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

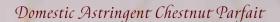
こちらの二次元バーコードより、

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.



国産渋皮栗のパルフェ

¥ 3,300 税込

特定原材料等28品目: 小麦·乳·卵·大豆

国産和栗の渋皮付き甘露煮をトップに、こっくりとした甘味のマロン クリーム、バニラ・マロンのアイスクリームを使用。ほど良い苦味のほうじ 茶パウダーと甘酸っぱい木苺のソースをアクセントに、もっちりとした 食感のわらび餅で最後まで様々な風味をお楽しみいただけます。

Chestnut American Shortcake

マロンオンパソード

Marron on Parade

Allergens: wheat, milk, egg, soybean マロンアメリカンショートケーキ

¥2,090 税込

マロンアイスをスポンジではさみ、濃厚で味わい深いマロンクリームで デコレーション。人気のアメリカンショートケーキを秋ならではのお味で お楽しみください。※牛乳に浸したケーキです。

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



Marron Ice Cream

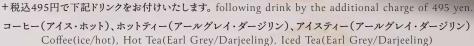
マロンアイスクリーム

¥ 1,320 税込 in tax

栗のかおり漂うマロンアイスに渋皮付マロンをトッピングしました。

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





Seasonal Desserts 日本橋髙島屋店 限定

Japanese Chestnut and Pear Chocolate Parfait

和栗と洋梨のショコラパフェ

¥3,520 競込 in tax

芳醇な洋梨とほっくり甘い国産栗の 渋皮煮を贅沢にトッピングし、 なめらかなマロンショコラクリームと 合わせました。

ベルガモットの香りが爽やかな後味を もたらし、さくさくのココアメレンゲが 楽しい食感のアクセントに。 栗デザートの重さを感じさせない 洗練された味わいをお楽しみください。

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



Biore sollies Parfait

ビオレソリエスのパフェ

Seasonal Desserts

¥ 3,410 税込 in tax

入荷数が少なく希少価値のある 「黒いダイヤ」とも呼ばれる無花果 「ビオレソリエス」。

赤ワインで煮込んだビオレソリエスと、 ほろ苦いカラメルソース、

濃厚な甘みと味わいのあるビオレソリエスを

ぜひお楽しみください。

特定原材料等28品目: 卵・乳・小麦・大豆

※洋酒を使用しております。

Allergens: egg, milk, wheat, soybean

*Western liquor is used

※写真は他の品種のいちじく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)、季節のフレーバーティー
Coffee(ice/hot), Hot Tea(Earl Grey/Darieeling), Iced Tea(Earl Grey/Darieeling), Seasonal Flavored Tea

Kagawa Prefecture Sanuki Gold Parfait

香川県産 さぬきゴールドの パフェ

¥ 2,970 税込 in tax

香川県産のさぬきゴールドを まるまる1玉贅沢に使用したパフェです。 食べ始めはクリームチーズアイスと クランブルでチーズケーキ風に、 真ん中の層でははちみつレモンジェリーと レモンシャーベットでさっぱりと、 最後には濃厚なヨーグルトアイスと さぬきゴールドが入っており、 最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。

※写真は他の品種のキウイフルーツを使用しております。

特定原材料等28品目: 卵・乳・小麦・キウイフルーツ・ 大豆・ゼラチン・アーモンド ※はちみつを使用しております。 Allergens: egg, milk, wheat, kiwi, soybean, gelatin, almond *honey is used





Pione and Queen Rouge Parfait

ピオーネと クイーンルージュの パフェ

¥ 3,300 税込 in tax

大粒で芳醇な甘みのピオーネとパリッとした食感で皮まで食べられるクイーンルージュの2種のぶどうを味わえるパフェに仕上げました。さっぱりとしたヨーグルトアイスや赤ワインゼリー、ブドウの皮と煮込んだロゼのゼリーとともにお楽しみください。

特定原材料等28品目: 乳·大豆·ゼラチン Allergens: milk, soybean, gelatin

> アルコールを使用しております。 20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。 また、お車のお客様はお控えください。





