

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



“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。

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

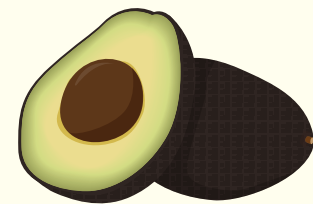
税込2,750円

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

+ 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。

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内容特定原材料については
スタッフまでおたずねください。

アボカドライス(グリルチキン)

～カレーとパルメザン風味～

「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。お好みに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 税込 **2,090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。お好みにわさび醤油とご一緒にお召し上がりください。

特定原材料等28品目 小麦 卵 海老 大豆

ミニデザート付 税込 **1,870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 レンジ

+税込 **550円**



ドリンクセット
(下記よりお選びください)

+税込 **495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



※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 2,266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 2,321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 2,266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 鶏肉 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 1,045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 1,045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 1,100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 1,045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 550円



ドリンクセット

(下記よりお選びください)

+税込 495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 1,540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 1,265円

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆 パナ



ミニ
マスクメロンパフェ
プラス
+ 税込 2,090円

特定原材料等28品目 乳 卵 大豆



※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 Desserts

日本橋高島屋店
限定

びわのパフェ

Loquat Parfait

税込3,740円

旬のびわを自家製の
コンポートにし、まろやかな
口当たりの杏仁豆腐や
ミルクィな牛乳アイス、
甘酸っぱいあんずシャーベットで
優しくまとめました。

特定原材料等28品目    



＋税込495円にてコーヒーまたは紅茶
または季節のフレーバーティー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 小笠原ラムのパフェ

Pineapple and Ogasawara Rum Parfait

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

税込2,640円

ジューシーなパイナップルに
「小笠原ラム」という
国産のラム酒とココナッツを合わせ、
ピニャコラーダ風に仕上げました。
ライムの爽やかな薫りと
ラム酒のきいた大人な味わいを
お楽しみください。

特定原材料等28品目 乳 卵 小麦

＋税込495円にてコーヒーまたは紅茶
または季節のフレーバーティーをお付けいたします。

※アルコールを使用しております。

お子さまや妊娠中の方、お車を運転される方はお控えください。
飲酒運転や20歳未満の方の飲酒は、法律により禁じられています。

※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。

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

マンゴー ジャスミン パフェ

Mango Jasmine Parfait

税込3,300円

濃厚なマンゴーの味わいと
甘く華やかなジャスミンの
香りのマリアージュ。
ジャスミンホイップクリームに
ジャスミンアイス、マンゴー
ジャスミンティーゼリーと
さっぱりとした牛乳アイスが
マンゴーとの相性も抜群です。

特定原材料等28品目  

＋税込495円にてコーヒーまたは紅茶
または季節のフレーバーティー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。

キャトルパルフェ ア・ラ・マング

Quatre Parfaits À la Mangue

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

ドリンク付 税込4,400円

インド・メキシコ・タイ・宮崎県産の4種のマンゴーをそれぞれの特徴を活かしたパフェにご提供します。風味や食感、味の違いをどうぞお楽しみください。

※品種はスタッフにおたずねください。

特定原材料等28品目 乳 大豆 卵



ドリンクはコーヒー または 紅茶
または 季節のフレーバーティーからお選びください。
※紅茶はポットサービスいたします。

※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。

日本橋高島屋店 限定

ハイビスカスソーダ (マンゴー&パイン)

*Hibiscus Soda
Mango & Pineapple*

税込 1,210円

ハイビスカスの爽やかな香りと
マンゴーとパイナップルをソーダで合わせ、
スッキリとした味わいとなっております。

特定原材料等28品目 



クラフトレモン スカッシュ

Craft Lemon Squash

税込 1,210円

爽やかなスパイス香る
レモンスカッシュです。

特定原材料等28品目 無し



※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  ※オレンジの香料を使用しております。

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。

※マンゴーの香料を使用しております。

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

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495円

単品 ポットサービス 各 税込825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 苺 パナ リン

税込 ¥1,870

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

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)

オレンジ 苺 パナ リン

税込 ¥1,980

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

乳 卵 大豆 パナ

税込 ¥2,640

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 大豆 パナ

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ご一緒に。

乳 卵 大豆

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 ¥2,420

Pudding a la Mode

プリンアラモード

乳 卵 レンジ 苺 大豆 パナ 税込 ¥3,190

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 苺 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 苺 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

