

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.

Peach Parfait

ピーチパフェ

¥3,630 税込
in tax

みずみずしい果汁と、
上品な甘みの「桃」をたっぷりトッピング。
濃厚でクリーミーなバニラアイス、
さわやかなピーチシャーベットと
一緒に旬の「桃」をお楽しみください。

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



相性の良いお酒も一緒にいかがでしょうか。



Junmai Ginjo Edo Sake Oji KINCON Tokyo
純米吟醸 江戸酒王子 金婚

(120ml) ¥2,200 税込
in tax

慶長元年(1596)東京最古の酒舗「豊島屋本店」が、全量東京都産米を用い、大変珍しい「江戸酵母」により醸した新酒。酸度8.2、日本酒度-40、アルコール度13%、酸味と旨味のバランスが取れた日本酒です。パリ「Kura Master 2020」純米酒部門で最高賞のプラチナ賞。旬のピーチパフェともにお楽しみください。

桃を使ったドリンクもご用意しております。

Peach Juice

ピーチジュース

¥2,310 税込
in tax

特定原材料等28品目：もも
Allergens: peach

Peach Shake

ピーチシェイク

¥1,980 税込
in tax

特定原材料等28品目：乳・卵・もも
Allergens: milk, egg, peach

+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)

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)

Peach Crème d'Anjou

桃のクレームダンジュ

¥3,300 税込
in tax

北海道産生乳のクリームチーズで作った
コクのあるクレームダンジュに、
旬の桃をたっぷりと添えました。

特定原材料等28品目：小麦・乳・卵・アーモンド・大豆・桃・ゼラチン
Allergens: wheat, milk, egg, almond, soybean, peach, gelatin



1日20食限定

Seasonal Desserts

日本橋本店
限定



+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 Drinks

日本橋本店
限定

Peach Lemon Squash

ピーチレモンスカッシュ

¥2,200 税込
in tax

爽やかな酸味のレモンスカッシュに
フレッシュな桃やピーチシャーベットを
合わせた一品です。

特定原材料等28品目：もも
※洋酒を使用しております。

Allergens: peach

*Western liquor is used



おすすめアルコールメニュー

Alcohol Menu



Junmai Muroka Genshu "Juemon"

じゅうえもん

純米無濾過原酒 十右衛門

(Glass/120ml) ¥1,100 税込
in tax

若々しい青いメロンのような香りが特徴。穏やかな酸味があり、キレの良い後口です。



Veuve Olivier & Fils / Carte d'Or Brut

ヴーヴ・オリヴィエ・エ・フィス / カルト・ドール・ブリュット

シャンパン

(Glass) ¥2,530 税込
in tax

(Bottle) ¥14,300 税込
in tax

品種: ピノ・ムニエ ピノ・ノワール シャルドネ

白桃や熟した林檎、オレンジなどの柑橘類が香るアロマにジンジャーシロップのアクセント。

爽やかな酸から始まる、柔らかくしなやかな癒やしシャンパーニュです。



Sembikiya Original Sangria Rossa

千疋屋総本店オリジナル サンテリア・ロッサ

¥990 税込
in tax

ソムリエ監修のフルーツワインカクテル サンテリア。

ワインが苦手な方でも飲みやすいよう、軽やかで爽やかな風味に仕上げました。

特定原材料等28品目: オレンジ

Allergens: orange

black tea & Herbal Teas
紅茶・ハーブティー

ポットサービス 各¥1,045 税込
in tax

Darjeeling Milk, lemon, straight

ダーズリン(ミルク 乳 milk・レモン・ストレート)

インド、ダーズリン地方収穫の「紅茶のシャンパン」とも呼ばれる香り豊かな紅茶です。

Earl Grey Milk, lemon, straight

アールグレイ(ミルク 乳 milk・レモン・ストレート)

さわやかな柑橘系ベルガモットの香りが広がる人気のフレーバー紅茶です。

Seasonal Rooibos Tea

季節のルイボスティー

ノンカフェイン

旬の時期に合わせた季節限定のルイボスティー。スタッフまでおたずねください。

特定原材料等28品目：無し Allergens: none

Mint Tea

ミントティー

ノンカフェイン

ミントとカモミールをベースにした、さわやかなハーブティーです。

特定原材料等28品目：無し Allergens: none

Seasonal Teas

季節のお茶

ノンカフェイン

スタッフまでおたずねください。

セットもご利用ください。

お好きな「デザート・お食事メニュー」に

プラス 税込495円カップサービス

プラス 税込715円ポットサービス をお付けできます!!



