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、特定原材料等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.

Taste Of Autumn Parfait

秋の味覚 パフェ

¥2,970 税込 *in tax*



旬のフルーツを1つのグラスに盛り込んだ
パフェが登場です。
柿ソース、ラ・フランスシャーベット、
ザクロの実、ぶどう、りんご、西洋梨と
多彩な味覚がお楽しみいただけます。
トップに南天の葉を飾り立てて。

特定原材料等29品目：乳・卵・りんご・ゼラチン
Allergens: milk, egg, 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)

マロンオンパレード
Marron on Parade

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



＋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

日本橋髙島屋店
限定



Chestnut Tiramisu Parfait

マロンティラミス パフェ

¥3,960 税込 *in tax*

イタリア産のマスカルポーネを
ふんだんに使った濃厚なクリームに
まろやかな国産栗やマロンアイスクリームを
合わせ、ティラミス風に仕立てました。
ベリーの甘酸っぱさとともに
秋の深まりを感じていただけるパフェです。

特定原材料等29品目：卵・乳・小麦・オレンジ・大豆
※洋酒を使用しております。
Allergens: egg, milk, wheat, orange, 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.
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）、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

日本橋髙島屋店
限定



Pear and Nut Cheese Parfait

洋梨とナッツの
チーズパフェ

¥3,740 税込 *in tax*

旬の洋梨を主役にした期間限定パフェです。
香ばしいナッツ、まろやかなチーズ、
甘酸っぱいフランボワーズソースが
洋梨の芳醇な味わいを引き立てます。

特定原材料等29品目：卵・乳・くるみ・アーモンド・
ピスタチオ・大豆・ゼラチン
Allergens: egg, milk, walnut, almond,
pistachio, soybean, 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・ダージリン）、アイスティー（アールグレイ・ダージリン）、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

Chestnut and Apple Crêpe

栗と林檎のクレープ

Seasonal Desserts
日本橋高島屋店
限定

¥3,630 税込 *in tax*

栗とりんごを贅沢に楽しめる、期間限定のクレープです。
香り豊かな国産栗に、甘酸っぱくジューシーなりんごを合わせ、
秋らしい味わいに仕上げました。
黒糖ソースのコクと、香ばしいくるみが、栗のやさしい甘みを引き立てます。

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

日本橋髙島屋店
限定



Pear spice chocolate parfait

洋梨の
スパイスショコラパフェ

¥4,070 税込 *in tax*

みずみずしい洋梨を主役に、
チョコレートやスパイスを重ねた大人のパフェ。
別添えのオリーブオイルをひと滴、
仕上げの塩と共に合わせると、
チョコレートやスパイスの香りが
いっそう引き立ちます。

特定原材料等29品目：乳・小麦・大豆・ゼラチン
※はちみつを使用しております。
Allergens: milk, wheat, soybean, gelatin
*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）、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



Caramel Apple Parfait

キャラメルりんごのパフェ

¥2,750 税込 *in tax*

ほろ苦いキャラメルソースが
りんごの甘酸っぱさを引き立て、
濃厚なバニラアイスやバニラホイップクリームと
重なり合うことで、甘さと酸味の
絶妙なハーモニーを楽しめます。
サクサクのパイ生地をアクセントに加え、
食感の変化も楽しめるパフェです。

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

アルコールを使用しております。Alcohol is used.
20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。
また、お車のお客様はお控えください。
Alcohol consumption by persons under the age of 20 is prohibited by law.
In addition, customers who are driving are requested to refrain from drinking.

＋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）、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

Apple Ginger Ale
りんごのジンジャーエール
¥1,540 税込 in tax

Hot Apple Ginger
ホットアップルジンジャー
¥1,540 税込 in tax

生の国産りんごと生姜で仕立てた自家製ピューレと千疋屋オリジナルのりんごジュースで仕上げた秋限定のスペシャルドリンク。りんごの自然な甘みと生姜のピリッとしたアクセントが口いっぱいに広がり、秋のひとときを優しく彩ります。

特定原材料等29品目：りんご
Allergens: apple



Seasonal Desserts
日本橋高島屋店
限定

Japanese Chestnut Cocoa
和栗ココア
ホット・アイス 各 ¥1,870 税込 in tax

丁寧に裏ごしした和栗のペーストに薫り高いココアを合わせ、まろやかで深みのある味わいに仕上げました。栗のやさしい甘みとココアのビターなコクが溶け合い、ひと口ごとに秋のぬくもりを感じられる一杯です。

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



Seasonal Flavored Teas

季節のフレーバーティー

Ceylon Uva

セイロンウバ

Hot

世界三大紅茶のひとつ。スリランカのウバ地方で収穫される紅茶です。
キリっとした味わいで、爽快感のある香りが特徴です。食後やデザートに合わせていただくのに
おすすめです。コクがあり、ミルクティーとも相性抜群です。

特定原材料等29品目：無し
Allergens: none

Apple and Green Rooibos Herbal Tea

林檎とグリーンルイボスのハーブティー

ノンカフェイン　Hot

発酵の工程を行わないことで作られるグリーンルイボスは、通常のルイボスよりも爽やかで、
緑茶に近い味わいが特徴です。ドライ林檎やワインレッドリーフ・ステビアをブレンドしました。
また、アクセントにオレガノとシードルの香りを加えることで、ほのかに鼻を抜けるスパイシーな香りを
お楽しみいただけます。

特定原材料等29品目：りんご　※グリーンアップル香料を使用しております。
Allergens: apple *Green apple flavoring is used.

