

Special Menu

この季節、麻布台ヒルズ店のみで
お召し上がりいただけるメニューです

This seasonal menu is only available at the Azabudai Hills store



Queen Strawberry and Le Lectier Pear Parfait

クイーンストロベリーと
ル・レクチェのパフェ

Recommend

¥ 3,080 税込
in tax

ひと粒ひと粒、丁寧に育て上げたクイーンストロベリーとル・レクチェの濃厚な甘みがひとつに調和したパフェです。白ワインゼリー、フロマージュブラン、ホワイトチョコクラッシュやクリームチーズアイスなど様々な重なりあう層もお楽しみください。

In this parfait, Queen Strawberries, each of which is carefully grown, harmonize with the rich sweetness of Le Lectier pears. We hope you enjoy the various layers which include white wine jelly, fromage blanc, white chocolate crunch, and cream cheese ice cream.

特定原材料等 28 品目： 乳・卵・大豆・小麦・ゼラチン

Allergens: milk, egg, soy, wheat, gelatin



Fruit Salad Parfait

フルーツサラダパフェ

Recommend

¥ 1,870 税込
in tax

10 種におよぶ野菜と旬の果物をひとつのグラスに束ねた一品です。アボカドアイスのクリーミーさとフランボワーズソースの酸味、柔らかな果肉と張りのある野菜など多様な味覚が一体となった、新感覚のヘルシーなパフェです。

Ten types of vegetables and seasonal fruit are fully loaded into this single glass. This new, healthy type of parfait combines a variety of taste sensations, such as the creaminess of avocado ice cream, the acidity of raspberry sauce, soft fruit, and firm vegetables.

特定原材料等 28 品目： 乳・卵・大豆・小麦・キウイフルーツ・オレンジ・りんご・カシューナッツ

Allergens: milk, egg, soy, wheat, kiwifruit, orange, apple, cashew nuts



Assorted Fruit Selection and Tea Set

アソートフルーツセレクション
ティーセットつき

Recommend

¥ 5,280 税込
in tax

選び抜いた食べごろの果物を、アフタヌーンティースタイルでお楽しみいただけます。千疋屋を代表するマスクメロンを筆頭に、南国系の果物、旬を極めた果物を盛り重ねました。見た目にも美しく、ティータイムの卓上を華やかに彩ります。

Enjoy carefully selected ripe fruit styled for afternoon tea. Starting with Sembikiya's signature muskmelon, we offer an assortment of tropical and seasonal fruit. The beautiful presentation brightens up the tea time table.

特定原材料等 28 品目: バナナ・キウイフルーツ・オレンジ

Allergens: banana, kiwifruit, orange



Seasonal Fruit Cocktail

シーズナルフルーツポンチ

Recommend

¥ 1,870 税込
in tax

季節を代表する果物を鮮やかに盛り合わせたシンプルな一皿。千疋屋のフルーツパーラー開業当時から続く伝統のフルーツポンチです。果実本来の甘さやみずみずしさをぞんぶんに味わっていただけます。

This vibrant assortment of seasonal fruit is a simple dish. Sembikiya Fruit Parlor has continued serving this traditional fruit cocktail since its opening. Fully enjoy the natural sweetness and fresh juiciness of the fruit.

特定原材料等 28 品目: オレンジ・りんご

Allergens: orange, apple



Berry Berry Chocolate

ベリーベリーショコラ

¥ 2,530 税込
in tax

3種のベリーで色鮮やかに彩った期間限定のパフェです。
華やかな香りと甘酸っぱい味わいのベリーを、口溶けのよいフォンダンショコラと一緒に楽しみください。

Limited time parfait adorned with vibrant colors from three different berries.
Enjoy the fragrant and sweet-tart berries with melt-in-your-mouth fondant chocolate.

特定原材料等 28 品目：小麦・乳・卵・大豆・りんご

Allergens: wheat, milk, egg, soybean, apple



Le lectier and amakusa parfait

ル レクチエと天草のパフェ

¥ 2,640 税込
in tax

なめらかな果肉と香り高い濃厚な味わい、鮮やかなブライトイエローが特徴の新潟県産「ル レクチエ」を使用したパフェです。甘みが強く、口当たりがまろやかな旬の柑橘「天草」と、純白の層を成すヨーグルトアイス、爽やかな甘みを引き立てるオレンジやラ フランスのシャーベットを合わせた一品です。

This is a parfait made with “Le Lectier,” a Niigata prefecture specialty with smooth flesh, a rich aroma, and a bright yellow color. It is combined with Amakusa, a seasonal citrus fruit with a strong sweetness and smooth texture, and yogurt ice cream, which forms a layer of pure white. The refreshing sweetness of the parfait is further enhanced by orange and pear sorbet.

