

# Season Menu

季節限定で  
お召し上がりいただけるメニューです

These menus are Limited Time Only.



## Digital Menu

こちらの二次元バーコードより、  
本メニューと同内容のデジタルメニューをご覧いただけます。

You can digitally view this same menu content by scanning this 2D barcode.

\*表記価格は全て税込価格です。 \*食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申しつけください。

\*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。季節により実際のものとは異なる場合がございます。

\* All listed prices include tax. \* Please let the staff know of any food allergies in advance. \*Although all kitchen utensils are thoroughly cleaned, since the preparation environment is shared, cross contamination with trace amounts of the 28 food items that may cause allergic reactions cannot be ruled out.  
\*Photographs are for illustrative purposes. Depending on the season, actual presentation may differ.

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。

Miyazaki Prefecture  
Fully Ripe Mango Parfait

## 宮崎県産 完熟マンゴーパフェ

¥ 4,620 税込  
in tax

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一緒に。

特定原材料等28品目：乳・卵・大豆

Allergens: milk, egg, soybean



+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)

*Pineapple and coconut parfait  
with nata de coco*

パイナップルと  
ココナッツのパフェ  
(ナタデココ入り)

¥2,750 税込  
in tax

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  
Allergens: milk, egg, soybean

※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。  
Please be careful not to choke on the nata de coco.



+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)

## Tropical Parfait

### トロピカルパフェ (ナタデココ入り)

¥2,750 税込  
in tax

マンゴーやパパイヤ、パインアップルなどのトロピカルフルーツをたっぷりと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・オレンジ・キウイフルーツ・ゼラチン  
Allergens: milk, egg, orange, kiwi, gelatin

※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。  
Please be careful not to choke on the nata de coco.



+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)



*Blueberry parfait*  
ブルーベリーの  
パフェ

¥3,300 税込  
in tax

瑞々しく優しい味わいの  
国産大粒ブルーベリーを贅沢に  
トッピングした期間限定のパフェです。  
紅茶やラベンダーの豊かな香り、  
クランブルのザクザクとした食感が  
ブルーベリーを引き立てます。  
旬のおいしさをぜひお楽しみください。



特定原材料等28品目：乳・卵・小麦・オレンジ・大豆・アーモンド・ゼラチン  
Allergens: milk, egg, wheat, orange, soybean, almond, gelatin

+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)、季節のフレーバーティー  
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darjeeling), Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling), Seasonal Flavored Tea

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店  
限定

Loquat Parfait  
びわのパフェ

¥3,740 税込  
in tax

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  
ミルキーな牛乳アイス、  
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：乳・卵・大豆・ゼラチン  
Allergens: milk, egg, soybean, gelatin



+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)、季節のフレーバーティー  
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darjeeling), Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling), Seasonal Flavored Tea



*Mango Jasmine Parfait*  
マンゴー  
ジャスミンパフェ

¥3,300 税込  
in tax

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。

※メキシコ産マンゴーを使用しております。

特定原材料等28品目：乳・大豆

Allergens: milk, soybean



+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)、季節のフレーバーティー  
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darjeeling), Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling), Seasonal Flavored Tea

*Seasonal Desserts*

日本橋高島屋店

限定

*Pineapple and  
Ogasawara Rum Parfait*

## パイナップルと 小笠原ラムのパフェ

¥ 2,640 税込

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。

ライムの爽やかな薰りと  
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・ゼラチン

Allergens: milk, egg, gelatin

※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。

+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)、季節のフレーバーティー  
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darjeeling), Iced Tea(Earl Grey/Darjeeling), Seasonal Flavored Tea

*Quatre Parfaits À la Mangue*

## キャトルパルフェ ア・ラ・マング

ドリンク付 ¥4,400 税込

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店  
限定

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してご提供します。  
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・ゼラチン

Allergens: milk, soybean, gelatin



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。

Drink : You can chose one from Coffee, Tea, or Seasonal Flavoured Tea. \*Tea is served by the pot.



