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.

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

相性抜群のお酒をご用意しました。
ぜひ旬の果物に合わせて召し上がってください。

TAYLOR'S 20YEAS OLD TAWNY PORT
テイラー トゥニー・ポート 20年

Glass 30ml ¥1,650 税込 *in tax*

干しぶどうや熟したプレーン、ナッツなどの香りにスパイスのニュアンス。
口当たりの良い甘みがキャラメルソースを含んだかのよう。

＋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プピングしました。

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 ゴールドトロップヒェン 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)

Grape and Chestnut Mocha Cake

葡萄と栗のモカケーキ

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

¥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



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



Persimmon and Two-Cheese Parfait

柿と2種のチーズのパフェ

¥ *3,300* 税込 *in tax*

大きくカットしたフレッシュな柿、
柿ソルベ、柿のバターソテーに
塩気のあるモッツァレラチーズや
まろやかなクリームチーズアイスを
合わせました。
アクセントに効かせたブラックペッパーとの
相性も良く、塩味×甘みを楽しめる一品です。

特定原材料等29品目：卵・乳・大豆
※はちみつを使用しております。
Allergens: egg, milk, 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)

おすすめアルコールメニュー

Alcohol Menu



Sembikiya Original Sangria Rossa

千疋屋総本店 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



VeuveOlivier&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　ピノ・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、柔らかく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。パリ"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

ダージリン（ミルク 乳 milk・レモン・ストレート）

インド、ダージリン地方収穫の「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

カラメルバナナパフェ

¥ 3,300 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）

¥ 2,420 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

¥ 2,970 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、
懐かしくも贅沢な一皿です。

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 Fruirs

アソートフルーツ

¥ 4,950 税込 *in tax*

Assorted Fruirs 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。

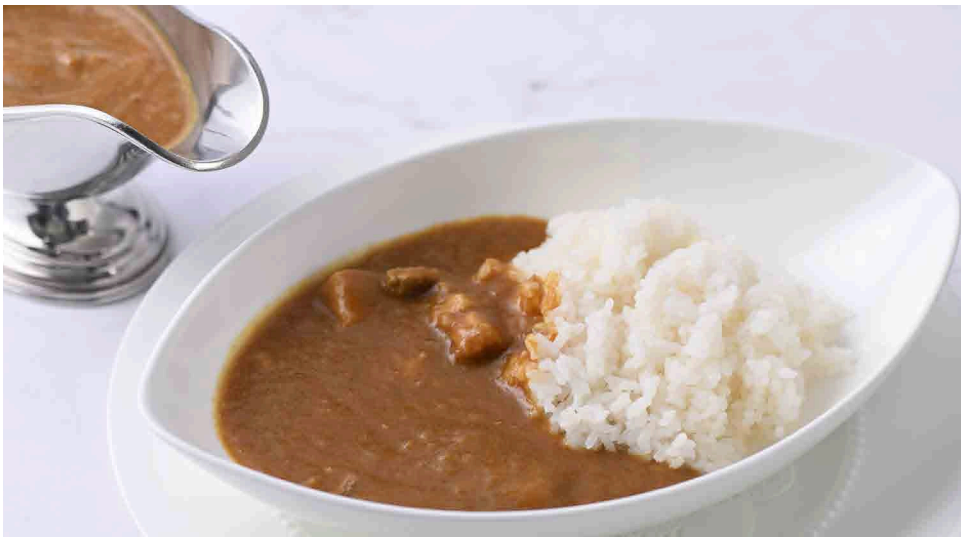
特定原材料等29品目：小麦・乳・卵・キウイフルーツ・大豆　※からしマーガリンを使用
Allergens: wheat, milk, egg, kiwi, soybean *Use mustard margarine



＋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・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* ¥1,760 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

ダージリン *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

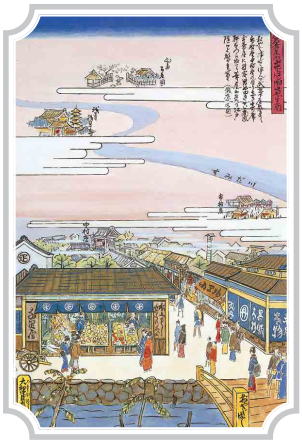
アイスコーヒー *Iced Coffee* ¥990 税込 in tax
特定原材料等29品目：無し
Allergens: none

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,

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。



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.