

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

※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

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 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

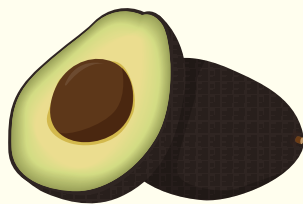
+ 税込385円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

※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。



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 ハーフセット

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)

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

ミニデザート付 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)

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

ミニデザート付 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)

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

ミニデザート付 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 オレンジ

+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 レンコン 大豆 パナ



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 パナ



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。

桃のデザートコース

Peach dessert course

日本橋
高島屋店
限定



千疋屋フルーツパーラーの夏の主役ともいえる桃。
甘く芳醇な香り、果汁あふれるジューシーな果肉が魅力です。
日本橋高島屋店では、岡山・山梨県産の桃を、
様々な食べ方で皆様にご提案いたします。

ドリンクは「コーヒー」または「紅茶」からお選びください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 もも ごま

ドリンク付 税込 4,400円



岡山白桃の ノンアルコールカクテル

岡山白桃ジュースの純白で瑞々しい甘さと芳醇な香りが広がる、
夏の一杯をご用意いたしました。



合鴨スモークのサラダ 桃ドレッシング

合鴨のスモークが華やかな風味を添えたサラダに、
桃のドレッシングを合わせました。桃の甘さと酸味が、
深みのある上質な鴨肉と美しいハーモニーを奏でる一皿です。



岡山白桃シャーベット

フレッシュな岡山白桃の果肉をたっぷりと贅沢に使用したシャーベット。
ひんやりとした口当たりと共に、桃の甘みが広がり、
夏の心地よい一時を味わえます。



山梨県産 桃のクレープ

山梨県産の桃をふんだんに使用したクレープに、
香り豊かなシナモンを効かせたピーチソースが特徴の一皿です。
桃の芳醇な香りと甘み、シナモンのスパイシーなハーモニーをご堪能ください。



山梨県産 桃のミニパフェ

山梨県産の桃を中心に、シャーベットやフレッシュな果肉を使った、
見た目も美しいミニパフェをお楽しみください。

※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

クラフト レモン スカッシュ

税込 935円

さわやかなスパイスの
香る、この夏限定の
レモンスカッシュです。

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。

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。まろやかな甘みがあり、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

ダーズリン

Hot

Ice

世界三大紅茶のひとつ。ダーズ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 梨 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 梨 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 梨 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 ¥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

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 卵 バナ 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 レンジ 卵 大豆 バナ

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 レンジ 卵 大豆 バナ

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。

レンジ 卵 バナ

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cream

& 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

Melon Sherbet

Mango Sherbet

Black Currant Sherbet

Banana Ice Cream

Melon Sherbet

Mango Sherbet

Black Currant Sherbet

Banana Ice Cream

Melon Sherbet

Mango Sherbet

Black Currant Sherbet

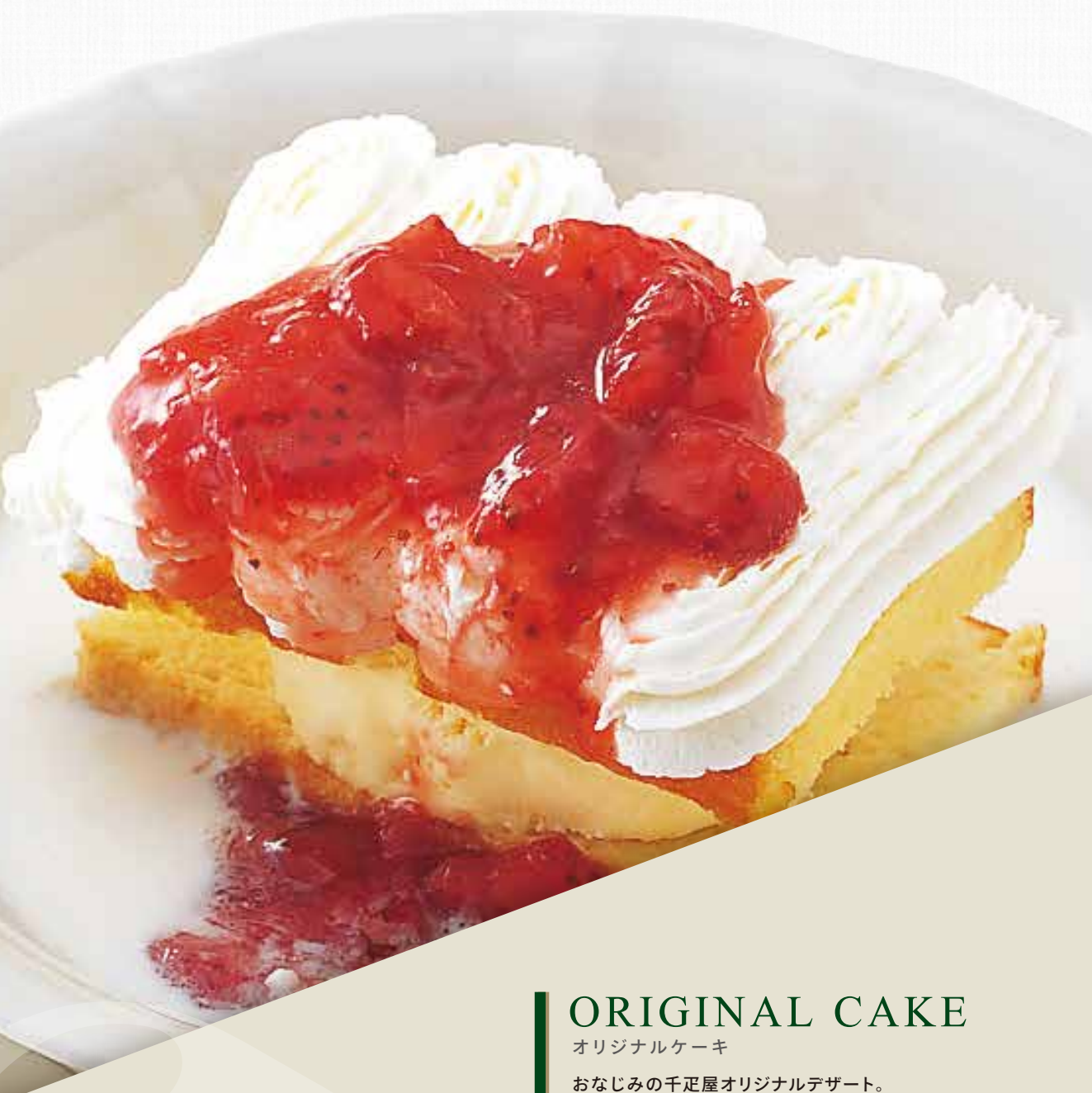
Banana Ice Cream

+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



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 ゼラチン

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[ボット付] (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

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 ¥1,870

[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。