*Craft Lemon Squash*  
クラフトレモンスカッシュ

¥1,210 税込  
*in tax*

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  
Allergens: none



*Hibiscus Soda*  
*Mango & Pineapple*  
ハイビスカスソーダ  
(マンゴー&パイン)

¥1,210 税込  
*in tax*

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  
合わせた、スッキリとした味わいです。

特定原材料等28品目: オレンジ  
Allergens: orange

*Seasonal Flavored Teas*

季節のフレーバーティー

*Citrus Rooibos*

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 ※オレンジの香料を使用しております。  
Allergens: orange \*Orange flavoring is used.

*Mango Tea*

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 ※マンゴーの香料を使用しております。  
Allergens: none \*Mango flavoring is used.

セット カップサービス 各 ¥ 495 税込  
*in tax*

単品 ポットサービス 各 ¥ 935 税込  
*in tax*

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。

Nihombashi Takashimaya – Store-Exclusive Haff-Set

## 日本橋高島屋限定 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。 Prices vary according to the main course selected.



メイン / 下記よりお選びください Main (choose one from below).



(辛さ hot: ★★★★)

Mango Curry and Rice half size  
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。

¥ 2,541 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご  
Allergens: wheat, beef, soybean, chicken, pork, apple



Pineapple Hashed Beef and Rice half size  
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いました。

¥ 2,541 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉  
Allergens: wheat, milk, beef, soybean, chicken



Spicy Coconut Curry and Rice half size  
スパイシーココナッツ  
カレーライス (ハーフサイズ)

トロピカルティストたっぷりのカレー。

¥ 2,596 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・乳・海老・牛肉・大豆・鶏肉・魚介類  
Allergens: wheat, milk, shrimp, beef, soybean, chicken, seafood

## フルーツサンドイッチ(ハーフサイズ) Fruit Sandwich Half Size

特定原材料等28品目: 小麦・乳・キウифルーツ・大豆 Allergens: wheat, milk, kiwi, soybean

## ドリンク(下記よりお選びください) Drink Please choose from the following

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

Blended coffee / American coffee / Iced coffee / Darjeeling (hot/iced) / Earl Grey (hot/iced) / Seasonal flavored tea

## Nihombashi Takashimaya – Store-Exclusive Half-Size Menu

### 日本橋高島屋限定 ハーフサイズメニュー

Mango Curry and Rice half size With mini dessert (辛さ hot: ハード)

マンゴーカレーライス ハーフサイズ (ミニデザート付き)

マンゴーを使って煮込んだマイルドなカレー。

¥ 1,155 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

Allergens: wheat, beef, soybean, chicken, pork, apple



Pineapple Hashed Beef and Rice half size With mini dessert

パイナップルハッシュドビーフライス ハーフサイズ (ミニデザート付き)

パイナップルを隠し味に使いました。

¥ 1,155 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉

Allergens: wheat, milk, beef, soybean, chicken



Spicy Coconut Curry and Rice half size With mini dessert (辛さ hot: ハード)

スパイシーココナッツカレーライス ハーフサイズ (ミニデザート付き)

トロピカルティストたっぷりの辛口ココナッツカレー。

¥ 1,210 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・乳・海老・牛肉・大豆・鶏肉・魚介類

Allergens: wheat, milk, shrimp, beef, soybean, chicken, seafood



fruit sandwich half size

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めます。

¥ 1,210 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・乳・キウイフルーツ・大豆

Allergens: wheat, milk, kiwi, soybean



#### お食事とセットでご注文いただけます

Fruit salad set half size

フルーツサラダセット  
(ハーフサイズ)

+ ¥ 605 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 卵・乳・オレンジ

Allergens: egg, milk, orange



Drink set Please choose from the following

ドリンクセット

(下記よりお選びください)

+ ¥ 495 税込  
in tax

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

Blended coffee / American coffee / Iced coffee / Darjeeling (hot/iced) /  
Earl Grey (hot/iced) / Seasonal flavored tea

※ミニデザートの内容及び特定原材料28品目についての詳細は、係員までおたずねください。

For details on the mini-dessert selection and the 28 specified allergenic ingredients, please ask a member of staff.

