

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 2,750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   



+ 税込495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。

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

税込 1,760円

VS(ビタソイル)という特殊肥料を使用し土壌改良した農法で、植物本来の「風味・食味・色・つや・コク」を引き出した千疋屋総本店おすすめの「すいか」です。

特定原材料等28品目 無し

+ 税込495円にて「コーヒー」または「紅茶」をお付けいたします。

ブイエス

熊本県産

VSすいかジュース

税込1,650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。

Queen Strawberry Fair

クイーンストロベリー
フェア



「クイーンストロベリー」とは…
クイーンストロベリーは甘みと酸味がとてもバランスの良い莓です。高設栽培により日陰になる部分が少ないため、果実全体にまんべんなく太陽の光をあてることができます。「色・艶・形」と3拍子揃った“莓の女王”をぜひお試しください。

千疋屋総本店が自信を持っておすすめする莓
「クイーンストロベリー」をお楽しみいただけるデザート。



Queen Strawberry Parfait

クイーンストロベリーパフェ

税込3,630 円

千疋屋総本店が自信を持っておすすめする莓、
「クイーンストロベリー」を真紅に輝くティアラのように
飾りたてた華やかなパフェ。
グラスのなかには「クイーンストロベリーシャーベット」
「バニラアイス」が入っております。
当店らしいひと品をご堪能くださいませ。

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆



まるごと Queen Strawberry クイーンストロベリー

税込2,750 円

「クイーンストロベリー」そのものの味わいを
楽しみたい方におすすめのプレートです。
お好みでクリーム、バニラアイス、
ストロベリーソースとご一緒にどうぞ。

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆

パフェとプレートは+税込495 円にてコーヒーまたは紅茶をお付けいたします。

Queen Strawberry Juice

クイーンストロベリージュース

税込2,750 円

特定原材料等28品目 無し

「クイーンストロベリー」の甘みと酸味のバランスの良さをお楽しみください。

相性の良い爽やかなアルコールメニューをご用意いたしました。ご一緒にどうぞ。

Vino Frizzante Rosso Secco Lambrusco Grasparossa

ランブルスコ・セッコ(微発砲 赤ワイン)

Glass 税込 880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。

Seasonal Parfait

四季折々の旬を味わう 季節のパフェ



カaramelバナナパフェ

税込2,750円

カaramelソースとカaramelアイスが、バナナの甘さを引き立てる
ちょっとビターなバナナパフェをお楽しみください。

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆 バナナ

+ 税込495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 Crepe



アボカドクレープ

税込 1,980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

※はちみつを使用しております。

+ 税込495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。

Seasonal Desserts

日本橋本店
限定

さくらんぼ パフェ

税込 3,630円

旬のさくらんぼを
ふんだんにのせ、
佐藤錦シャーベットや
当店オリジナルのさくらんぼソースと
合わせた贅沢な一品です。
甘味と酸味のバランスの良い
爽やかなパフェを
ぜひお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆

+ 税込495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。

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 8,800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1,045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스티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스티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495円カップサービス

プラス 税込715円ポットサービス

をお付けできます!!