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

¥ 3,740 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

¥ 4,620 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

¥ 3,190 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

¥ 2,860 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

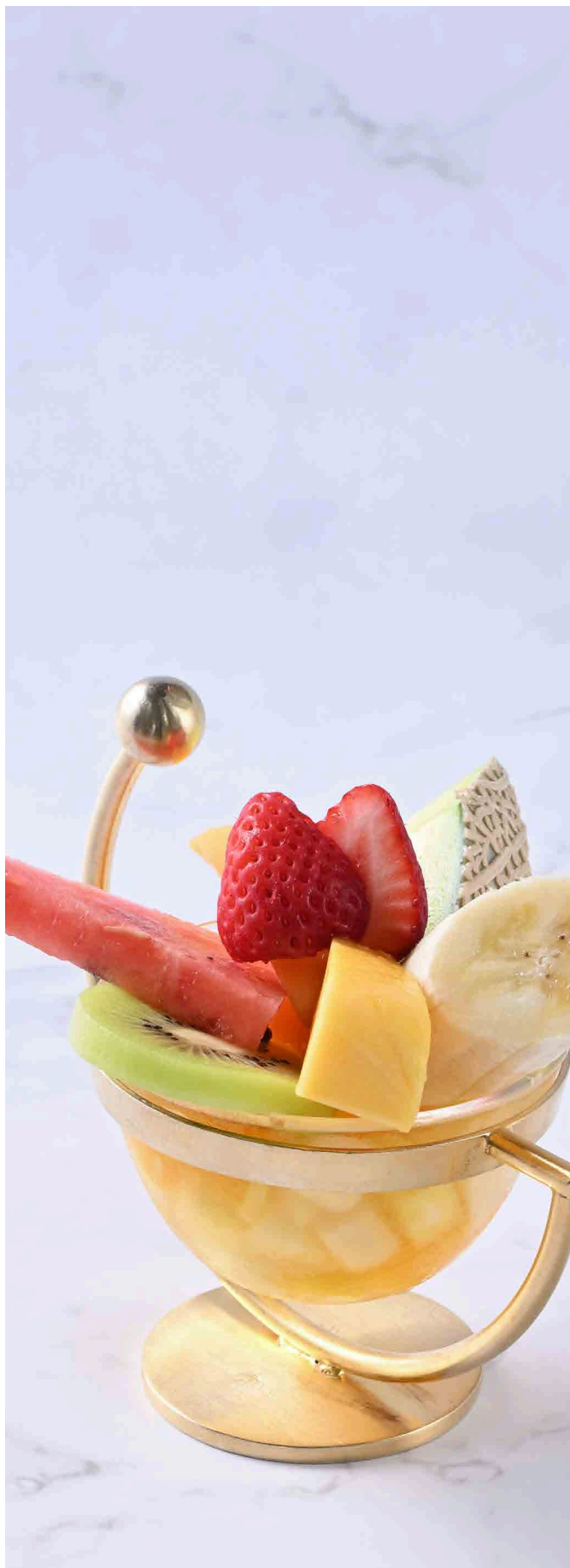
カaramelバナナパフェ

¥ 3,080 税込
in tax

カaramelソースとカaramel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)

¥ 2,090 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)

¥ 2,200 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)

¥ 2,200 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

¥ 3,520 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

¥ 2,750 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

¥ 3,190 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

¥ 2,420 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

¥ 2,420 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

¥ 2,915 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

¥ 5,940 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

¥ 1,760 税込
in tax

特定原材料等28品目：無し
Allergens: none

Mango

マンゴー

¥ 1,760 税込
in tax

特定原材料等28品目：無し
Allergens: none

Melón

メロン

¥ 1,980 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

¥ 1,760 税込
in tax

特定原材料等28品目：乳・卵
Allergens: milk, egg

Banana

バナナ

¥ 1,760 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

¥ 1,760 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

¥ 1,760 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

¥ 4,730 税込
in tax

Assorted Fruits premium
アソートフルーツ プレミアム

¥ 7,700 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] ¥ 2,640 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

¥ 2,200 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

¥ 2,530 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)

Offer Time ご提供時間

11:00~14:00 17:30~20:30



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: 🌶️🌶️🌶️)

¥ 2,585 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・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉
Allergens: wheat, milk, beef, soybean, chicken, pork

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)

¥ 2,695 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・豚肉
Allergens: wheat, milk, beef, soybean, chicken, pork

■ 2026年6月16日(火)より、使用しております原材料の変更に伴い、「特定原材料28品目」の表示内容が変更となっております。

Please note that, effective Tuesday, June 16, 2026, the allergen information for the 28 specified food allergens listed in our menu has been revised due to changes in certain ingredients used in our menu items.