Nihombashi Takashimaya – Store-Exclusive Western Cuisine Menu

日本橋高島屋限定 洋食メニュー

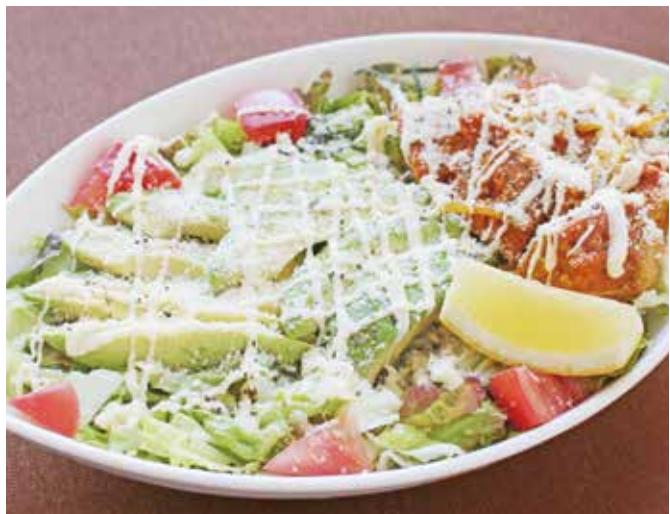
Avocado Rice with Grilled Chicken Curry & Parmesan Flavour  
With mini dessert

アボカドライス グリルチキン  
～カレーとパルメザン風味～  
(ミニデザート付き)

¥ 2,310 税込  
in tax

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。  
お好みで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  
Allergens: wheat, milk, egg, soybean, chicken



Avocado Rice with shrimp With mini dessert

アボカドライス シュリンプ  
(ミニデザート付き)

¥ 2,090 税込  
in tax

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。  
お好みでわさび醤油とご一緒に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  
Allergens: wheat, egg, shrimp, soybean



お食事とセットでご注文いただけます

Fruit salad set half size

フルーツサラダセット  
(ハーフサイズ)

+ ¥ 605 税込  
in tax

特定原材料等28品目：卵・乳・オレンジ  
Allergens: egg, milk, orange



Drink set Please choose from the following

ドリンクセット  
(下記よりお選びください)

+ ¥ 495 税込  
in tax

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

Blended coffee / American coffee / Iced coffee / Darjeeling (hot/iced) /  
Earl Grey (hot/iced) / Seasonal flavored tea

※ミニデザートの内容及び特定原材料28品目についての詳細は、係員までおたずねください。

For details on the mini-dessert selection and the 28 specified allergenic ingredients, please ask a member of staff.

Nihombashi Takashimaya – Store-Exclusive Mini Parfait Set

## 日本橋高島屋限定 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。

You can add a mini parfait to any meal.

※ミニパフェのみのご注文は出来かねます。ご了承ください。

Mini parfait is not available à la carte.

ランチタイム 午前10時30分～午後2時までのご提供

Lunch served 10:30 a.m. – 2:00 p.m.

Mini Sembikiya Special Parfait

### ミニ千疋屋スペシャルパフェ

+ ¥ 1,705 税込  
in tax

特定原材料等28品目：乳・卵・オレンジ・キウイフルーツ・大豆・バナナ

Allergens: milk, egg, orange, kiwi, soybean, banana



Mini Banana Chocolate Parfait

### ミニバナナチョコレートパフェ

+ ¥ 1,430 税込  
in tax

特定原材料等28品目：乳・卵・大豆・バナナ

Allergens: milk, egg, soybean, banana



Mini Muskmelon Parfait

### ミニマスクメロンパフェ

+ ¥ 2,255 税込  
in tax

特定原材料等28品目：乳・卵・大豆

Allergens: milk, egg, soybean



# *Grand Menu*

千疋屋総本店で長年親しまれている定番メニューです

This is a standard menu of items that have been popular  
at the Sembikiya flagship store for many years



