

Seasonal Parfait

四季折々の旬を味わう 季節のパフェ

Dekopon Orange Parfait

デコポン パフェ

税込2,750円

デコポン=品種名「不知火(しらぬい)」。
ポンカンと清見オレンジの交配により
誕生しました。
「デコ」のある可愛らしい見た目、
食味の良さから人気の柑橘です。
みずみずしいデコポンに
パッションフルーツソースがアクセントとなった
爽やかなパフェをお召しあがりください。

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。

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苺です。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“苺の女王”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苺
「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苺、
「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   



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   

＋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。

※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



カラメルバナナパフェ

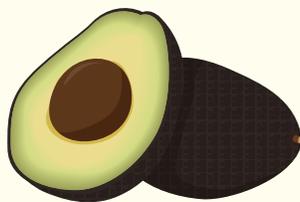
税込2,750円

カラメルソースとカラメルアイスが、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

+ 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

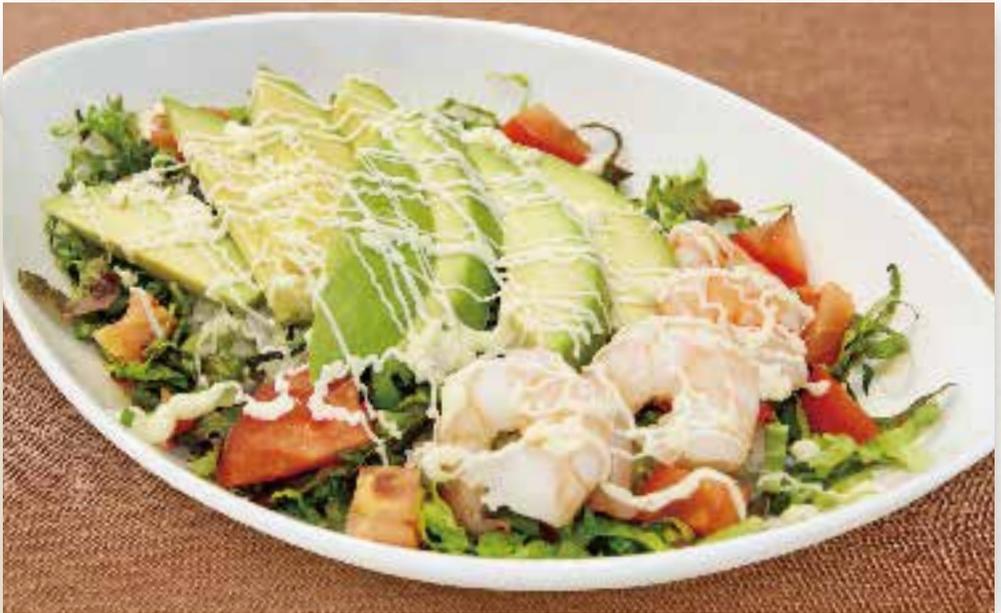
※はちみつを使用しております。

+ 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。



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 ¥1,925

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 鶏卵 さけ 大豆 りんご [パン・ミニデザート付] 税込 ¥1,980

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。



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 ¥2,090

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 ¥1,980

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 ¥1,980

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 ¥1,980

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。

KITTE丸の内店 限定
オリジナルメニュー



筍と桜えびの ペペロンチーノ

ミニデザート付 税込1,760円

今が旬の筍と桜えびをたっぷり使用した一皿。香り高く食感の良い筍と、甘みのある香ばしい味わいの桜えびがベストマッチします。香りの木の芽を添えて。

特定原材料等28品目 小麦 乳 海老 大豆 鶏肉

※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。

タンドリーチキンホットサンドと 2種の苺ワッフルボウル

ドリンク付 税込3,300円

タンドリーチキン、アボカド、トマトをホットサンドに仕上げました。お好みで特製ハニーマスタードをつけてお召し上がりください。ワッフルボウルには2種の苺をトッピングしました。ストロベリー、バニラ、チョコレートの3種類のアイスと一緒にどうぞ。