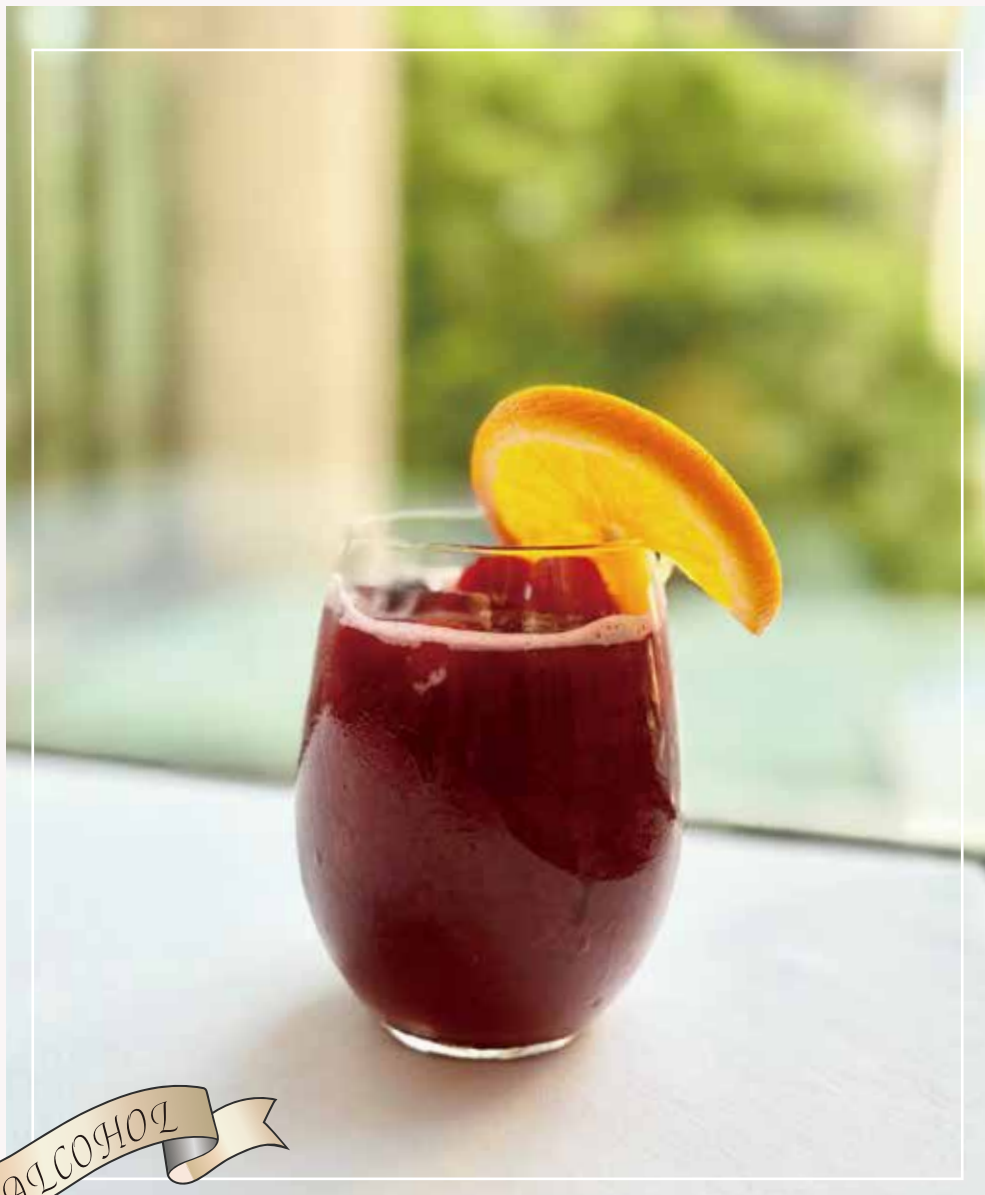
+税込495円で
セットに!!

+税込715円で
セットに!!



日本橋本店限定

ALCOHOL MENU



ALCOHOL

千疋屋総本店オリジナル サングリア・ロッサ

税込 990円

ソムリエ監修のフルーツワインカクテル サングリア。ワインが苦手な方でも飲みやすいよう、軽やかで爽やかな風味に仕上げました。

特定原材料等28品目 

※アルコールです。

※飲酒運転および未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

※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。

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 ぶどう パナ りんご

税込 ¥2,090

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

オレンジ ぶどう パナ りんご

税込 ¥2,200

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 ぶどう パナ りんご

税込 ¥2,200

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 パナ

税込 ¥2,860

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 ぶどう ぶどう 大豆 パナ

税込 ¥3,410

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 ¥4,400



Fruits Punch / Plain Type



Musk Melon Parfait

Sembikiya Special Parfait

+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 495 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 苺 パナ ハチミツを使用しております。 税込 ¥2,640

Pudding a la Mode

プリンアラモード

乳 卵 オレンジ 苺 大豆 パナ 税込 ¥3,410

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 苺 大豆 パナ 税込 ¥3,080

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 ¥4,730

オレンジ 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 ¥7,700

オレンジ 苺 パナ



Assorted Fruirs For 1 Persons

+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 495 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。