*Sembikiya Special Parfait*  
千疋屋スペシャルパフェ

¥ 3,520 税込  
*in tax*

千疋屋のこだわりを余すことなく、  
一度にお楽しみいただけるパフェ。  
ひとさじごとに広がる、7種の果実の豊かなハーモニーを  
心ゆくまでお楽しみください。

特定原材料等28品目：乳・卵・オレンジ・キウイフルーツ・大豆・バナナ  
Allergens: milk, egg, orange, kiwi, soybean, banana

*Muskmelon Parfait*  
マスクメロンパフェ

¥ 4,400 税込  
*in tax*

千疋屋を象徴するマスクメロンの魅力を  
余すことなく味わえる贅沢な一品。  
芳醇な香りととろけるような甘みが織りなす至福のパフェを、  
心ゆくまでご堪能ください。

特定原材料等28品目：乳・卵・大豆  
Allergens: milk, egg, soybean



+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)



*Banana Chocolate Parfait*

バナナチョコレートパフェ

¥ 2,970 税込  
in tax

ほどよく熟したバナナを贅沢に使用し、濃厚なチョコレートと合わせた王道のパフェ。  
口どけ滑らかなアイスクリームが、味わいに華やぎを添えます。

特定原材料等28品目: 乳・卵・大豆・バナナ

Allergens: milk, egg, soybean, banana

*The Banana Parfait*

ザ・バナナパフェ

¥ 2,640 税込  
in tax

濃厚な甘みと甘美の味わいを誇るバナナが主役のパフェ。バニラアイスとバナナアイスが口いっぱいに広がる贅沢な味わいを生み出します。

特定原材料等28品目: 小麦・乳・卵・大豆・バナナ

Allergens: wheat, milk, egg, soybean, banana

*Caramel Banana Parfait*

カラメルバナナパフェ

¥ 2,860 税込  
in tax

カラメルソースとカラメルアイスがバナナの自然な甘みを際立たせます。ほろ苦さがアクセントの、大人のバナナパフェをぜひご堪能ください。

特定原材料等28品目: 乳・卵・大豆・バナナ

Allergens: milk, egg, soybean, banana

+ 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)



*Fruits Punch / Plain Type*

フルーツポンチ(プレーンタイプ)

¥ 1,870 税込  
in tax

季節を代表する果物を鮮やかに盛り付けた  
開業当初から続く伝統の一品です。

特定原材料等28品目: オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・りんご  
Allergens: orange, kiwi, banana, apple

*Claret Punch with Red Wine*

クラレットポンチ(赤ワイン入り)

¥ 1,980 税込  
in tax

特定原材料等28品目: オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・りんご  
Allergens: orange, kiwi, banana, apple

*Royal Punch with Peppermint Liqueur*

ロイヤルポンチ(ペパーミントリキュール)

¥ 1,980 税込  
in tax

特定原材料等28品目: オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・りんご  
Allergens: orange, kiwi, banana, apple

+ 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)