特定原材料等 28 品目：乳・オレンジ・大豆・ゼラチン

Allergens: milk, orange, soybean, gelatin

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

Recommend

¥ 3,080 税込
in tax

千疋屋の理想のすべてを満載したパフェ。食べごろを迎えた果物の下には、バニラアイスやシャーベット、ホイップクリームなどが層となっていて、ひとさじごとに味わいが深まります。最後のひと口までゆっくりとご堪能ください。

This parfait is fully loaded with all of Sembikiya's ideals. Layers beneath fruit at its peak of ripeness, including vanilla ice cream, sherbet, and whipped cream, bring deepening flavor to each spoonful. Please savor it slowly until the last bite.

特定原材料等 28 品目： 乳 ・ 卵 ・ 大豆 ・ バナナ ・ キウイフルーツ ・ オレンジ

Allergens: milk, egg, soy, banana, kiwifruit, orange



Muskmelon Parfait

マスクメロンパフェ

Recommend

¥ 4,070 税込
in tax

千疋屋の看板果物であるマスクメロンを、味わい尽くすパフェです。一茎一果で丁寧に育てられた果実は、芳醇な香りと濃厚な甘みに溢れています。ホイップクリームやアイスクリームで変化をつけながらお楽しみください。

This parfait allows you to savor the flavor of Sembikiya's signature fruit, muskmelon, to the fullest. Each stem yielding only one melon, concentrates the mellow aroma and rich sweetness of this carefully grown fruit. It can be enjoyed differently with whipped cream and ice cream.

特定原材料等 28 品目： 乳・卵・大豆

Allergens: milk, egg, soy



Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

¥ 2,530 税込
in tax

ほどよく熟成したバナナをふんだんに使い、チョコレートと合わせた王道のパフェです。コクが豊かなホイップクリームと口溶けの良いアイスクリームが、バナナの甘みをより一段と濃厚なものにします。

This is a classic parfait lavishly made with ripe bananas paired with chocolate. Rich whipped cream and melt-in-your-mouth ice cream intensifies the sweetness of the bananas even more.

特定原材料等 28 品目： 乳・卵・大豆・バナナ

Allergens: milk, egg, soy, banana



Fruit Yogurt

フルーツヨーグルト

¥ 2,310 税込
in tax

食べごろの果物に、ヨーグルトを合わせたシンプルで爽やかな一皿。別添えの蜂蜜で甘みを加えたり、季節のフルーツビネガーでヘルシーさをプラスするなど、お好みのアレンジで楽しんでいただけます。

This is a simple, refreshing dish that combines ripe fruit with yogurt. Enjoy it with your personal touch for a healthy treat, sweetened with the honey served on the side, or by adding the fruit vinegar of the season.

特定原材料等 28 品目： 乳・バナナ・キウイフルーツ・オレンジ・蜂蜜

Allergens: milk, banana, kiwifruit, orange, honey



Custard Pudding a la Mode

プリンアラモード

¥ 3,080 税込
in tax

濃厚で口溶けの良いプリンとバニラのアイスクリーム、そして、フレッシュな果物の組み合わせにときめくプリンアラモード。見た目の華やかさも一緒に味わっていただきたい当店おすすめのスイーツです。

Custard Pudding a la mode is a combination of rich, melt-in-your-mouth pudding, vanilla ice cream, and fresh fruit. We hope you will enjoy the gorgeous appearance of this recommended sweet while savoring its flavor.

特定原材料等 28 品目： 乳 ・ 卵 ・ 大豆 ・ バナナ ・ キウイフルーツ ・ オレンジ

Allergens: milk, egg, soy, banana, kiwifruit, orange



Cream Anmitsu

クリームあんみつ

¥ 2,750 税込
in tax

和の甘味を代表するあんみつに、千疋屋が選りすぐった果物を盛り合わせました。バニラと抹茶のアイスクリームが花を添えます。黒蜜とホイップクリームと併せて和なお茶の時間をお楽しみください。

Anmitsu is a typical Japanese confectionery made with rice flour, shiratama (glutinous rice flour), or agar topped with red bean paste and drizzled with dark molasses syrup. At Sembikiya, vanilla and matcha green tea ice cream are included, and of course, an assortment of fruit. Drizzle it with the accompanying dark molasses syrup and enjoy with whipped cream.