Milky parfait with Nagano Purple

ナガノパープルの ミルキーパフェ

¥3,300 税込 in tax

甘みと酸味のバランスがよいナガノパープルに ミルク感たっぷりの牛乳アイス、 カルダモンがアクセントの ミルクプリンを合わせました。 お好みでバルサミコソースをかけて お召し上がりください。

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



Apple Ginger Ale りんごのジンジャーエール ¥1,210 税込 mtax

Hot Apple Ginger ホットアップルジンジャー ×1,210 概込

生の国産りんごと生姜で仕立てた自家製ピューレと千疋屋オリジナルのりんごジュースで仕上げた秋限定のスペシャルドリンク。りんごの自然な甘みと生姜のピリッとしたアクセントが口いっぱいに広がり、秋のひとときを優しく彩ります。

特定原材料等28品目: りんご Allergens: apple



Japanese Chestnut Cocoa

和栗ココア

ホット・アイス 各 ¥ 1,540 税込

丁寧に裏ごしした和栗のペーストに薫り高いココアを合わせ、まろやかで深みのある味わいに仕上げました。 栗のやさしい甘みとココアのビターなコクが溶け合い、ひと口ごとに秋のぬくもりを感じられる一杯です。

特定原材料等28品目: 乳·大豆 Allergens: milk, soybean



限定



Japanese Pear & Medlar Lemon Iced Tea

和梨と西洋かりんのアイスレモンティー

¥ 1,210 税込

Seasonal Desserts 日本橋髙島屋店 限定

和梨と西洋かりんを合わせた和洋折衷のアイスレモンティーです。 西洋かりんの甘い香りと和梨とレモンの清涼感をお楽しみいただけ ます。

特定原材料等28品目: ゼラチン ※はちみつを使用 Allergens: gelatin *honey is used



Seasonal Flavored Teas



季節のフレーバーティー()



Ceylon Uva

セイロンウバ

世界三大紅茶のひとつ。スリランカのウバ地方で収穫される紅茶です。キリっとした味わいで、爽快感のある香りが特徴です。 食後やデザートに合わせていただくのにおすすめです。コクがあり、ミルクティーとも相性抜群です。

特定原材料等28品目: 無し Allergens: none

Jack-o'-Lantern

ジャック オー ランタン

ルイボスとカモミール、オレンジやスパイスなどをブレンドしました。かぼちゃの甘い香りと爽やかなオレンジの香りがよくマッチし、 スパイスの風味が漂います。甘すぎない軽やかな味わいは涼しくなってきた時期にもおすすめです。

特定原材料等28品目: オレンジ ※オレンジ、かぼちゃの香料を使用しております。 Allergens: orange *orange & pumpkin flavoring is used.

Mont Blanc Hojicha

モンブランほうじ茶

独特な香ばしさと甘みのある上品な味わいが特徴の加賀棒ほうじ茶に渋みの少ない甘い味わいの和紅茶をブレンド。 栗の粉末とザラメ砂糖を加え、モンブランをイメージしたブレンドに仕上げました。

特定原材料等28品目: 無し ※練乳、栗の香料を使用しております。 Allergens: none *Condensed milk & chestnut flavoring is used.

セット カップサービス 495

税込

ポットサービス 4 = 935

税込

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 Half-Set

日本橋髙島屋限定 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).



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

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

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)

トロピカルテイストたっぷりのカレー。

¥ 2,596 税込

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) OFruit Sandwich Half Size

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

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

Nihombashi Takashimaya – Store-Exclusive Half-Size Menu

日本橋髙島屋限定 ハーフサイズメニュー

Mango Curry and Rice half size With mini dessert (辛さ hot: #10000)

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

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



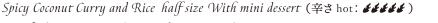
Pineapple Hashed Beef and Rice half size With mini dessert

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

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



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)

トロピカルテイストたっぷりの辛口ココナッツカレー。

¥ 1,210 税込



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

特定原材料等28品目: 小麦・乳・キウイフルーツ・大豆

彩り鮮やかな4種類のフルーツを楽しめます。





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)

+ Y 605 税込

Drink set Please choose from the following

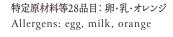
ドリンクセット

(下記よりお選びください)

+ ¥ 495 税込

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 Western Cuisine Menu

日本橋髙島屋限定 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〜 (ミニテサート付き)

¥ 2,310 税込

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

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。 お好みでわさび醬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 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)

+ Y 605 税込

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

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 Mini Parfait Set

日本橋髙島屋限定 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。

※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.