*Pudding à la Mode*

プリンアラモード

¥ 3,300 税込  
in tax

なめらかなくちどけの濃厚なプリンに、バニラアイスとみずみずしいフルーツを添えた贅沢な一皿です。

特定原材料等28品目：乳・卵・オレンジ・キウイフルーツ・大豆・バナナ

Allergens: milk, egg, orange, kiwi, soybean, banana

*Fruits & Yogurt*

フルーツ＆ヨーグルト

¥ 2,530 税込  
in tax

旬のフルーツとまろやかなヨーグルトが織りなす、シンプルながらも爽やかな味わいの一皿です。

特定原材料等28品目：乳・オレンジ・キウイフルーツ・バナナ ※はちみつを使用

Allergens: milk, orange, kiwi, banana \*honey is used

*Agar Cubes in Syrup with Ice Cream and Fresh Fruits*

フルーティクリームあんみつ

¥ 2,970 税込  
in tax

旬の果物をふんだんに使い、千疋屋ならではの彩り豊かな味わいを和のあんみつでお楽しみいただける一皿です。

特定原材料等28品目：乳・卵・オレンジ・キウイフルーツ・大豆・バナナ

Allergens: milk, egg, orange, kiwi, soybean, banana

*Avocado Crepe*

アボカドクレープ

¥ 2,200 税込  
in tax

千疋屋が自身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ともに包んだクレープです。

まろやかなコクとやさしい甘さが調和した味わいをお楽しみください。

特定原材料等28品目：小麦・乳・卵・大豆 ※はちみつを使用

Allergens: wheat, milk, egg, soybean \*honey is used



+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)



American Short Cake: Strawberry / Blueberry / Mixberry

アメリカンショートケーキ

ストロベリー / ブルーベリー / ミックスベリー

¥ 2,200 税込  
in tax

昭和初期から愛され続ける千疋屋オリジナルのケーキです。

ミルクに浸したスポンジケーキでアイスクリームを挟んだ、  
懐かしくも贅沢な一皿です。

特定原材料等28品目: 小麦・乳・卵・大豆  
Allergens: wheat, milk, egg, soybean

+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)



*Fruits Full Afternoon Tea set with Coffee or Tea (Hot / Iced)*  
**フルーツフル アフタヌーンティーセット**

¥ 5,720 税込  
in tax

**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(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)

特定原材料等28品目: 小麦・乳・オレンジ・キウифルーツ・大豆・  
バナナ・ゼラチン  
Allergens: wheat, milk, orange, kiwi, soybean, banana, gelatin



### Sherbet

#### シャーベット

Black Currant

カシス

¥ 1,540 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 無し

Allergens: none

Mango

マンゴー

¥ 1,540 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 無し

Allergens: none

Melon

メロン

¥ 1,760 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 無し

Allergens: none

### Ice Cream

#### アイスクリーム

Vanilla

バニラ

¥ 1,540 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 乳・卵

Allergens: milk, egg

Banana

バナナ

¥ 1,540 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 乳・卵・バナナ

Allergens: milk, egg, banana

Chocolate

チョコレート

¥ 1,540 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 乳・バナナ

Allergens: milk, banana

Avocado

アボカド

¥ 1,540 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 乳・卵・オレンジ

Allergens: milk, egg, orange

+ 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)



*Assorted Fruits*

## アソートフルーツ

¥ 4,510 税込  
in tax

選び抜いた食べごろの果物をお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目: オレンジ・キウイフルーツ・バナナ  
Allergens: orange, kiwi, banana

*Fruits Sandwich*

## フルーツサンドイッチ

[イートイン Eat in] ¥ 2,420 税込  
in tax

[テイクアウト Take out] ¥ 2,160 税込  
in tax

4種の果物と甘さを抑えたホイップクリームが一体となった  
サンドイッチ。塩味の効いたパンがポイントです。

特定原材料等28品目: 小麦・乳・キウイフルーツ・大豆

Allergens: wheat, milk, kiwi, soybean



*Avocado and Tomato Sandwich*

## アボカドとトマトのサンドイッチ

¥ 1,980 税込  
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・乳・卵・大豆 ※からしマーガリンを使用

Allergens: wheat, milk, egg, soybean \*Use mustard margarine

*Mixed Sandwich (Fruits & Avocado, Tomato)*

## ミックスサンドイッチ

¥ 2,310 税込  
in tax

フルーツサンドイッチとアボカドとトマトのサンドイッチの盛り合わせです。

特定原材料等28品目: 小麦・乳・卵・キウイフルーツ・大豆 ※からしマーガリンを使用

Allergens: wheat, milk, egg, kiwi, soybean \*Use mustard margarine

+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)



