

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.



Domestic Astringent Chestnut Parfait

国産渋皮栗のパルフェ

¥3,410 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

Chestnut American Shortcake

マロンアメリカンショートケーキ

¥2,200 税込
in tax

マロンアイスをスポンジではさみ、濃厚で味わい深いマロンクリームでデコレーション。人気のアメリカンショートケーキを秋ならではのお味でお楽しみください。※牛乳に浸したケーキです。

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



Marron Ice Cream

マロンアイスクリーム

¥1,650 税込
in tax

栗のかおり漂うマロンアイスに渋皮付マロンをトッピングしました。

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



相性抜群のお酒をご用意しました

Piesporter Goldtropfchen Riesling Kabinett

ピースポーター ゴールドトロップヘン リースリング カビネット



「黄金の雫」という名の銘醸畑。口いっぱいに広がるきれいな果実味と香りは、栗とも相性の良い甘口白ワインです。

Glass ¥1,870 税込
in tax

+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.

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)

Grape and Chestnut Mocha Cake

葡萄と栗のモカケーキ

¥3,630 税込
in tax

ラム酒香るマロンモカケーキに、
2種のアイスクリーム(ラムレーズン・コーヒー)と
ほろ苦く香ばしいコーヒークランブルを合わせました。
ジューシーな葡萄と共に、秋の味わいを楽しめる一皿です。

特定原材料等29品目：小麦・乳・卵・アーモンド・大豆 ※洋酒を使用しております。

Allergens: wheat, milk, egg, almond, soybean *Western liquor is used

こちらの商品の
売上の一部(10%)を、
公益財団法人ジョイセフへ
寄付いたします。

チャリティメニュー

1日12食 限定

Seasonal Desserts

日本橋本店
限定

+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.

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)

Seasonal Desserts

日本橋本店
限定

*Shine Muscat and
Pione Grape Parfait*

シャインマスカットと ピオーネのパフェ

¥3,630 税込
in tax

みずみずしく芳醇なシャインマスカットと
ピオーネに、練乳のまろやかな甘みを添えた
フロマージュクリーム、カシスジュレ、
ヨーグルトアイスクリーム、巨峰シャーベットを
重ねました。白ワインの華やかな香りを
閉じ込めたジュレと、爽やかな余韻が広がる
スパークリングワインシャーベットが、
ぶどうの甘みを引き立てます。
旬の葡萄をさまざまな味わいで楽しめる、
華やかで奥行きのある
大人のシーズンパフェです。

特定原材料等29品目：乳・大豆・ゼラチン

※洋酒を使用しております。

Allergens: milk, soybean, gelatin

*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.

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)

1日20食限定

Seasonal Desserts

日本橋本店
限定

Halloween Pudding à la mode

ハロウィン プリンアラモード

¥4,180 税込
in tax

ハロウィンを彩る秋の味覚がたくさん詰まったプリンアラモードの登場です。
秋らしい濃厚なかぼちゃプリンを主役に洋梨、和梨、柿、葡萄、さつまいもを
贅沢に盛り合わせました。一皿で秋の美味しさを存分にお楽しみください。

特定原材料等29品目：卵・乳・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン

Allergens: egg, milk, wheat, soybean, sesame, apple, gelatin



+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.

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)

おすすめアルコールメニュー

Alcohol Menu



Sembikiya Original Sangria Rossa

千足屋総本店
オリジナル サングリア・ロッサ

〈 Sparkling Wine, Orange juice 〉
スパークリングワイン、オレンジジュース

¥ 1,650 税込
in tax

ソムリエ監修のフルーツワインカクテル
サングリア。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29品目: オレンジ
Allergens: orange



Chestnut Rum Milk

マロンラムミルク

〈 Rum, Roasted chestnut syrup, Marron ice cream, Milk 〉
ラム酒、焼き栗シロップ、マロンアイスクリーム、牛乳