Sembikiya Special Parfait (mini size)

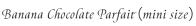
千疋屋スペシャルパフェ(ミニサイズ)

+ ¥ 1,705 _{税込}

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



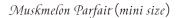


バナナチョコレートパフェ(ミニサイズ)

+ ¥ 1,430 _{税込}

特定原材料等28品目: 乳・卵・大豆・バナナ

Allergens: milk, egg, soybean, banana



マスクメロンパフェ(ミニサイズ)

+ ¥ 2,255 _{稅込}

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

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



Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

¥ 2,970 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

The Banana Parfait

ザ・バナナパフェ

¥ 2,640 税込

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 稅込

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



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 プリンアラモード

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

¥ 3,300 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 競込

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





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

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



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・キウイフルーツ・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

特定原材料等28品目: 無し

Allergens: none

Mango

マンゴー

特定原材料等28品目: 無し

Allergens: none

Melon

メロン

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

特定原材料等28品目: 乳・卵

¥ 1,540 稅込

¥ 1,540 税込 in tax

¥ 1,540 稅込

¥ 1,540 税込

Allergens: milk, egg

Banana

バナナ

特定原材料等28品目: 乳・卵・バナナ

Allergens: milk, egg, banana

lon

¥ 1,760 稅込

¥ 1,540 稅込

¥ 1,540 税込

Chocolate

チョコレート

特定原材料等28品目: 乳・バナナ

Allergens: milk, banana

Avocado

アボカド

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 Fruirs

アソートフルーツ

¥ 4,510 税込

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

[floor] [floor] floor] floor floor

税込

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

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)

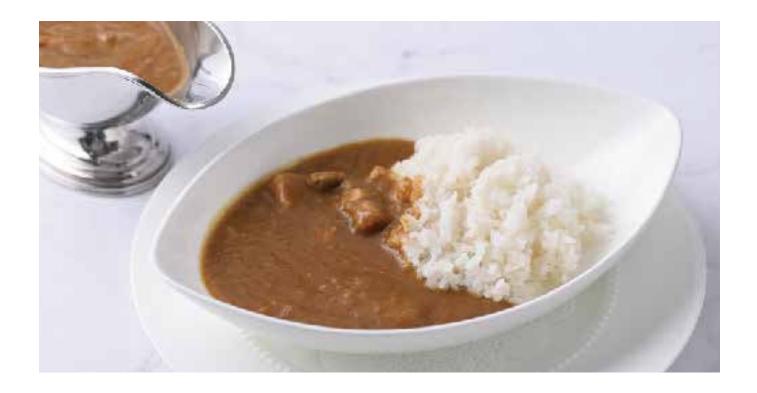
ミックスサンドイッチ

¥ 2,310 税込

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





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: ##666)