Melon Sherbet



Black Currant Sherbet



Mango Sherbet



Banana Ice Cream

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 ¥1,650

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥1,430

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥1,430

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

乳 卵

税込 ¥1,430

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

乳 卵 バナ

税込 ¥1,430

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

乳 バナ

税込 ¥1,430

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

乳 卵 オレンジ

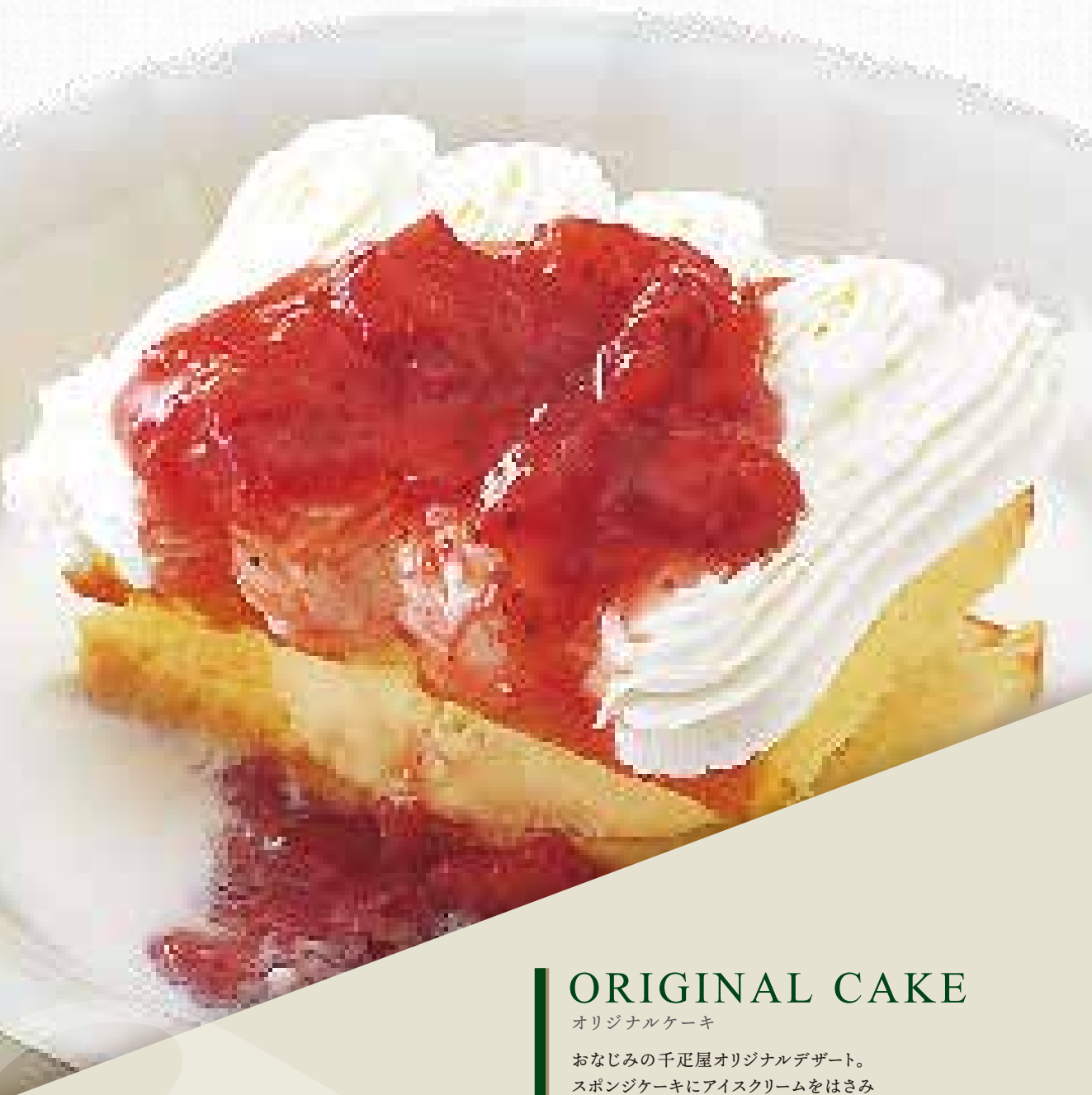
税込 ¥1,430

+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 495 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 ¥2,200

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 ¥2,695

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 ¥2,200

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 ¥2,695

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 ¥2,200

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 ¥2,695

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 ¥5,830

- 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。



FRUITS DRINK

フルーツドリンク

Mango Nectar

Papaya Nectar

Fruits Juice | フルーツジュース

Orange Juice

定番 オレンジ 税込 ¥1,760 オレンジ

Grapefruit Juice

グレープフルーツ 税込 ¥1,760

Pineapple Juice

パイナップル 税込 ¥1,760

Musk Melon Juice

マスクメロン 税込 ¥3,190

Mixed Fruits Juice

ミックス 税込 ¥2,090 オレンジ バナナ

Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー 税込 ¥2,200 乳 卵

Banana Milk Shake

バナナ 税込 ¥1,870 乳 卵 バナナ

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,870 乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,870 乳 卵

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,980 乳 卵

Nectar | ネクター

Mango Nectar

マンゴー 税込 ¥2,310

Papaya Nectar

パパイア 税込 ¥1,980



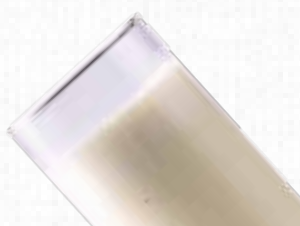
Orange Juice



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、メニューにのしるしがあります。

COFFEE & TEA

コーヒー & 紅茶

HOT | ホット

Coffee

ブレンドコーヒー 税込 ¥935

American Coffee

アメリカンコーヒー 税込 ¥935

Espresso

エスプレッソ 税込 ¥935

Caffe Latte

カフェラテ 税込 ¥990 乳

Cappuccino

カプチーノ 税込 ¥990 乳

Darjeeling Tea

ダージリン 税込 ¥1,045

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥1,045

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 ¥935

Iced Café au lait

アイスカフェオレ 税込 ¥990 乳

Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)

アイスティー 税込 ¥935

(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。

Ginger Ale

ジンジャーエール 税込 ¥935



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。

※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 ¥2,310

[テイクアウト] 税込 ¥1,836

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 ¥2,200

※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

税込 ¥2,310

※からしマーガリンを使用しております。

+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 495 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

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 ¥2,255

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 ¥2,365

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 ¥2,475

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 こんにゃく 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495円で下記ドリンクをお付けいたします。following drink by the additional charge of 495yen.

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。