¥ 1,650 税込
in tax

ほっくり甘いマロンの風味にまろやかな
ミルク、芳醇なラムの香りを重ねたスイーツ
カクテルです。

特定原材料等29品目: 卵・乳・小麦
Allergens: egg, milk, wheat



Raspberry Fizz

フランボワーズフィズ

〈 Cointreau, Raspberry, Lemon juice, Syrup, Sparkling water 〉
コアントロー、ラズベリー、レモンジュース、シロップ、炭酸水

¥ 1,650 税込
in tax

フレッシュのフランボワーズをふんだんに
使用した、甘酸っぱさと爽快感が心地よく
広がる華やかな一杯です。

特定原材料等29品目: オレンジ
Allergens: orange

シャンパン



France
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

(Glass) ¥ 3,300 税込
in tax

(Bottle) ¥ 17,600 税込
in tax

品種: ムニエ ビノ・ノワール
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、柔らかなしなやかな
癒やしシャンパーニュです。



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。バリ"Kura
Master 2020"純米酒部門で最高賞
のプラチナ賞。



Junmai Muroka Genshu
"Juemon"

純米無濾過原酒
十右衛門 じゅうえもん

(Glass / 120ml) ¥ 1,320 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。

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29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29品目：無し Allergens: none

Seasonal Teas

季節のお茶

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550円カップサービス

プラス 税込770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

¥ 4,070 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

Muskmelon Parfait

マスクメロンパフェ

¥ 4,840 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.
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)



Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

¥ 3,300 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

The Banana Parfait

ザ・バナナパフェ

¥ 3,300 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

Caramel Banana Parfait

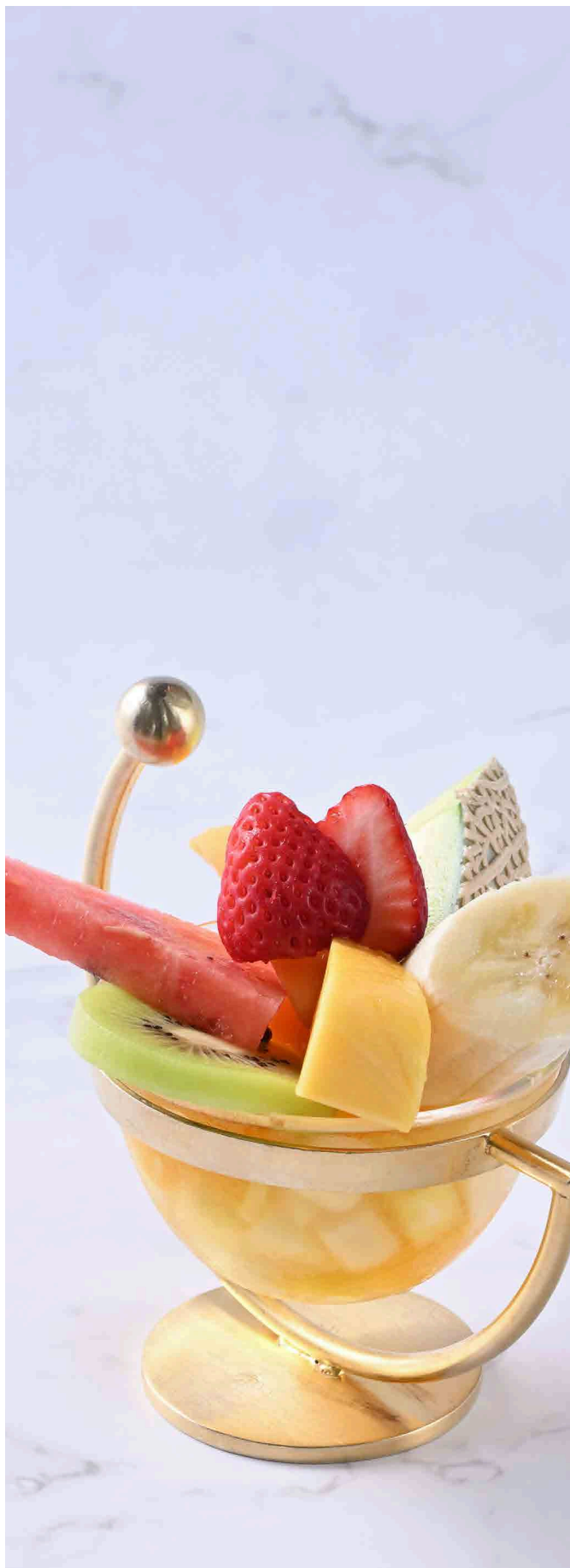
カaramelバナナパフェ

¥ 3,300 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.
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)



Fruits Punch / Plain Type

フルーツポンチ(プレーンタイプ)

¥ 2,420 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)

¥ 2,420 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)

¥ 2,420 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

+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.
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)

Pudding a la Mode

プリンアラモード

¥ 3,740 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

Fruits & Yogurt

フルーツ&ヨーグルト

¥ 2,970 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29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

¥ 3,410 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

Avocado Crepe

アボカドクレープ

¥ 2,640 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29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.

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

¥ 2,640 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

¥ 3,190 税込
in tax

特定原材料等29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

¥ 6,600 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)

特定原材料等29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

Mango

マンゴー

¥ 1,870 税込
in tax

特定原材料等29品目：無し
Allergens: none

Melon

メロン

¥ 2,090 税込
in tax

特定原材料等29品目：無し
Allergens: none

Ice Cream

アイスクリーム

Vanilla

バニラ

¥ 1,870 税込
in tax

特定原材料等29品目：乳・卵
Allergens: milk, egg

Banana

バナナ

¥ 1,870 税込
in tax

特定原材料等29品目：乳・卵・バナナ
Allergens: milk, egg, banana

Chocolate

チョコレート

¥ 1,870 税込
in tax

特定原材料等29品目：乳・バナナ
Allergens: milk, banana

Avocado

アボカド

¥ 1,870 税込
in tax

特定原材料等29品目：乳・卵・オレンジ
Allergens: milk, egg, orange

+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.
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)



Assorted Fruits
アソートフルーツ

¥ 4,950 税込
in tax

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

¥ 8,250 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29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29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29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。

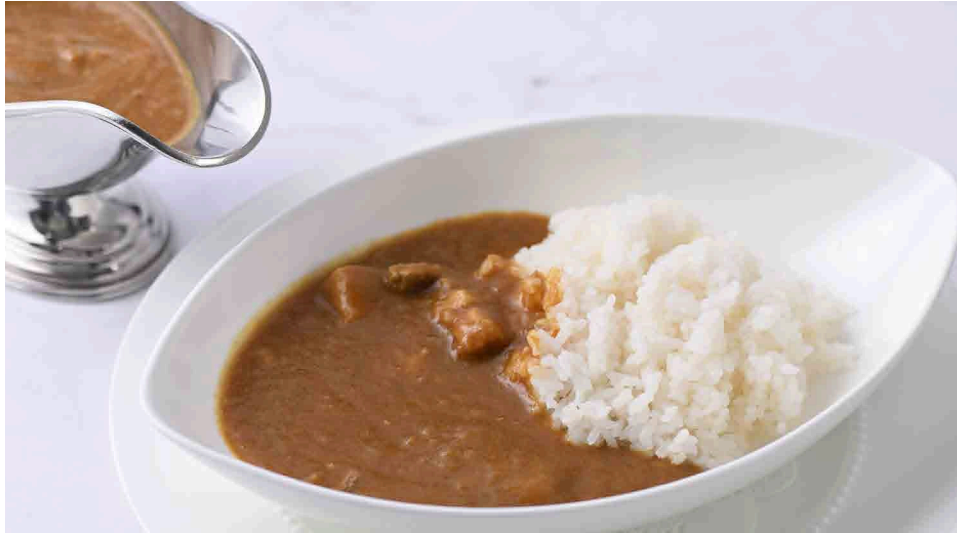
特定原材料等29品目：小麦・乳・卵・キウイフルーツ・大豆 ※からしマーガリンを使用
Allergens: wheat, milk, egg, kiwi, soybean *Use mustard margarine



+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.
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29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29品目: 小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉

Allergens: wheat, milk, beef, soybean, chicken, pork

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29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

※ミニデザートの内容及び特定原材料等29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 29 specified allergenic ingredients, please ask a member of staff.