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: 🌶️🌶️🌶️)

¥ 2,805 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・卵・海老・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・魚介類
Allergens: wheat, milk, egg, shrimp, beef, soybean, chicken, pork, seafood

■ 2026年6月16日(火)より、使用しております原材料の変更に伴い、「特定原材料28品目」の表示内容が変更となっております。

Please note that, effective Tuesday, June 16, 2026, the allergen information for the 28 specified food allergens listed in our menu has been revised due to changes in certain ingredients used in our menu items.

※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)

Offer Time ご提供時間
11:00~14:00 | 17:30~20:30



Fried Chicken Rice Wrapped with Egg Omelet Skin
オムライス(ミニデザート付き)

¥ 2,530 税込
in tax

チキンライスを卵でくるみ、フルーティーな特製トマトソースを添えました。

特定原材料等28品目: 乳・卵・鶏肉・大豆・ゼラチン ※ソースにパイナップルを使用
Allergens: milk, egg, chicken, soybean, gelatin *Use pineapple in the sauce

■ 2026年6月16日(火)より、使用しております原材料の変更に伴い、
「特定原材料28品目」の表示内容が変更となっております。
Please note that, effective Tuesday, June 16, 2026, the allergen information for the 28 specified food allergens listed in our menu has been revised due to changes in certain ingredients used in our menu items.



Creamed Seafood and Mushroom on Rice
海の幸とキノコのドリア(ミニデザート付き)

¥ 2,530 税込
in tax

海の幸の旨みときのこの風味が広がる、コク深い味わいのドリアです。
特製ホワイトソースとチーズを重ね、香ばしく焼き上げた一皿です。

特定原材料等28品目: 卵・小麦・乳・海老・いか・鶏肉・牛肉・豚肉・魚介類
Allergens: egg, wheat, milk, shrimp, squid, chicken, beef, pork, seafood

■ 2026年6月16日(火)より、使用しております原材料の変更に伴い、
「特定原材料28品目」の表示内容が変更となっております。
Please note that, effective Tuesday, June 16, 2026, the allergen information for the 28 specified food allergens listed in our menu has been revised due to changes in certain ingredients used in our menu items.



Sembikiya Platter with Soup, Mini Dessert, Coffee or Tea
洋食プレート

¥ 4,180 税込
in tax

伝統の4品の洋食を盛り合わせました。
スープ・ミニデザート・コーヒーまたは紅茶がセットになります。

特定原材料等28品目: 小麦・乳・卵・海老・いか・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・魚介類
※はちみつを使用しております。

Allergens: wheat, milk, egg, shrimp, squid, beef, soybean, chicken, pork, gelatin, seafood
*honey is used

■ 2026年6月16日(火)より、使用しております原材料の変更に伴い、
「特定原材料28品目」の表示内容が変更となっております。
Please note that, effective Tuesday, June 16, 2026, the allergen information for the 28 specified food allergens listed in our menu has been revised due to changes in certain ingredients used in our menu items.

+税込605円でサラダがセットになります。Salad (Supplement +¥605)

※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	¥ 1,760	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	¥ 1,760	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	¥ 1,760	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	¥ 3,190	税込 in tax
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			
ミックス	Mixed Fruits Juice	¥ 2,090	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	¥ 2,530	税込 in tax
特定原材料等28品目: 乳・卵 Allergens: milk, egg			
バナナ	Banana Milk Shake	¥ 2,200	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	¥ 1,980	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	¥ 1,980	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	¥ 2,090	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	¥ 2,310	税込 in tax
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			
パパイヤ	Papaya Nectar	¥ 1,980	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

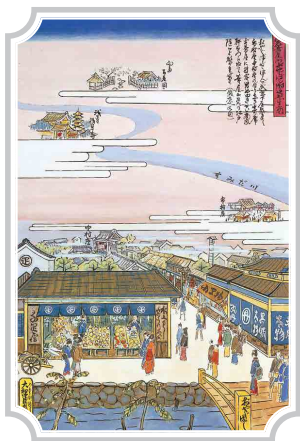
HOT | ホット

ブレンドコーヒー	Coffee	¥ 935	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	¥ 935	税込 in tax
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			
エスプレッソ	Espresso	¥ 990	税込 in tax
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			
カフェラテ	Caffe Latte	¥ 990	税込 in tax
特定原材料等28品目: 乳 Allergens: milk			
カプチーノ	Cappuccino	¥ 990	税込 in tax
特定原材料等28品目: 乳 Allergens: milk			
ダーズリン	Darjeeling Tea	¥ 1,045	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	¥ 1,045	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	¥ 990	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	¥ 990	税込 in tax
特定原材料等28品目: 乳 Allergens: milk			
アイスティー		¥ 990	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,			
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥ 990	税込 in tax
特定原材料等28品目: 無し Allergens: none			

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い申し上げます。



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.