

# 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.

*Dekopon Parfait*

# デコポン パフェ

¥3,080 税込  
in tax

デコポン=品種名「不知火(しらぬい)」。  
ポンカンと清見オレンジの交配により  
誕生しました。

「デコ」のある可愛らしい見た目、  
食味の良さから人気の柑橘です。

みずみずしいデコポンに  
パッションフルーツソースがアクセントとなった  
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

※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 while eating.



+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)

Seasonal Menu

KITTE丸の内店  
限定

*Longing for Spring,  
Cherry Blossom Parfait*

## 春恋し、さくらパフェ

¥3,410 税込  
in tax

春の華やかさをイメージした、桜のパフェ。  
濃厚な桜あんホイップクリームと  
2種のアイスクリーム(小倉・さくら)、  
ゆずが薫るティラミス風に仕上げ、  
甘酸っぱいクイーンストロベリーを  
デコレーションしました。  
桜咲く間だけの特別なパフェを  
是非この機会にお楽しみください。

特定原材料等28品目：卵・乳・小麦・オレンジ・アーモンド・大豆  
Allergens: egg, milk, wheat, orange, almond, 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)

*Bamboo Shoots and Sakura Shrimp Pepperoncino*

## 筍と桜えびのペペロンチーノ

Seasonal Menu

KITTE丸の内店  
限定

ミニデザート付  
with mini dessert

¥2,200 税込  
in tax

今が旬の筍と桜えびをたっぷりと使用した一皿。

香り高く食感の良い筍と

桜えびの甘みのある香ばしい味わいがベストマッチします。

特定原材料等28品目：えび・乳・小麦・大豆・鶏肉

Allergens: shrimp, milk, wheat, soybean, chicken



※ミニデザート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)

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

Seasonal Menu

KITTE丸の内店  
限定

ドリンク付 ¥4,015 税込  
in tax

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)

*Sakura Rooibos Tea*

## さくらのルイボスティー

ノンカフェイン ¥1,100 税込  
in tax

さくらの香り広がるルイボスティーに、  
果肉感のあるいちごのコンポートを合わせました。  
さくらの華やかな香りと、  
やさしい甘味をお楽しみください。

特定原材料等28品目：無し  
Allergens: none

*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 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



*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・鶏肉  
Allergens: wheat, milk, chicken



※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)

# *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

*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コ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 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	Caffe 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			
ダーズリン	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

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。



1916年(大正5年)頃  
フルーツパーラーの様子

Around 1916: inside the Fruit Parlor

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。



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 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.