+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.

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



Omurice with Mini Dessert

オムライス(ミニデザート付き)

¥ 2,530 税込
in tax

特定原材料等29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



Seafood and Mushroom Doria with Mini Dessert

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

特定原材料等29品目: 卵・小麦・乳・海老・いか・魚介類
Allergens: egg, wheat, milk, shrimp, squid, seafood



Western-Style Plate

洋食プレート

¥ 4,400 税込
in tax

特定原材料等29品目: えび・かに・卵・乳・小麦・いか・オレンジ・牛肉・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚介類 ※はちみつ使用
Allergens: shrimp, crab, egg, milk, wheat, squid, orange, beef, salmon, soybean, chicken, pork, apple, gelatin, seafood *honey is used

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



Kids' Plate

お子様プレート

¥ 2,420 税込
in tax

オレンジジュース または りんごジュース / ミニオムライス / エビフライ / ハンバーグ
ポテトフライ / 粗挽きソーセージ / 唐揚げ / ナポリタン / マスクメロン / フルーツサンデー

※ フルーツサンデーは+税込1,100円で千疋屋スペシャルパフェ(ミニサイズ)にご変更いただけます。

特定原材料等29品目: えび・卵・乳・小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・りんご・バナナ・キウイフルーツ・オレンジ・ゼラチン
Allergens: shrimp, egg, milk, wheat, beef, pork, chicken, soybean, apple, banana, kiwi, orange, gelatin

※ミニデザートの内容及び特定原材料等29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 29 specified allergenic ingredients, please ask a member of staff.

+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.
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29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29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29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29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	¥ 2,750	税込 in tax
特定原材料等29品目: 乳・卵 Allergens: milk, egg			
バナナ	Banana Milk Shake	¥ 2,420	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	¥ 2,200	税込 in tax
特定原材料等29品目: 乳・卵 Allergens: milk, egg			
ブルーベリー	Blueberry Milk Shake	¥ 2,200	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	¥ 2,310	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	¥ 2,970	税込 in tax
特定原材料等29品目: 無し Allergens: none			
パパイヤ	Papaya Nectar	¥ 2,420	税込 in tax
特定原材料等29品目: 無し Allergens: none			

コーヒー&紅茶

Coffee & Tea

HOT | ホット

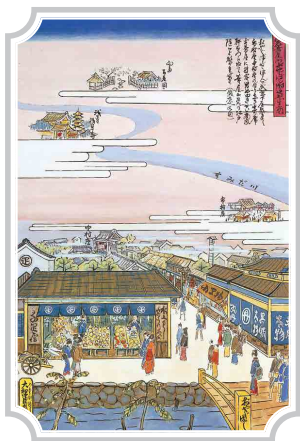
ブレンドコーヒー	Coffee	¥ 935	税込 in tax
特定原材料等29品目: 無し Allergens: none			
アメリカンコーヒー	American Coffee	¥ 935	税込 in tax
特定原材料等29品目: 無し Allergens: none			
エスプレッソ	Espresso	¥ 990	税込 in tax
特定原材料等29品目: 無し Allergens: none			
カフェラテ	Caffe Latte	¥ 990	税込 in tax
特定原材料等29品目: 乳 Allergens: milk			
カプチーノ	Cappuccino	¥ 990	税込 in tax
特定原材料等29品目: 乳 Allergens: milk			

ダーズリン	Darjeeling Tea	¥ 1,045	税込 in tax
特定原材料等29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29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29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29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

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.