

KYOBASHI SEMBIKYA

千足屋

SINCE 1881

{ 茨城県産 }

プレミアムクインシーメロンのフロート

Premium Quincy Melon Float from Ibaraki Prefecture

¥1,430



Night
parfait



別添のマスクメロン
かき氷ソースを
グラニテにかけて
お召し上がりください

Melon

メロンの長い旅の記憶を楽しめるパフェです。

贅沢に使用し、今日のメロンの美味しさと

甘味の濃い茨城県産クインシーメロンを

香り豊かな静岡県産マスクメロンと

メロン紀行

¥3,190

アルコールを
使用しております

メロンは古代から存在した歴史あるフルーツです。起源はインドとされ、中東やギリシャ、ヨーロッパへと伝わり、やがて日本でも様々な美味しい品種が誕生しました。今回は静岡県産マスクメロンと茨城県産クインシーメロンを使用して、メロンの歴史を旅するようなパフェをつくりました。

上層は2種のメロン、フランスのお酒ベルノとミントのグラニテにマスクメロンのかき氷ソースをかけて。中層は、黒胡椒とスイカやフェタチーズ、ウイキョウやクロブなどでギリシャ・中東テイストに。下層はフルーティーなクインシーメロン果肉ソルベ、香ばしく焼いたメロンシードとカルダモンの効いたクルフイでインドの香りを。上から順に食べ進めると時を遡るような構造になっています。

プラス ¥440 でドリンク(コーヒー、紅茶、本日のフルーツティー)をお召し上がりいただけます。

※フルーツティーはちみつシロップ添えの為、1歳未満の乳児は摂取しないようにしてください。

使用原材料マーク
Ingredients symbols



小麦 蕎麦 落花生 乳 卵 海老 蟹

写真は全てイメージです 価格は全て店内ご飲食として税込(10%)になっております
All photographs are for illustrative purposes only. All prices include consumption tax.

メロン紀行

別添のマスクメロン
かき氷ソースを
グラニテにかけて
お召し上がりください

ベルノと
ミントリキュールの
グラニテ

アルコールを
使用しております

シャンティ

茨城県産クインシーメロン

スイカと黒胡椒のジュレ

スイカ

フェタチーズと
メロンミルクのアイスクリーム

ウイキョウと
クローブのジャム

アイسケーキ
(ジェノワーズ・バニラアイス)

静岡県産マスクメロン

はちみつクリーム

春巻きの皮

ロースト
メロンシード入りクルフィ

クインシーメロン
果肉ソルベ

HYORASHI SENBIKIYA
千疋屋
SINCE 1881



メロンが長い歴史を旅した地で
出会ったもの、身近だったもの。
古代の文献ではメロンとスイカが曖昧であったり
同じように扱われていたこと。
ヨーロッパに渡るとルネサンスにより
甘いメロンが主流になっていったこと。
メロンの様々な記憶をパフェにしました。
薄赤字が現代の日本とヨーロッパ、
空色字がギリシャ・中東、
薄緑字がインドを
イメージしたパーツになっております。