Mango Curry and Rice With mini dessert

マンゴーカレーライス(ミニデザート付き) (辛さ hot: ⚡⚡⚡⚡)

¥ 2,310 税込  
in tax

千疋屋で長く愛されるポークカレーです。ルーにマンゴーを加え、味わいに奥行きを持たせました。

特定原材料等28品目: 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

Allergens: wheat, beef, soybean, chicken, pork, apple

Pineapple Hashed Beef and Rice With mini dessert

パイナップルハッシュドビーフライス(ミニデザート付き)

¥ 2,310 税込  
in tax

ビーフと玉ねぎの旨みを丹念に引き出したハッシュドビーフです。パイナップルの酸味と甘みが隠し味です。

特定原材料等28品目: 小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉

Allergens: wheat, milk, beef, soybean, chicken

Spicy Coconut Curry and Rice With mini dessert

スペイシーココナッツカレーライス(ミニデザート付き) (辛さ hot: ⚡⚡⚡⚡)

¥ 2,420 税込  
in tax

じっくりと煮込んだチキンカレーです。香り高いスペイスとコクのあるココナッツミルクで仕上げました。

特定原材料等28品目: 小麦・乳・海老・牛肉・大豆・鶏肉・魚介類

Allergens: wheat, milk, shrimp, beef, soybean, chicken, seafood

※ミニデザートの内容及び特定原材料28品目についての詳細は、係員までおたずねください。

For details on the mini-dessert selection and the 28 specified allergenic ingredients, please ask a member of staff.

+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)

## フルーツジュース

## Fruits Juice

オレンジ Orange Juice ¥ 1,540 税込  
特定原材料等28品目: オレンジ  
Allergens: orange

グレープフルーツ Grapefruit Juice ¥ 1,540 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

パイナップル Pineapple Juice ¥ 1,540 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

マスクメロン Musk Melon Juice ¥ 2,970 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

ミックス Mixed Fruits Juice ¥ 1,870 税込  
特定原材料等28品目: オレンジ・バナナ  
Allergens: orange, banana

## ミルクシェイク

## Milk Shake

マンゴー Mango Milk Shake ¥ 2,310 税込  
特定原材料等28品目: 乳・卵  
Allergens: milk, egg

バナナ Banana Milk Shake ¥ 1,980 税込  
特定原材料等28品目: 乳・卵・バナナ  
Allergens: milk, egg, banana

ストロベリー Strawberry Milk Shake ¥ 1,760 税込  
特定原材料等28品目: 乳・卵  
Allergens: milk, egg

ブルーベリー Blueberry Milk Shake ¥ 1,760 税込  
特定原材料等28品目: 乳・卵  
Allergens: milk, egg

アボカド Avocado Milk Shake ¥ 1,870 税込  
特定原材料等28品目: 乳・卵  
Allergens: milk, egg

## ネクター

## Nectar

マンゴー Mango Nectar ¥ 2,090 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

パパイヤ Papaya Nectar ¥ 1,760 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

## コーヒー&紅茶

## Coffee & Tea

### HOT | ホット

ブレンドコーヒー Coffee ¥ 825 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

アメリカンコーヒー American Coffee ¥ 825 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

エスプレッソ Espresso ¥ 880 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

カフェラテ Caffè Latte ¥ 880 税込  
特定原材料等28品目: 乳  
Allergens: milk

カプチーノ Cappuccino ¥ 880 税込  
特定原材料等28品目: 乳  
Allergens: milk

ダージリン Darjeeling Tea ¥ 825 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

アールグレイ Mixed Fruits Juice ¥ 825 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

### I C E | アイス

アイスコーヒー Iced Coffee ¥ 880 税込  
特定原材料等28品目: 無し  
Allergens: none

アイスカフェオレ Iced Café au lait ¥ 880 税込  
特定原材料等28品目: 乳  
Allergens: milk

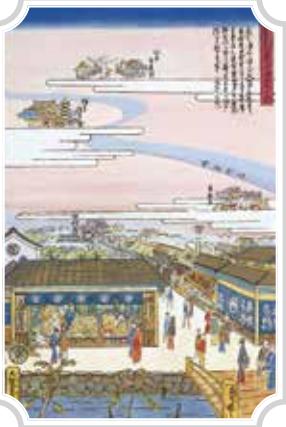
アイスティー ¥ 880 税込  
(ストレート / レモン / ミルク (乳:Milk))

Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)

\*ダージリン・アールグレイいずれかお選びください。

\*Choose from Darjeeling or Earl Grey.

