

# 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.



White Day

Special Dessert

White Parfait

## ホワイトパルフェ

¥2,750 税込  
in tax

粉糖を使用し、  
真っ白なお化粧をほどこした  
ホワイトパルフェ。  
真っ赤に染まったクイーンストロベリーは  
甘みと酸味のバランスが良好です。  
トップのホワイトチョコレートアイスクリームは  
まろやかな甘みとコク、  
ホワイトチョコチップの食感が楽しめます。  
彩り・味わい・香り、  
すべてをやわらかく仕上げました。

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

SETOKA Parfait

# せとかの パフェ

¥3,080 税込  
*in tax*

とろりととろける食感、  
濃厚でみずみずしい味わいのせとか。  
種が無いので、そのままお楽しみいただけます。  
パッションフルーツソースがアクセントの、  
爽やかなパフェをお召しあがりください。

特定原材料等28品目：乳・オレンジ・ゼラチン  
Allergens: milk, orange, gelatin



せとかジュース SETOKA Juice

¥2,530 税込  
*in tax*

特定原材料等28品目：無し Allergens: none



+ 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)

# 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)

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店  
限定

*Cinnamon-scented  
Amaou Strawberry and Coffee Parfait*

～シナモン香る～  
あまおうと  
コーヒーのパフェ

¥3,300 税込  
in tax

甘酸っぱいあまおうに、コーヒーのほろ苦さと  
シナモンのやさしい香りを合わせ、  
カプチーノのような  
まろやかな味わいに仕上げました。  
シナモン香る苺のソースを合わせ、  
さっぱりとお召し上がりいただけます。

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・ダーズリン)、アイスティー(アールグレイ・ダーズリン)、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 and  
Cherry Blossom Spring Parfait*

あまりん  
桜の春パフェ

¥3,740 税込  
in tax

糖度が高く、酸味が穏やかな  
埼玉県産の「あまりん」。  
ぷるぷるの自家製桜はちみつゼリーや  
桜クリームアイスなどを合わせ、  
優しい春の訪れを感じていただける  
パフェに仕上げました。

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

Allergens: egg, milk, wheat, almond, soybean, gelatin  
\*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)、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

Orange Chocolate Parfait

パルフェ・

オレンジ・ショコラ

¥3,080 税込  
in tax

瑞々しい味わいのせとかと  
自家製せとかのマーマレード、  
濃厚なビターチョコの調和による、  
まるでオレンジジュートのような  
味わいをお楽しみください。

特定原材料等28品目：乳・オレンジ・大豆・ゼラチン  
Allergens: milk, orange, 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・ダーズリン)、アイスティー(アールグレイ・ダーズリン)、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

Cherry Blossom and Matcha Crepe

## さくらと抹茶の彩りクレープ

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店  
限定

¥2,970 税込  
in tax

よもぎ香るクレープにさくらと抹茶のクリームや  
アイスクリームをトッピングし、春の訪れを感じる一品に。  
クイーンストロベリー、あまりん、日向夏、せとか(デコボン)など  
瑞々しい果物の甘みと酸味がさくらの香りや抹茶のほろ苦さと  
やさしく調和します。

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

※せとか(デコボン)は季節により品種が異なります。



+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・ダーズリン)、アイスティー(アールグレイ・ダーズリン)、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

*Strawberry and  
Cherry Blossom Cream Soda*

## 苺と桜のクリームソーダ

¥1,760 税込  
in tax

国産いちごを使用した自家製シロップに  
桜の華やかな香りを添えて。  
春のひとときを彩るソーダです。

特定原材料等28品目：卵・乳  
Allergens: egg, milk



Seasonal Desserts

日本橋高島屋店  
限定

*Hyuganatsu Soda*  
日向夏ソーダ

¥1,540 税込  
in tax

やさしい甘みと爽やかな酸味が特徴の、  
宮崎県産の柑橘「日向夏」。果実の魅力  
をぎゅっと閉じ込め、ソーダで割りました。

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



*Sakura Rooibos Tea*

## 桜ルイボスティー

Hot

ノンカフェイン

グリーンルイボスをベースに、レモンバーベナ、紫蘇(しそ)、桜フレーバーをブレンド。すっきりとした飲み口に甘い桜の香りが広がる、春にぴったりのハーブティーです。桜の葉と葉もくわえたブレンドで色鮮やかに仕上げました。

特定原材料等28品目：無し ※桜エッセンスを使用しております。  
Allergens: none \*Cherry Blossom Essence is used.

*Plum Roasted Tea*

## 梅ほうじ茶

Hot

香ばしいほうじ茶にフルーティーな梅のパウダーをブレンドしました。  
渋みも少なく、食前食後どちらでもお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目：無し ※梅エッセンスを使用しております。  
Allergens: none \*Plum Essenc is used.

*White Fruit Tea*

## ホワイトフルーツティー

Hot

3種の白い果実(マスカット、ピーチ、グレープフルーツ)の香りをバランスよくブレンドした、フルーティーな香りのお茶です。  
フレッシュジュースのような香りが楽しめ、お砂糖を入れていただくとよりフルーティな味わいがお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目：無し ※グレープフルーツ香料、マスカット香料、ピーチ香料を使用しております。  
Allergens: none \*grapefruit, muscat, peach 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).*



(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



(辛さ hot: 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️)

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  
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) *O'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 halfsize With mini dessert (辛さ hot: 🌶️🌶️🌶️)

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 halfsize 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 halfsize With mini dessert (辛さ hot: 🌶️🌶️🌶️🌶️)

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  
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 halfsize

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 halfsize

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



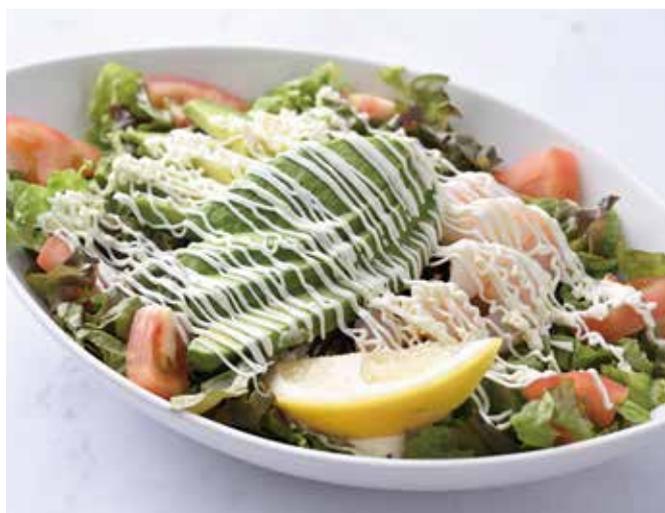
Avocado Rice with shrimp With mini dessert

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)

+ ¥ 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 /  
ダーズリン(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

*Muskmelón 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)



*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)



*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)



*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)



*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)

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)



*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)

## 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			
ダージリン	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		¥ 880	税込 <i>in tax</i>
(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 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.



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