

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ください。

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.

Queen Strawberry Fair

クイーンストロベリー
フェア



高設栽培により1粒1粒丹念に育て、太陽をいっぱい浴びた健康的でおいしい莓ができました。粒の中まで赤く熟した、甘味と酸味のバランスの良い莓です。真紅な莓のジューシーな味わいをお楽しみください。

Queen Strawberry Juice

クイーンストロベリージュース

¥2,915 税込
in tax

クイーンストロベリーの甘みと
酸味のバランスの良さをお楽しみください。

特定原材料等28品目：無し
Allergens: none

Whole Queen Strawberry

まるごと クイーンストロベリー

¥3,080 税込
in tax

クイーンストロベリーそのものの味わいを
楽しみたい方におすすめのプレートです。
お好みでホイップクリーム、バニラアイスクリーム、
ストロベリーソースとご一緒にどうぞ。

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

Queen Strawberry Parfait

クイーンストロベリーパフェ

¥3,960 税込
in tax

千疋屋総本店が自信を持っておすすめする莓、
クイーンストロベリーを真紅に輝くティアラのように
飾りたてた華やかなパフェ。
グラスのなかにはクイーンストロベリーシャーベット、
バニラアイスクリームが入っております。
当店らしいひと品をご堪能くださいませ。

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)

STRAWBERRY ON PARADE

ストロベリー・オン・パレード

Strawberry Yoghurt Parfait

ストロベリー ヨーグルトパフェ

¥3,080 税込
in tax

プレーンヨーグルトを使用した、
あと味が爽やかなパフェ。
甘みと酸味のバランスがほど良い仕上がり。

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

Strawberry Chocolate Parfait

ストロベリー チョコレートパフェ

¥3,080 税込
in tax

旬の苺をたっぷりトッピング。
濃厚なコクのある千疋屋オリジナル「チョコレートアイス」と、
軽やかな味わいのホイップクリームの相性は抜群。

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

Strawberry Juice

ストロベリージュース

¥1,980 税込
in tax

特定原材料等28品目：無し
Allergens: none

Mille feuille de fraise

ミルフィーユ ドゥ フレーズ

¥2,200 税込
in tax

ジューシーな苺と、サクサクのパイ生地、
苺のクリーム&ソースをお楽しみください。

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)

Half-size set of Queen Strawberry Parfait (mini size)

クイーンストロベリーパフェ(ミニサイズ)の ハーフサイズセット

ドリンク付 ¥4,015 税込
in tax

Seasonal Menu

KITTE丸の内店
限定

千疋屋が自信を持っておすすめするいちご
「クイーンストロベリー」を使用したミニパフェや、
人気定番メニューのマンゴーカレーライス、
フルーツサンドを半分ずつ一度にお楽しみいただける
スペシャルなメニューです。

特定原材料等28品目：卵・乳・小麦・キウイフルーツ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
Allergens: egg, milk, wheat, kiwi, beef, soybean, chicken, pork, apple



ドリンクは下記よりお選びください。Please choose your drink from the following.

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)

Sea Urchin Tomato Cream Fettuccine

ウニの トマトクリームフェットチーネ

ミニデザート付
with mini dessert

¥2,255 税込
in tax

Seasonal Menu

KITTE丸の内店
限定

甘くてとろけるような味わいのうにをトマトクリームソースで仕上げました。
濃厚な旨味のうにソースをトマトの酸味が引き立てます。
彩りでパプリカパウダーを添えて。

※うにソースに白ワインを使用しております。
*We use white wine in our sea urchin sauce.

