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.

Okayama Prefecture Shine Muscat Parfait with nata de coco

岡山県産 シャインマスカットのパフェ (ナタデココ入り)

¥ 3,300 稅込

ショートサイズ ¥ 2,750 税込

上品な香りと甘い果肉の 岡山県産シャインマスカットを ぎっしり盛り付けたパフェの登場です。 フレッシュなシャインマスカットに 爽やかなライムのゼリーとシャーベット、 果実の甘みを引き立てるヨーグルトアイスを 合わせました。 マスカットのゼリーとシャーベットが 香り高い芳香と風味を増し、 味わい深く爽やかな一品です。

特定原材料等28品目: 乳・りんご・ゼラチン Allergens: milk, apple, 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.

ホット:ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳/ カプチーノ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ) アイス:コーヒー / カフェラテ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ)



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

ショートサイズ ¥ 2,090 税込

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.

ホット: ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳/ カプチーノ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ) アイス:コーヒー / カフェラテ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ)







Apple and cinnamon iced tea

りんごとシナモンの アイスティー

¥ 1,430 税込 in tax

アイスティーに、りんごジャム、 バニラアイスクリーム、シナモンを合わせて アップルパイのような味わいの ドリンクに仕上げました。 とろとろのホイップクリームとご一緒に、 デザートのようなドリンクを お楽しみください。

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



Seasonal Drinks 新宿髙島屋店 限定

Muscat and Salted Lemon Iced Tea

マスカットと塩レモンアイスティー

¥ 1,430 税込 in tax

香り高いマスカットに爽やかなレモンを合わせたアイスダージリンティです。 暑さ対策に岩塩を加えキリっとした味わいをお楽しみください。 特定原材料等28品目: ゼラチンAllergens: gelatin

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

千疋屋スペシャルパフェ

¥ 3,520 稅込

ショートサイズ ¥ 2,860 税込

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

※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。 Seasonal fruit may differ from that shown in the photograph.

+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.

ホット: ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳/ カプチーノ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ) アイス:コーヒー / カフェラテ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ)



マスクメロンパフェ

¥ 4,400 稅込

ショートサイズ ¥ 2,805 税込

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



ホット:ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳/ カプチーノ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ) アイス:コーヒー / カフェラテ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ)



Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

¥ 2,970 稅込

ショートサイズ ¥ 2,310 税込

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



ホット:ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳/ カプチーノ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ) アイス:コーヒー / カフェラテ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ)



Caramel Banana Parfait

カラメルバナナパフェ

¥ 2,860 稅込

ショートサイズ ¥ 2,200 税込

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

ホット:ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳/ カプチーノ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ) アイス:コーヒー / カフェラテ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ)



⁺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.

ザ・バナナパフェ

¥ 2,640 概込

ショートサイズ ¥ 2,090 税込

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



⁺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.

ホット:ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳/ カプチーノ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ) アイス:コーヒー / カフェラテ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ)



Fruits Sandwich

フルーツサンドイッチ

¥ 2,420 税込

千疋屋名物フルーツサンドイッチ。 彩り鮮やかな4種類のフルーツ(いちご、キウイフルーツ、パパイヤ、パイナップル)と 甘さ控えめで軽い口当たりのクリームを、少し塩気のあるパンではさみました。

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

※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。 ※数に限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。 Seasonal fruit may differ from that shown in the photograph. Available in limited quantities; service will end when sold out.

> +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.

ホット: ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテョ / カプチーノョ / 紅茶(ダージリン / アールグレイ) アイス:コーヒー / カフェラテ 乳/紅茶(ダージリン / アールグレイ)

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso /Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey) Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)



Fruits Sandwich

フルーツサンドイッチ

¥ 2.160 税込



Fruits Punch / Plain Type

フルーツポンチ(プレーンタイプ)

¥ 1,870 税込

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

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 稅込

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

※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。 Seasonal fruit may differ from that shown in the photograph.

ホット:ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳/ カプチーノ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ) アイス:コーヒー / カフェラテ 乳/ 紅茶(ダージリン / アールグレイ)



⁺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.

フルーツジュース		Fruits Juice	
オレンジ 特定原材料等28品目: オレン Allergens: orange	Orange Juice	¥ 1,540	税込 in tax
グレープフルーツ 特定原材料等28品目: 無し Allergens: none	Grapefruit Juice	¥ 1,540	税込 in tax
パイナップル 特定原材料等28品目: 無し Allergens: none	Pineapple Juice	¥ 1,540	税込 in tax
マスクメロン 特定原材料等28品目: 無し Allergens: none	Musk Melon Juice	¥ 2,970	税込 in tax
ミックス	Mixed Fruits Juice	¥ 1,870	税込 in tax

ミルクシェイク

特定原材料等28品目: オレンジ・バナナ Allergens: orange, banana

Milk Shake

マンゴー	Mango Milk Shake	¥ 2,310	税込 in tax
特定原材料等28品目: 乳·卵 Allergens: milk, egg	F		7N 1M1

Banana Milk Shake ¥ 1,980 税込 バナナ

特定原材料等28品目: 乳・卵・バナナ Allergens: milk, egg, banana

Strawberry Milk Shake ¥ 1,760 税込 ストロベリー

特定原材料等28品目: 乳·卵 Allergens: milk, egg

Avocado Milk Shake ¥ 1,870 稅込 アボカド 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	
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			in tax
パパイヤ	Papaya Nectar	¥ 1,760	税込

特定原材料等28品目: 無し Allergens: none



Sembikiya's History



創業当時の様子

Around 1834: at the time of foundation



1916年(大正5年)頃 フルーツパーラーの様子

Around 1916: inside the Fruit Parlor



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 千疋屋の始まりは、江戸時代後期1834年のこと。武蔵国・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 看板を掲げた葺屋町(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・日本橋に千疋屋絵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い申し上げます。

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 Ithe 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 Kyobashi 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.