# Sembikiya's History



1834年(天保5年)頃  
創業当時の様子

Around 1834: at the time of foundation

千疋屋の始まりは、江戸時代後期1834年のこと。武藏国・千疋村(現・埼玉県越谷市)で大島流槍術の道場を開いていた大島弁蔵が、天保の大飢饉の惨禍の中、生計を立てるために野菜や果物で商いを始めたことがきっかけでした。弁蔵が川を下り「水くわし安うり処」の看板を掲げた葛屋町(現・日本橋人形町)は、当時江戸一番の賑わいを見せる街で、千疋屋はたちまち人々の評判を集めました。二代目・文蔵の頃には徳川家御用達の役目を受けるようになり、高級品路線へと舵を切ります。

武士の時代が終わりを告げ、西洋の文化が日本に入ってくるようになると、千疋屋の西洋化も進みます。外国船から買いつけた珍しい果物は、非常に高価にもかかわらず人気を呼びました。のちのフルーツパーラーとなる「果物食堂」を開店させたのもこの頃です。品質向上のために、自家農園を開墾するなど更なる飛躍を遂げます。

その後、関東大震災や二度にわたる戦禍を耐え抜き、多くのお客様に支えられながら、暖簾分けした京橋千疋屋・銀座千疋屋ともども商売を成長させて参りました。街そのものは大きく様変わりしたものの、今も創業の地・日本橋に千疋屋総本店の看板を掲げています。

これまでに築き上げてきた信頼を財産とし、より多くのお客様がたと自然のめぐみを分かち合えるよう努めて参ります。  
引き続きのご愛顧のほどよろしくお願ひ申し上げます。



1916年(大正5年)頃  
フルーツパーラーの様子

Around 1916: inside the Fruit Parlor

Sembikiya's origin dates back to 1834 in the late Edo period. Benzo Ohshima, who had opened a dojo martial arts training hall for the Ohshima style of Sojutsu [the art of the spear] in Sembikimura in Musashi Province (present-day Koshigaya in Saitama Prefecture), began selling vegetables and fruit to make ends meet amid the devastation of the Great Tenpo Famine. Benzo went down river to what was then the busiest part of Edo, Fukiyacho (present-day Nihombashi-ningyocho), and put up a sign that read "Fruit Inexpensively Sold Here". Sembikiya rapidly earned a good reputation among the people. Under Bunzo Ohshima's second-generation management, Sembikiya began serving the Tokugawa family as a purveyor, and the focus shifted to luxury products.

As the samurai era drew to an end and western culture began making its way into Japan, Sembikiya westernization also increased. Although they were extremely expensive, rare fruits purchased from foreign ships were very popular. Around this time that the Fruit Restaurant, which later became the Fruit Parlor, opened. Sembikiya's drastic developments to further improve quality included beginning cultivation on its own farm.

After surviving the Great Kantō Earthquake and two wars, we—together with our sister houses Kyōbashi Senbikiya and Ginza Senbikiya—have prospered through the steadfast support of our patrons. Although the cityscape has changed dramatically, the Senbikiya Sōhonten sign still stands proudly in its birthplace, Nihombashi.

Counting the trust we have earned as our greatest asset, we shall continue sharing nature's bounty with ever more guests. We sincerely thank you for your continued patronage.



1923年(大正12年)頃  
関東大震災後の室町本店

Around 1923: the flagship store in  
Nihombashi-Muromachi  
after the Great Kanto Earthquake