セット カップサービス　各￥550 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

日本橋髙島屋限定 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).*



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。

¥ 2,651 税込 *in tax*

特定原材料等29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。

¥ 2,651 税込 *in tax*

特定原材料等29品目：小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
Allergens: wheat, milk, beef, soybean, chicken



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。

¥ 2,706 税込 *in tax*

特定原材料等29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）　*Fruit Sandwich Half Size*

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

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

日本橋髙島屋限定 ハーフサイズメニュー

Mango Curry and Rice half size 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。

¥ 1,210 税込 *in tax*

特定原材料等29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 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。

¥ 1,210 税込 *in tax*

特定原材料等29品目：小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
Allergens: wheat, milk, beef, soybean, chicken

Spicy Coconut Curry and Rice half size 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。

¥ 1,265 税込 *in tax*

特定原材料等29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 half size

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29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 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29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）

＋ ¥ 550 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.

Nihombashi Takashimaya – Store-Exclusive Western Cuisine Menu

日本橋髙島屋限定 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）

¥ 2,420 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29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）

¥ 2,200 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29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29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）

＋ ¥ 550 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.

Nihombashi Takashimaya – Store-Exclusive Mini Parfait Set

日本橋髙島屋限定 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)

＋￥1,870 税込 *in tax*

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



Banana Chocolate Parfait (mini size)

バナナチョコレートパフェ(ミニサイズ)

＋￥1,485 税込 *in tax*

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



Muskmelon Parfait (mini size)

マスクメロンパフェ(ミニサイズ)

＋￥2,365 税込 *in tax*

特定原材料等29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

¥ 3,850 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

¥ 4,620 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

¥ 3,080 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

¥ 3,080 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

カラメルバナナパフェ

¥ 3,080 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.
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)

¥ 2,200 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

＋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

¥ 3,520 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

¥ 2,750 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

¥ 3,190 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

¥ 2,420 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)



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

¥ 6,380 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



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、
懐かしくも贅沢な一皿です。

特定原材料等29品目：小麦・乳・卵・大豆
Allergens: wheat, 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)



Sherbet
シャーベット

Mango
マンゴー
¥1,650 税込 *in tax*

特定原材料等29品目：無し
Allergens: none

Melon
メロン
¥1,870 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
¥1,650 税込 *in tax*

特定原材料等29品目：乳・卵
Allergens: milk, egg

Banana
バナナ
¥1,650 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
¥1,650 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
¥1,650 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 Fruirs

アソートフルーツ

¥ 4,730 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 ］¥ 2,420 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

¥ 1,980 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

¥ 2,310 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)



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：🌶🌶🌶🌶🌶）

¥ 2,420 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・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）

¥ 2,420 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
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：🌶🌶🌶🌶🌶）

¥ 2,530 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29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)

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

ブルーベリー *Blueberry 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

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29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29品目：無し
Allergens: none

エスプレッソ *Espresso* ¥880 税込 in tax
特定原材料等29品目：無し
Allergens: none

カフェラテ *Caffe Latte* ¥880 税込 in tax
特定原材料等29品目：乳
Allergens: milk

カプチーノ *Cappuccino* ¥880 税込 in tax
特定原材料等29品目：乳
Allergens: milk

ダージリン *Darjeeling Tea* ¥825 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* ¥825 税込 in tax
特定原材料等29品目：無し
Allergens: none

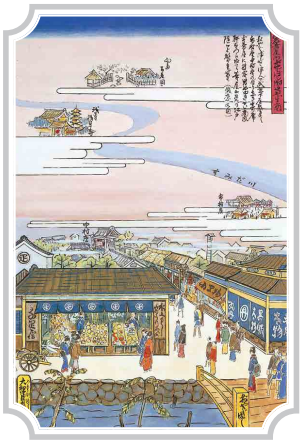
ICE | アイス

アイスコーヒー *Iced Coffee* ¥880 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* ¥880 税込 in tax
特定原材料等29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。



1916年(大正5年)頃
フルーツパーラーの様子

Around 1916: inside the Fruit Parlor

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。



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 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. We sincerely thank you for your continued patronage.