

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.

Queen Strawberry Fair

クイーンストロベリー
フェア

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



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

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苺、
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)

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

Millé feuillé de fraise

ミルフィーユ
ドウ 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)

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

Kagoshima Prefecture
Daimasaki Parfait

鹿児島県産
大将季のパフェ

¥3,520 税込
in tax

鹿児島県産の「大将季」と
ウーロン茶を合わせました。
香りのよい凍頂烏龍茶のソースを
大将季やオレンジシャーベット、
牛乳アイスとお楽しみください。

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

Amaou Strawberry Parfait

あまおうのパフェ

¥3,740 税込
in tax

艶やかな赤色と甘酸っぱい
ジューシーな果肉が魅力の
福岡産「あまおう」を贅沢に使用しました。
洋酒でマリネしたあまおう、
プラリネショコラクリーム、赤ワインジュレ、
バルサミコ苺ソースが奏でる大人のパフェです。

特定原材料等28品目：卵・乳・小麦・アーモンド・大豆・ゼラチン
※洋酒を使用しております。

Allergens: egg, milk, wheat, almond, soybean, gelatin
*Western liquor is used

アルコールを使用しております。Alcohol is used.

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。

Alcohol consumption by persons under the age of 20 is prohibited by law.
In addition, customers who are driving are requested to refrain from drinking.



+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

Amarin Strawberry Parfait
あまりんのパフェ

¥3,740 税込
in tax

全国いちご選手権最高金賞を誇る
埼玉県産「あまりん」。
高い糖度が魅力の希少品種です。
フランボワーズの華やかな酸味、
マスカルポーネアイスのコク、
果実感のあるいちごの
ガナッシュモンテを合わせて、
「あまりん」の良さを引き立てました。

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

Strawberry Crepe

苺のクレープ

¥2,860 税込
in tax

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

旬の苺を贅沢に飾りつけ、2種類のホイップクリームとクレープをあわせました。
チョコレートの甘さ、フランボワーズソースの酸味が苺の香りを引き立てます。

特定原材料等28品目: 卵・乳・小麦・大豆

Allergens: egg, milk, wheat, 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

Caramel Apple Parfait

キャラメルりんごの パフェ

¥2,640 税込
in tax

ほろ苦いキャラメルソースが
りんごの甘酸っぱさを引き立て、
濃厚なバニラアイスクリームや
ホイップクリームと重なり合うことで、
甘さと酸味の絶妙なハーモニーを楽しめます。
サクサクのパイ生地をアクセントに加え、
食感の変化も楽しめるパフェです。

特定原材料等28品目：卵・乳・小麦・大豆・りんご

※洋酒を使用しております。

Allergens: egg, milk, wheat, soybean, apple

*Western liquor is used

アルコールを使用しております。Alcohol is used.

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。

Alcohol consumption by persons under the age of 20 is prohibited by law.
In addition, customers who are driving are requested to refrain from drinking.



+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

Amaou Cream Soda

あまおうのクリームソーダ

¥1,760 税込
in tax

福岡県産「あまおう」を使用した
自家製シロップにバニラアイスを添えて。
鮮やかな果実の魅力が詰まった
果物屋ならではのクリームソーダです。

特定原材料等28品目: 卵・乳
Allergens: egg, milk



mandarin orange juice

みかんジュース

¥1,540 税込
in tax

みかんの濃厚な甘さをお楽しみいただける
期間限定のジュースです。

特定原材料等28品目: 無し
Allergens: none



Seasonal Flavored Teas



季節のフレーバーティー



Rose Poire Tea

ローズポワールティー

Hot

スリランカの標高約1800メートルの山岳地帯で作られ、上品で清々しく、花のような香りと心地良い渋みが特徴のヌワラエリヤをベースティーに使用しました。さらに薔薇のような高貴な香りにも例えられる世界三大紅茶のキーマンや薔薇の花びらをブレンド。アクセントに瑞々しい洋梨と甘いキャラメルの香りを僅かに加えたことで、様々な香りのハーモニーを堪能いただくことが出来ます。

特定原材料等28品目：無し ※ローズ、洋梨、キャラメルの香料を使用しております。

Allergens: none *rose, pear, caramel flavoring is used.

Strawberry Mint Tea

ストロベリーミントティー

Hot

ノンカフェイン

ストロベリーの甘酸っぱい香りと爽快なペパーミントの風味がマッチした甘酸っぱいハーブティー。

ピンクペッパーで少し刺激的な味わいもプラスしました。

ほんのり甘みもついていますが、さらに加糖しても美味しくお召し上がりいただけます。

特定原材料等28品目：無し ※フレッシュストロベリー香料を使用しております。

Allergens: none *fresh strawberry 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 Half-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).



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

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



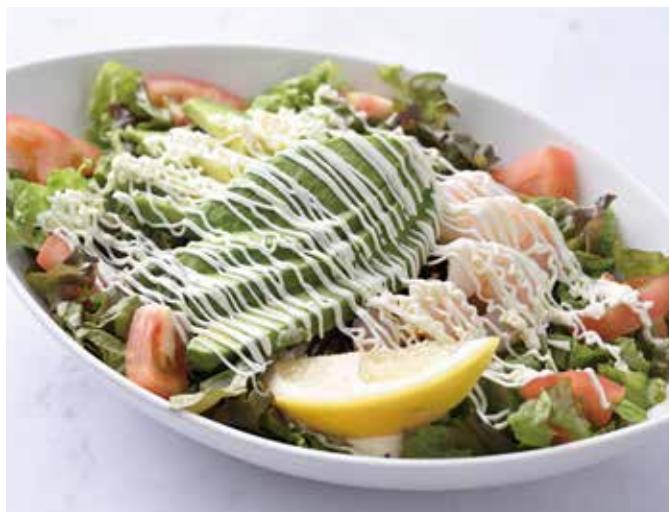
Avocado Rice with shrimp With mini dessert

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.

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
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



Banana Chocolate Parfait (mini size)

バナナチョコレートパフェ(ミニサイズ)

+ ¥ 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



Muskmelon Parfait (mini size)

マスクメロンパフェ(ミニサイズ)

+ ¥ 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 a 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 オレンジゼリー(洋酒入り)と
グレープフルーツゼリーの盛り合わせ

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
in tax

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
in tax

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
in tax

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
in tax

特定原材料等28品目: 無し
Allergens: none

ミックス *Mixed Fruits Juice*

¥ 1,870 税込
in tax

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
in tax

特定原材料等28品目: 乳・卵
Allergens: milk, egg

バナナ *Banana Milk Shake*

¥ 1,980 税込
in tax

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
in tax

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
in tax

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
in tax

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
in tax

特定原材料等28品目: 無し
Allergens: none

パパイヤ *Papaya Nectar*

¥ 1,760 税込
in tax

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
in tax

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
in tax

特定原材料等28品目: 無し
Allergens: none

エスプレッソ *Espresso*

¥ 880

税込
in tax

特定原材料等28品目: 無し
Allergens: none

カフェラテ *Caffè Latte*

¥ 880

税込
in tax

特定原材料等28品目: 乳

Allergens: milk

カプチーノ *Cappuccino*

¥ 880

税込
in tax

特定原材料等28品目: 乳

Allergens: milk

ダージリン *Darjeeling Tea*

¥ 825

税込
in tax

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
in tax

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
in tax

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
in tax

特定原材料等28品目: 乳

Allergens: milk

アイスティー

¥ 880

税込
in tax

(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