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29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 29 food items that may cause allergic reactions cannot be ruled out.
*Photographs are for illustrative purposes. Depending on the season, actual presentation may differ.

Domestic Astringent Chestnut Parfait

国産渋皮栗のパルフェ

¥ 3,410 税込 *in tax*

ショートサイズ ¥ 3,080 税込 *in tax*

国産和栗の渋皮付き甘露煮をトップに、
こっくりとした甘味のマロンクリーム、
バニラ・マロンのアイスクリームを使用。
ほど良い苦味のほうじ茶パウダーと
甘酸っぱい木苺のソースをアクセントに、
もっちりとした食感のわらび餅で
最後まで様々な風味をお楽しみいただけます。

特定原材料等29品目：小麦・乳・卵・大豆　※洋酒を使用しております。
Allergens: wheat, milk, egg, soybean *Western liquor is used

+税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 /
カプチーノ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 /
紅茶（ダージリン / アールグレイ）

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso / Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)

Seasonal Desserts

新宿高島屋店
限定

Japanese Pear & Grapes Parfait
Kuromitsu & Kinako

和梨と葡萄の黒蜜きなこパフェ

¥3,300 税込 *in tax*

ショートサイズ ¥2,860 税込 *in tax*

今が旬の和梨と葡萄を和風仕立てに仕上げました。
中にはきなこアイスやわらび餅、黒蜜、寒天を忍ばせました。
少し渋みのある緑茶クリームときな粉の味わいが、
和梨と葡萄をより深い味わいへと導きます。
この機会にぜひご堪能ください。

特定原材料等29品目：卵・乳・大豆
Allergens: egg, milk, soybean

＋税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 /
カプチーノ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 /
紅茶（ダージリン / アールグレイ）

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso / Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)

Seasonal Desserts

新宿髙島屋店
限定

Fig and Black Tea Roll Cake

いちじくと紅茶のロールケーキ

¥ 3,300 税込 *in tax*

とろけるような食感のいちじくを、
香り豊かな紅茶ホイップとふんわりとした生地で包んだ
ロールケーキに仕上げました。
キャラメリゼしたくるみのカリッとした食感を
アクセントとしてお楽しみください。

特定原材料等29品目：卵・乳・小麦・くるみ・大豆
Allergens: egg, milk, wheat, walnut, soybean

＋税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 /
カプチーノ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 /
紅茶（ダージリン / アールグレイ）

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso /
Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling /
Earl Grey)Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) /
Tea (Darjeeling / Earl Grey)

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

¥ 3,850 税込 *in tax*

ショートサイズ ¥ 3,190 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29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

※季節により使用する果物が写真と異なる場合がございます。
Seasonal fruit may differ from that shown in the photograph.

＋税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 /
カプチーノ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 /
紅茶（ダージリン / アールグレイ）

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso / Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)

Musk Melon Parfait

マスクメロンパフェ

¥ 4,620 税込 *in tax*

ショートサイズ ¥ 3,025 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29品目：乳・卵・大豆
Allergens: milk, egg, soybean

＋税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 /
カプチーノ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 /
紅茶（ダージリン / アールグレイ）

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso / Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)

Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

¥ 3,080 税込 *in tax*

ショートサイズ ¥ 2,420 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29品目：乳・卵・大豆・バナナ・ピスタチオ
Allergens: milk, egg, soybean, banana, pistachio

＋税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 /
カプチーノ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 /
紅茶（ダージリン / アールグレイ）

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso / Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)

Caramel Banana Parfait

カラメルバナナパフェ

¥ 3,080 税込 *in tax*

ショートサイズ ¥ 2,420 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29品目：乳・卵・大豆・バナナ
Allergens: milk, egg, soybean, banana

＋税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 /
カプチーノ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 /
紅茶（ダージリン / アールグレイ）

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso / Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)

The Banana Parfait

ザ・バナナパフェ

¥3,080 税込 *in tax*

ショートサイズ ¥2,420 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29品目：小麦・乳・卵・大豆・バナナ
Allergens: wheat, milk, egg, soybean, banana

＋税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 /
カプチーノ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 /
紅茶（ダージリン / アールグレイ）

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso / Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)

Fruits Sandwich

フルーツサンドイッチ

¥ 2,420 税込 *in tax*

ハーフサイズ ¥ 1,210 税込 *in tax*

千疋屋名物フルーツサンドイッチ。
彩り鮮やかな4種類のフルーツ(いちご、キウイフルーツ、パパイヤ、パイナップル)と
甘さ控えめで軽い口当たりのクリームを、少し塩気のあるパンではさみました。

特定原材料等29品目：小麦・乳・キウイフルーツ・大豆
Allergens: wheat, milk, kiwi, soybean

※季節により使用する果物が写真と異なる場合がございます。 ※数に限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。
Seasonal fruit may differ from that shown in the photograph. Available in limited quantities; service will end when sold out.

