてフルーツジュース

※フルーツジュースはオレンジ・グレープフルーツ・パイナップルのいずれか一品お選びください。

Premiere plat 第一の皿

シェフのおすすめサラダ

Deuxieme plat 第二の皿

野菜のクリームスープ

Troisieme plat 第三の皿

マンゴーカレーライス or パイナップルハッシュドビーフライス or

オムライス or 海の幸ときのこのドリア ※いずれか一品(1/3サイズ)お選びください。

Quatrieme plat 第四の皿

マスクメロンカット 1/12

Cinquieme plat 第五の皿

フルーツサンド 1/2

Sixieme plat 第六の皿

バナナチョコレートパフェ or 千疋屋スペシャルパフェ or

シーズナルパフェ or マスクメロンパフェ(+1,100円) ※いずれか一品お選びください。

Café ou The ドリンク

コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

☐事前ご予約制 ※おひとり様から4名様まで(5名様以上をご希望される方は予めお電話にてご相談ください)

☐ご提供日: 毎週月曜日から金曜日 ※年末年始・及び祝日を除く

☐ご提供時間帯: Day 13:00～ ※最終入店15:00 / Night 17:30～ ※最終入店18:30

※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。

※商品価格はお一人様の価格表記です。 ※写真はイメージです。

SEMBIKIYA FRUITS PARLOUR

紅茶・ハーブティー

ポットサービス 各 税込 935 円

ダーズリン (ミルク・レモン・ストレート)

インド、ダーズリン地方収穫の「紅茶のシャンパン」とも呼ばれる香り豊かな紅茶です。

アールグレイ (ミルク・レモン・ストレート)

さわやかな柑橘系ベルガモットの香りが広がる人気のフレーバー紅茶です。

季節のルイボスティー

ノンカフェイン

旬の時期に合わせた季節限定のルイボスティー。スタッフまでお尋ね下さい。

ミントティー

ノンカフェイン

ミントとカモミールをベースにした、さわやかなハーブティーです。

季節のお茶

スタッフまでお尋ねください。

セットもご利用ください。

お好きな「デザート・お食事メニュー」に

プラス 税込385円カップサービス

プラス 税込605円ポットサービス

をお付けできます!!

＋税込385円で
セットに!!

＋税込605円で
セットに!!



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 苺 パナ リンゴ

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 苺 パナ リンゴ

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 苺 パナ リンゴ

税込 ¥1,870

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 パナ

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 苺 パナ 大豆 パナ

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 Fruirs For 1 Persons

アソートフルーツ

◎内容は係のものにお尋ねください。 税込 ¥4,400

レンジ 苺 パナ

Assorted Fruirs For 2 Persons

アソートフルーツ プレミアム

◎内容は係のものにお尋ねください。 税込 ¥7,150

レンジ 苺 パナ



Assorted Fruirs For 1 Persons

+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cream

& ICECREAM



Melon Sherbet

Melon Sherbet

メロンシャーベット

税込 ¥1,320



Black Currant
Sherbet

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥1,100



Mango Sherbet

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥1,100



Banana Ice Cream

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

+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。



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 苺 大豆 パナ ゼラチン

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] ・ アイスティー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea pot, 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。



Mango Nectar



Papaya Nectar

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

オレンジ

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

オレンジ パイナ

Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー

税込 ¥1,870

乳 卵

Banana Milk Shake

バナナ

税込 ¥1,540

乳 卵 パイナ

Strawberry Milk Shake

ストロベリー

税込 ¥1,540

乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー

税込 ¥1,540

乳 卵

Avocado Milk Shake

アボカド

税込 ¥1,650

乳 卵

Nectar | ネクター

Mango Nectar

マンゴー

税込 ¥1,980

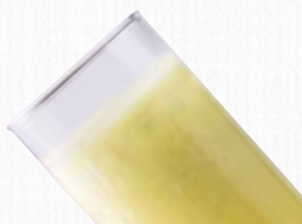
Papaya Nectar

パパイア

税込 ¥1,650



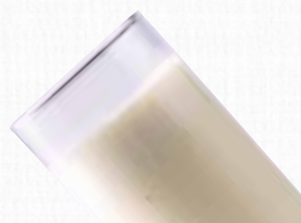
Orange Juice



Musk Melon Juice



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

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 ¥825

American Coffee

アメリカンコーヒー 税込 ¥825

Espresso

エスプレッソ 税込 ¥825

Caffe Latte

カフェラテ 税込 ¥880 乳

Cappuccino

カプチーノ 税込 ¥880 乳

Darjeeling Tea

ダーズリン 税込 ¥935

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥935

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 ¥825

Iced Café au lait

アイスカフェオレ 税込 ¥880 乳

Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)

アイスティー 税込 ¥825

(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。

Ginger Ale

ジンジャーエール 税込 ¥825



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。

※アルコールメニューもございます。係のものにお尋ねください。



Fruits Sandwich

SANDWICH

サンドイッチ

Fruits Sandwich

定番

フルーツサンドイッチ

千正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 385 yen.

コーヒー (アイス/ホット) ・ ホットティー ・ アイスティー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea, 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

SIGNATURE DISHES

洋食

Mango Curry and Rice(Hot 🌶️🌶️🌶️🌶️)

マンゴーカレーライス[辛さ 🌶️🌶️🌶️🌶️](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 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

税込 ¥1,925

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

税込 ¥2,035

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

スパイシーココナッツカレーライス[辛さ: 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️](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です。

小麦 乳 卵 海老 牛肉 大豆 鶏肉 魚介類

税込 ¥2,145

Fried Chicken Rice Wrapped with Egg Omelet Skin

定番 オムライス(ミニデザート付)

チキンライスを卵でくるみ、フルーティーな特製トマトソースを添えました。

小麦 乳 卵 大豆 鶏肉 ※ソースにパイナップルを使用しております。

税込 ¥2,200

Creamed Seafood and Mushroom on Rice

海の幸とキノコのドリア(ミニデザート付)

小麦 乳 海老 いか 大豆 鶏肉 魚介類

税込 ¥2,200

※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。

Sembikiya Platter with Soup, Mini Dessert, Coffee or Tea

洋食プレート 小麦 乳 卵 海老 いか 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご 税込 ¥3,850

伝統の4品の洋食を盛り合わせました。スープ・ミニデザート・コーヒー又は紅茶がセットになります。

+税込605円でサラダがセットになります。Salad (Supplement + ¥605)

+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 ・ アイスティー (アールグレイ/ダージリン)
Coffee(ice/hot), Hot Tea, 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。