特定原材料等28品目：卵・乳・小麦 ※洋酒を使用しております。
Allergens: egg, milk, wheat *Western liquor is used



※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)

Blackcurrant Orange Rooibos Tea

カシスオレンジ ルイボスティー

¥ 990 税込
in tax

ノンカフェイン

ルイボスティーをベースにカシスの風味と
オレンジを組み合わせたハーブティーです。
オレンジの爽やかさと心地よい酸味を
お楽しみいただけます。
お好みではちみつを入れて
お召し上がりください。

特定原材料等28品目：オレンジ・りんご

※はちみつを使用しております。

Allergens: orange, apple *honey is used

Pear and Lemon Herbal Tea

洋梨とレモンの ハーブティー

¥ 990 税込
in tax

ノンカフェイン

すっきりとしたレモンの酸味に
洋梨の爽やかな甘みが加わった
フルーティーなハーブティーです。
飲むたびに広がる香りと
洋梨の果肉をお楽しみください。

特定原材料等28品目：りんご

Allergens: apple



Seasonal Menu

KITTE丸の内店
限定

アボカドメニュー

Avocado menu

Avocado Rice With mini dessert

アボカドライス (ミニデザート付き) ￥2,145 税込
in tax

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



Smoked salmon and avocado salad With bread and mini dessert

スモークサーモンとアボカドのサラダ (パンとミニデザート付き)

￥2,200 税込
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・乳・卵・キウイフルーツ・さけ・大豆・りんご
Allergens: wheat, milk, egg, kiwi, salmon, soybean, apple



スパゲッティ

Spaghetti

Spaghetti with cod roe citrus flavor With mini dessert

タラコスパゲッティ シトラス風味
(ミニデザート付き) ￥2,200 税込
in tax

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



Spaghetti with avocado basil With mini dessert

アボカドバジルのスパゲッティ
(ミニデザート付き) ￥2,200 税込
in tax

特定原材料等28品目: 小麦・乳
Allergens: wheat, milk



Spaghetti with pineapple meat sauce With mini dessert

パイナップルミートソーススパゲッティ
(ミニデザート付き) ￥2,200 税込
in tax

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



※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)

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、味わいに華やきを添えます。

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

濃厚な甘みと甘み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)

Pudding a la Mode

プリンアラモード

¥ 3,300 税込
in tax

なめらかな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



+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、
懐かしさも贅沢な一皿です。

with Coffee or Tea (Pot)

コーヒー または 紅茶(ポット)付

¥ 2,695 税込
in tax

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

¥ 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)



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

千足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

Mango Curry and Rice Tandoori chicken topping With mini dessert

マンゴーカレーライス タンドリーチキンのせ(ミニデザート付き) (辛さ hot: 🌶️🌶️🌶️)

¥ 2,420 税込
in tax

フルーティーなマンゴーカレーに、ジューシーなタンドリーチキンをのせました。

特定原材料等28品目: 小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

Allergens: wheat, milk, 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
in tax

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 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			
ミックス	Mixed Fruits Juice	¥ 1,870	税込 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 乳・卵 Allergens: milk, egg			
バナナ	Banana Milk Shake	¥ 1,980	税込 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			
パパイヤ	Papaya Nectar	¥ 1,760	税込 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			
エスプレッソ	Espresso	¥ 880	税込 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			
カフェラテ	Caffe Latte	¥ 880	税込 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 乳 Allergens: milk			
カプチーノ	Cappuccino	¥ 880	税込 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 乳 Allergens: milk			

ダーズリン	Darjeeling Tea	¥ 825	税込 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			
アールグレイ	Earl Grey Tea	¥ 825	税込 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			

ICE | アイス

アイスコーヒー	Iced Coffee	¥ 880	税込 <i>in tax</i>
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 <i>in tax</i>
特定原材料等28品目: 乳 Allergens: milk			
アイスティー	(ストレート / レモン / ミルク 乳:Milk)	¥ 880	税込 <i>in tax</i>
Darjeeling or Earl Grey (Straight/Lemon/Milk)			
※ダーズリン・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



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 Sembikiya and Ginza Sembikiya—have prospered through the steadfast support of our patrons. Although the cityscape has changed dramatically, the Sembikiya 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.