＋税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 / カプチーノ 乳 / 紅茶(ダージリン / アールグレイ)
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 / 紅茶(ダージリン / アールグレイ)

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso /Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)
Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)

TAKE OUT

Fruits Sandwich

フルーツサンドイッチ

¥ 2,160 税込 *in tax*

Fruits Punch / Plain Type

フルーツポンチ（プレーンタイプ）

¥ 2,200 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29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29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29品目：オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・りんご
Allergens: orange, kiwi, banana, apple

※季節により使用する果物が写真と異なる場合がございます。
Seasonal fruit may differ from that shown in the photograph.

＋税込550円で下記ドリンクをお付けいたします。
following drink by the additional charge of 550 yen.

ホット：ブレンド / アメリカン / エスプレッソ / カフェラテ 乳 / カプチーノ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）
アイス：コーヒー / カフェラテ 乳 / 紅茶（ダージリン / アールグレイ）

Hot drinks: Blend Coffee / American Coffee / Espresso / Café Latte (milk) / Cappuccino (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)Cold drinks : Iced Coffee / Café Latte (milk) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)

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29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29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29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29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29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29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29品目：乳・卵・バナナ
Allergens: milk, egg, banana

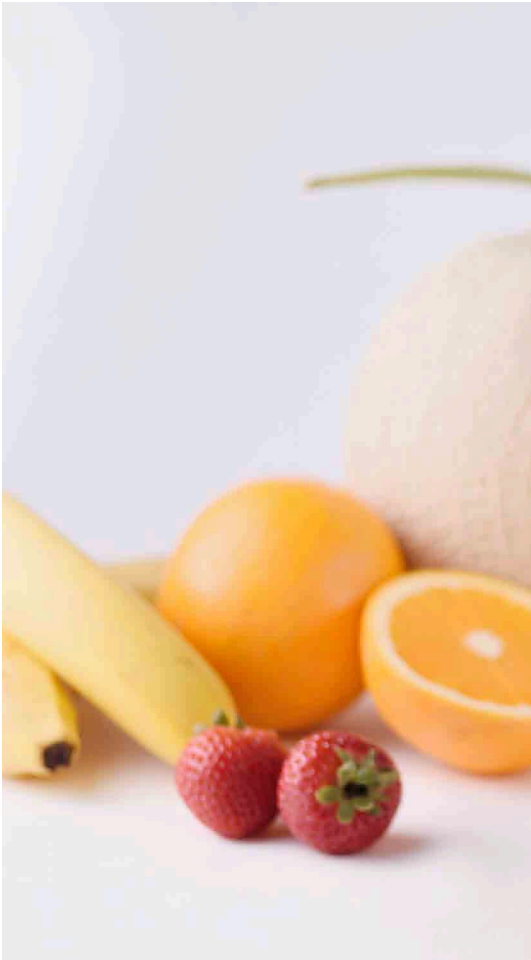
ストロベリー *Strawberry Milk Shake* ¥1,980 税込 *in tax*
特定原材料等29品目：乳・卵
Allergens: milk, egg

アボカド *Avocado Milk Shake* ¥2,090 税込 *in tax*
特定原材料等29品目：乳・卵
Allergens: milk, egg

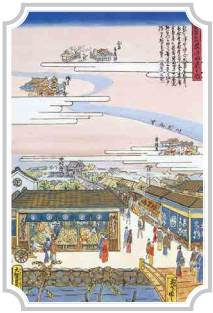
ネクター　*Nectar*

マンゴー *Mango Nectar* ¥2,750 税込 *in tax*
特定原材料等29品目：無し
Allergens: none

パパイヤ *Papaya Nectar* ¥2,200 税込 *in tax*
特定原材料等29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

1916年(大正5年)頃
フルーツパーラーの様子

Around 1916: inside the Fruit Parlor

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

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い申し上げます。

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.