特定原材料等28品目      ※はちみつ、からしマーガリンを使用しております。

※こちらのメニューはご提供までにお時間を頂戴いたします。
※ご提供のご順番が前後する場合がございます。予めご了承ください。

セットドリンクは、「コーヒー」または「紅茶」からお選びください。

Seasonal menu

KITTE丸の内店
限定

※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



Half Set of MiniQueen Strawberry Parfait

ミニクイーンストロベリーパフェの ハーフセット

ドリンク付 税込 3,630円

千疋屋総本店が自信をもっておすすめする苺「クイーンストロベリー」を使用したミニパフェや、人気定番メニューのマンゴーカレーライス、フルーツサンドをハーフでお楽しみいただけるスペシャルなメニューです。

特定原材料等28品目 小麦 乳 卵 大豆 鶏肉 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 豚肉

ドリンクは「コーヒー」または「紅茶」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。



NIHOMBASHI
千尾屋 総本店
TOKYO 1834

SELECTION TEA

はちみつ花梨ジャスミン(Hot)

甘く芳醇な花梨のはちみつ漬けをイメージして作られた季節のハーブティーです。華やかな香りのジャスミンをベースに使用し、陳皮やマリーゴールドを加えた、さっぱりとした仕上がりのハーブティーです。

特定原材料等28品目 無し

ラズベリーグリーンティー(Hot)

アクセントに抹茶をブレンドした、まろやかな緑茶の味わいと甘酸っぱいラズベリーの香りが楽しめるフレーバー緑茶です。ほどよい渋みとラズベリーのハーモニーをお楽しみください。

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

セット カップサービス

各 税込 495円

単品 ポットサービス

各 税込 935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)
税込 ¥1,870

Claret Punch with Red Wine

クラレットポンチ(赤ワイン入り)
税込 ¥1,980

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)
税込 ¥1,980

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ
税込 ¥2,640

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。)
税込 ¥3,190

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。
税込 ¥4,180



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/ダーズリン)・アイ스티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、メニューに示す場合があります。

