

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.

Tropical Parfait

トロピカルパフェ (ナタデココ入り)

¥2,750 税込
in tax

マンゴーやパイナップル、パイナップルなどの
トロピカルフルーツをたっぷりと
使用したパフェです。

濃厚なココナッツアイスクリームと
さっぱりとしたグアバシャーベット、
ライチシャーベットとの相性は抜群です。
ナタデココの食感が良いアクセントになり
最後の層までお楽しみいただけます。

特定原材料等28品目：乳・卵・オレンジ・キウイフルーツ・ゼラチン
Allergens: milk, egg, orange, kiwi, 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.

+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)



四季折々の旬を味わう 季節のパフェ

夏を代表する果物の王様 完熟マンゴー

宮崎県の長い日照時間で育ち、100%樹上で完熟させた温室マンゴーのみを使用。

自然落果した完熟マンゴーは栄養が行きとどいており、
甘み・コクが他のマンゴーとは比べものにならないほど濃厚です。

Miyazaki Prefecture
Fully Ripe Mango Parfait

宮崎県産
完熟マンゴーパフェ

¥4,620 税込
in tax

とろけるような口あたり、豊かな香りと
コクがある素晴らしい仕上がりです。
ほんのり甘味のあるクリーム、
爽やかなマンゴーシャーベットとご一緒に。

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)

*Pineapple and coconut parfait
with nata de coco*

パイナップルと
ココナッツのパフェ
(ナタデココ入り)

¥2,970 税込
in tax

甘くてジューシーなパイナップルに、
相性の良いココナッツアイスクリームや
バニラアイスクリームを合わせました。
アクセントにパッションフルーツソースを
加え、南国の香りを感じるパフェに
仕上げました。

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

※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.



+ 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)

Kumamoto Prefecture VS Watermelon Cut

熊本県産VSすいかカット

¥1,760 税込
in tax

VS(ビタソイル)という特殊肥料を使用し
土壌改良した農法で、
植物本来の「風味・食味・色・つや・コク」を
引き出した千疋屋総本店おすすめの「すいか」です。

カットの仕方をお選びください。

- カット有り(写真前)
- カット無し(写真後)

特定原材料等28品目：無し

Allergens: none

Kumamoto Prefecture VS Watermelon Juice

熊本県産VSすいかジュース

¥1,650 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)

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

Watermelon Shaved Ice

すいかの かき氷仕立て

¥1,760 税込
in tax

旬のすいかを丸ごと冷凍し、
果実の風味を損なわないように
仕上げた冷菓です。
すいかの甘みと清涼感を、
繊細なくちどけでお楽しみください。
暑い季節にぴったりの限定メニューです。

特定原材料等28品目：乳・大豆
Allergens: milk, 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

Blueberry and yogurt parfait

ブルーベリーと ヨーグルトのパフェ

¥3,300 税込
in tax

国産ブルーベリーとヨーグルトを合わせた、甘酸っぱく爽やかな期間限定パフェです。レモンシャーベットや、ヨーグルトアイスのさっぱりした味わいが旬のブルーベリーの甘みを引き立てます。夏の訪れを感じさせる、爽やかな味わいをぜひご賞味ください。

特定原材料等28品目：乳・小麦・オレンジ・大豆・りんご・ゼラチン
Allergens: milk, wheat, orange, soybean, apple, 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

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

Cherry parfait

さくらんぼのパフェ

¥4,400 税込
in tax

グリオットやラズベリーの爽やかな酸味に、
甘い香りのココナッツホイップを重ね、
トップには瑞々しい国産のさくらんぼを
ふんだんにあしらいました。
初夏の宝石を味わうような
贅沢なひとときをお楽しみください。

※さくらんぼの品種はスタッフにおたずねください
※脱アルコールワインを使用しております。

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

Two Types of Mango Crepes

2種のマンゴークレープ

¥3,190 税込
in tax

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

甘みの強い宮崎県産完熟マンゴーと、
濃厚なコクの外国産マンゴーの2種を贅沢に使用したクレープです。
ココナッツホイップとライムの爽やかな香りを添え、トロピカルに仕上げました。
マンゴーパッションチョコソースとともに、
それぞれのマンゴーの食感や味わいの違いをお楽しみください。

特定原材料等28品目：卵・乳・小麦・オレンジ・大豆・ゼラチン

Allergens: egg, milk, wheat, 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

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

Loquat Parfait
びわのパフェ

¥3,740 税込
in tax

旬のびわを自家製のコンポートにし、
まろやかな口当たりの杏仁豆腐や
ミルクィな牛乳アイス、
甘酸っぱいあんずシャーベットで
優しくまとめました。

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

Coconut Curry Rice with Cilantro and Duck

パクチーとあい鴨の ココナッツカレーライス

Seasonal Menu

日本橋高島屋店
限定

ミニデザート付
with mini dessert

¥1,870 税込
in tax

柔らかく仕上げたあい鴨と、スパイスの効いたココナッツカレー、
たっぷりのパクチーを合わせました。

キウイフルーツ、パイナップル、レモンを添えてさっぱりとお召し上がりいただけます。

デザートとお楽しみいただけるよう、軽めのボリュームでご用意しております。

特定原材料等28品目：えび・卵・小麦・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・魚介類

Allergens: shrimp, egg, wheat, orange, kiwi, beef, soybean, chicken, apple, seafood

税込165円にて
パクチー追加できます。

+ 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



Craft Lemon Squash

クラフトレモンスカッシュ

¥1,540 税込
in tax

爽やかなスパイス香るレモンスカッシュです。

特定原材料等28品目：無し
Allergens: none

Seasonal Desserts

日本橋高島屋店
限定

Cherry Cream Soda

さくらんぼのクリームソーダ

¥1,760 税込
in tax

グリオットチェリーの爽やかなソーダに
バニラアイスとグリオットソルベを浮かべ、
瑞々しい国産さくらんぼを添えました。

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



Seasonal Flavored Teas



季節のフレーバーティー



Mango Tea

マンゴーティー

Hot

すっきりとしたセイロン紅茶をベースに甘いフレッシュなマンゴーの香りが広がります。

甘い香りは気分をリフレッシュさせ、南国気分が味わえます。

特定原材料等28品目：無し ※マンゴー香料を使用しております。

Allergens: none *Mango flavoring is used.

Honeybush Colorful Herbal Tea

ハニーブッシュの彩りハーブティー

ノンカフェイン

Hot

国産レモングラスのフレッシュで爽快な味わいの中にハニーブッシュの甘い香りがアクセントとして香ノンフレーバーハーブティー。さらにオレンジフラワーやエルダーフラワー、コーンフラワーやローズなどたくさんのお花を加えて彩り鮮やかなブレンドに仕上げました。一口飲めば口いっぱいに華やかな香りが広がります。

特定原材料等28品目：無し

Allergens: none

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) *0Fruit 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 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