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

Black Currant
Sherbet



Melon Sherbet

Mango Sherbet

Banana Ice Cream

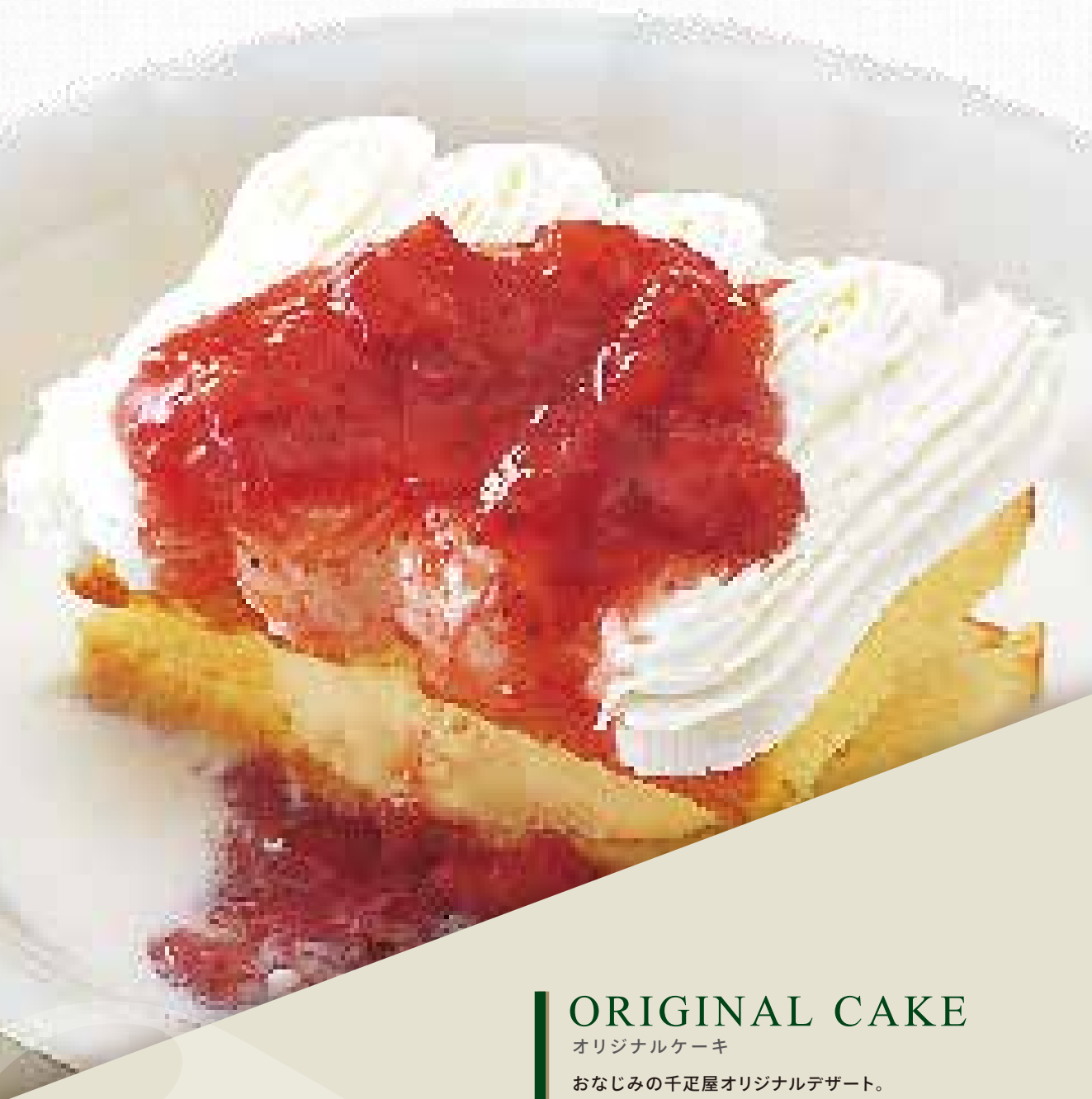


+税込495円で下記ドリンクをお付けいたします。 following drink by the additional charge of 495 yen.

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

おなじみの千正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 ¥1,980

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 ¥1,980

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 ¥1,980

小麦 乳 卵 大豆

+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。

AFTERNOON TEA

アフターヌーンティー

Fruits Full Afternoon Tea set with Coffee or Tea (Hot / Iced)

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 ¥5,610

- 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

Fruits Juice | フルーツジュース

Orange Juice

定番

オレンジ

税込 ¥1,540 

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  



Mixed Fruits Juice

Milk Shake | ミルクシェイク

Mango Milk Shake

マンゴー 税込 ¥1,980  

Banana Milk Shake

バナナ 税込 ¥1,650   

Strawberry Milk Shake

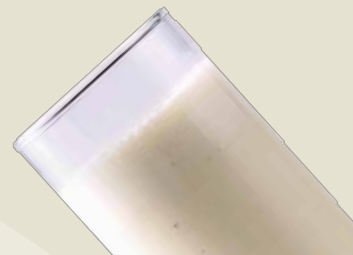
ストロベリー 税込 ¥1,650  

Blueberry Milk Shake

ブルーベリー 税込 ¥1,650  

Avocado Milk Shake

アボカド 税込 ¥1,760  



Banana Milk Shake



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 ¥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

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、メニューにのしるしがあります。