※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 パナ ハチミツを使用しております。

税込 ¥2,420

Pudding a la Mode

プリンアラモード

乳 卵 レンジ 卵 大豆 パナ

税込 ¥3,190

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 パナ

税込 ¥2,860

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 パナ

税込 ¥4,510



Assorted Fruits

+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 & アイスクリーム

& ICECREAM

Melon Sherbet

メロンシャーベット

税込 ¥1,430

Black Currant Sherbet

カシスシャーベット

税込 ¥1,210

Mango Sherbet

マンゴーシャーベット

税込 ¥1,210

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

●乳 ●卵

税込 ¥1,210

Banana Ice Cream

バナナアイスクリーム

●乳 ●卵 ●バナ

税込 ¥1,210

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム

●乳 ●バナ

税込 ¥1,210

Avocado Ice Cream

アボカドアイスクリーム

●乳 ●卵 ●オレンジ

税込 ¥1,210

Melon Sherbet

Black Currant
Sherbet

Mango Sherbet

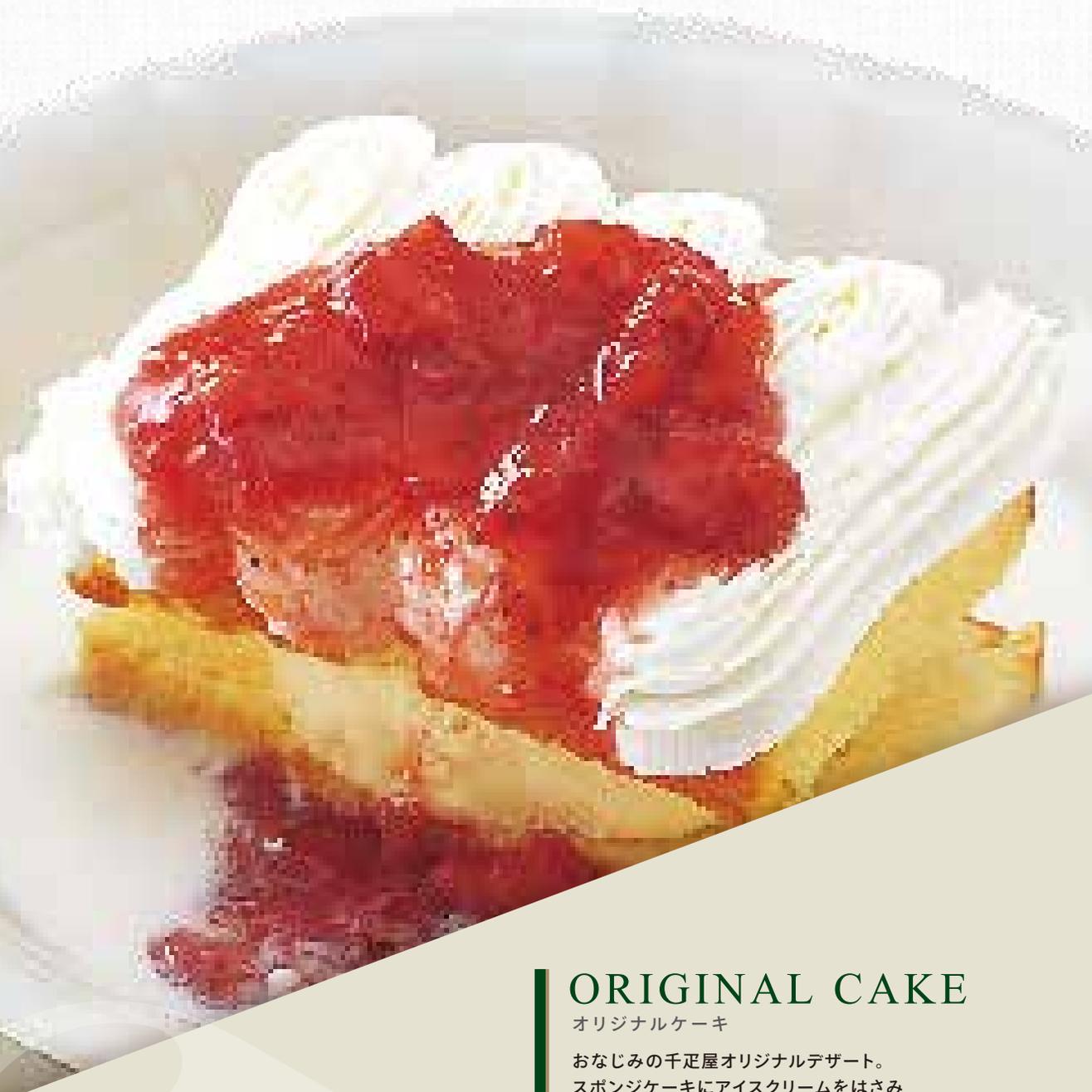
Banana Ice Cream

+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 ¥1,980

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 ¥2,475

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 ¥1,980

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 ¥2,475

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 ¥1,980

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 ¥2,475

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 セサミン

税込 ¥5,610

- 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스티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 ¥1,540

オレンジ

Grapefruit Juice

グレープフルーツ 税込 ¥1,540

Pineapple Juice

パイナップル 税込 ¥1,540

Musk Melon Juice

マスクメロン 税込 ¥2,970

Mixed Fruits Juice

ミックス 税込 ¥1,870

オレンジ パイナップル



Mixed Fruits Juice



Banana Milk Shake

Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー 税込 ¥1,980

乳 卵

Banana Milk Shake

バナナ 税込 ¥1,650

乳 卵 バナナ

Strawberry Milk Shake

ストロベリー 税込 ¥1,650

乳 卵

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,650

乳 卵

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,760

乳 卵



Strawberry Milk Shake



Avocado Milk Shake

Nectar | ネクター

Mango Nectar

マンゴー 税込 ¥2,090

Papaya Nectar

パパイヤ 税込 ¥1,760

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 ¥825

Earl Grey Tea

アールグレイ 税込 ¥825

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。



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 ¥2,090

[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 ¥1,980

※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 ¥2,090

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 ¥2,090

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 ¥2,200

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 ¥2,090

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 ¥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。

+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、メニューに示す場合があります。