¥ 2,310 税込

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

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

スパ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

じっくりと煮込んだチキンカレーです。香り高いスパ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 in tax
特定原材料等28品目 Allergens: orange	· オレンシ		
グレープフル	ーツ Grapefruit Juice	¥ 1,540	税込
特定原材料等28品目 Allergens: none	: 無し		in tax
パイナップル	Pineapple Juice	¥ 1,540	税込
特定原材料等28品目 Allergens: none	: 無し		in tax
マスクメロン	Musk Melon Juice	¥ 2,970	税込
特定原材料等28品目 Allergens: none	: 無し		in tax
ミックス	Mixed Fruits Juice	¥ 1,870	税込 in tax
特定原材料等28品目 Allergens: orange, b ミノレクシ :	anana	Milk Sh	ake
Allergens: orange, b	anana エイク		
Allergens: orange, b	エイク Mango Milk Shake : 乳・卵	Milk Sh ¥ 2,310	Rake 税込 in tax
Allergens: orange, b と ルク シ : マンゴー 特定原材料等28品目	エイク Mango Milk Shake : 乳・卵	¥ 2,310	税込
Allergens: orange, b と ルク シ : マンゴー 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg	エイフ Mango Milk Shake : 乳・卵 Banana Milk Shake : 乳・卵・バナナ		税込 in tax
Allergens: orange, b ミッレクシ : マンゴー 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg バナナ 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg	エイフ Mango Milk Shake : 乳・卵 Banana Milk Shake : 乳・卵・バナナ	¥ 2,310 ¥ 1,980	税込 in tax 税込 in tax
Allergens: orange, b と ルク シ : マンゴー 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg バナナ 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg	エイク Mango Milk Shake : 乳・卵 Banana Milk Shake : 乳・卵・バナナ , banana Strawberry Milk Shake : 乳・卵	¥ 2,310 ¥ 1,980	税込 in tax 税込 in tax
Allergens: orange, b とルクシ: マンゴー 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg バナナ 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg ストロベリー 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg	エイク Mango Milk Shake : 乳・卵 Banana Milk Shake : 乳・卵・バナナ , banana Strawberry Milk Shake : 乳・卵	¥ 2,310 ¥ 1,980	税込 in tax 税込 in tax
Allergens: orange, b とノレクシ: マンゴー 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg バナナ 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg ストロベリー 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg	エイク Mango Milk Shake : 乳・卵 Banana Milk Shake : 乳・卵・パナナ , banana Strawberry Milk Shake : 乳・卵 Blueberry Milk Shake : 乳・卵	¥ 2,310 ¥ 1,980 ¥ 1,760	税込 in tax 税込 in tax
Allergens: orange, b ミノレクシ : マンゴー 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg バナナ 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg ストロベリー 特定原材料等28品目 Allergens: milk, egg	エイク Mango Milk Shake : 乳・卵 Banana Milk Shake : 乳・卵・パナナ , banana Strawberry Milk Shake : 乳・卵 Blueberry Milk Shake : 乳・卵	¥ 2,310 ¥ 1,980 ¥ 1,760	税込 in tax 税込 in tax

ネクター		Nectar	
マンゴー 特定原材料等28品	Mango Nectar		泛 tax
Allergens: none			
パパイヤ 特定原材料等28品	Papaya Nectar 目: 無し		赵 tax

Allergens: none

コーヒー&紅茶

Coffee & Tea

HOT | #yh

ブレンドコーヒー Ceffee 特定原材料等28品目: 無し Allergens: none	¥ 825	税込 in tax
アメリカンコーヒー American Coffee 特定原材料等28品目: 無し Allergens: none	¥ 825	税込 in tax
エスプレッソ Espresso 特定原材料等28品目: 無し Allergens: none	¥ 880	税込 in tax
カフェラテ Caffe Latte 特定原材料等28品目: 乳 Allergens: milk	¥ 880	税込 in tax
カプチーノ Cappuccino 特定原材料等28品目: 乳 Allergens: milk	¥ 880	税込 in tax
ダージリン Darjeeling Tea 特定原材料等28品目: 無し Allergens: none	¥ 825	税込 in tax
アールグレイ Earl Grey Tea 特定原材料等28品目: 無し Allergens: none	¥ 825	税込 in tax

ICE PAX

アイスコーヒー 特定原材料等28品目: 無し Allergens: none	Iced Coffee	¥ 880	税込 in tax
アイスカフェオレ 特定原材料等28品目: 乳 Allergens: milk	Iced Café au lait	¥ 880	税込 in tax
アイスティー (ストレート / レモン / : Darjeeling or Earl Grey(Stra	,	¥ 880	税込 in tax

*Choose from Darjeeling or Earl Grey, Straight/Lemon/Milk)
**Choose from Darjeeling or Earl Grey,

1834年(天保5年)頃 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

Sembikiya's History

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 [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.