特定原材料等 28 品目： 乳 ・ 卵 ・ 大豆 ・ バナナ ・ キウイフルーツ ・ オレンジ

Allergens: milk, egg, soy, banana, kiwifruit, orange



Sherbet & Ice Cream

シャーベット & アイスクリーム

カシスシャーベット ¥ 1,210 税込
Cassis Sherbet *in tax*

マンゴーシャーベット ¥ 1,210 税込
Mango Sherbet *in tax*

メロンシャーベット ¥ 1,430 税込
Melon Sherbet *in tax*

バナナアイスクリーム ¥ 1,210 税込
Banana Ice Cream *in tax*

チョコアイスクリーム ¥ 1,210 税込
Chocolate Ice Cream *in tax*

アボカドアイスクリーム ¥ 1,210 税込
Avocado Ice Cream *in tax*

バニラアイスクリーム ¥ 1,210 税込
Vanilla Ice Cream *in tax*

特定原材料等 28 品目：

バナナアイスクリーム / 乳・バナナ
チョコアイスクリーム / 乳・バナナ
アボカドアイスクリーム / オレンジ
バニラアイスクリーム / 乳・卵

Allergens:

Banana Ice Cream / milk, banana
Chocolate Ice Cream / milk, banana
Avocado Ice Cream / orange
Vanilla Ice Cream / milk, egg



American Shortcake: Strawberry / Blueberry / Mixed Berry

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

¥ 1,870 税込
in tax

千疋屋のクラシックなメニューのひとつ、伝統のショートケーキです。柔らかなスポンジケーキ、バニラアイス、濃密なホイップクリームが美しい層となっております。ミルクに浸しながらお召し上がりいただくスタイルです。

This traditional shortcake is one of the classic Sembikiya menu items. Soft sponge cake, vanilla ice cream, and rich whipped cream form beautiful layers. It is customary to serve this cake dipped in milk.

特定原材料等 28 品目： 乳 ・ 卵 ・ 大豆 ・ 小麦
Allergens: milk, egg, soy, wheat



Fruit Sandwich

フルーツサンドイッチ

¥ 1,980 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。

This sandwich is made with four types of fruit and lightly sweetened whipped cream. The salty bread is a perfect complement.

特定原材料等 28 品目： 乳・大豆・小麦・キウイフルーツ
Allergens: milk, soy, wheat, kiwifruit

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

熟成したアボカドのクリーミーな食感と新鮮なトマトの酸味が一つになった、食べ応えのあるサンドイッチです。

This satisfying sandwich combines the creamy texture of ripe avocado and acidity of fresh tomato.

特定原材料等 28 品目： 乳・卵・大豆・小麦
Allergens: milk, egg, soy, wheat

Mixed Sandwiches

ミックスサンドイッチ

¥ 1,980 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を盛り合わせた一皿です。お食事時にも、ティータイムにも。

This plate holds half each of a Fruit Sandwich and an Avocado and Tomato Sandwich. It is served for a meal, or for tea time.

特定原材料等 28 品目： 乳・卵・大豆・小麦・キウイフルーツ
Allergens: milk, egg, soy, wheat, kiwifruit

Seasonal Sandwich

シーズナルサンドイッチ

¥ 2,200 税込
in tax

旬の果物を加え合わせた、季節を感じられるフルーツサンドイッチです。内容は季節によって異なりますので、スタッフまでお尋ねください。

Seasonal fruit has been added to our Fruit Sandwich in this set. Content varies with the season, so please ask our staff.

特定原材料等 28 品目： 乳・大豆・小麦
Allergens: milk, soy, wheat



Mango Curry over Rice, with Mini Dessert

マンゴーカレーライス
ミニデザートつき ¥ 1,980 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。

This pork curry has been long-loved at Sembikiya. Mango was added to the roux to deepen its flavor.

特定原材料等 28 品目: 豚肉・牛肉・鶏肉・大豆・小麦・りんご
Allergens: pork, beef, chicken, soy, wheat, apple

Spicy Coconut Curry over Rice, with Mini Dessert

スパイシーココナッツカレーライス
ミニデザートつき ¥ 2,200 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。

This is a slowly stewed chicken curry. It has been prepared with fragrant spices and rich coconut milk.

特定原材料等 28 品目: 牛肉・鶏肉・乳・大豆・小麦・エビ（魚介類）
Allergens: beef, chicken, milk, soy, wheat, shrimp (seafood)

Pineapple Hashed Beef over Rice, with Mini Dessert

パイナップルハッシュドビーフライス
ミニデザートつき ¥ 2,090 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。

Beef and onion umami is carefully brought out in this Hashed Beef. Pineapple's acidic, sweet taste is the secret ingredient.

特定原材料等 28 品目: 牛肉・鶏肉・乳・大豆・小麦
Allergens: beef, chicken, milk, soy, wheat



Fresh Juices

フレッシュジュース

オレンジ Orange	特定原材料等28品目：オレンジ Allergen: orange	¥ 1,540	税込 <i>in tax</i>
グレープフルーツ Grapefruit		¥ 1,540	税込 <i>in tax</i>
パイナップル Pineapple		¥ 1,540	税込 <i>in tax</i>
マスクメロン Muskmelon		¥ 2,970	税込 <i>in tax</i>
ミックス Mixed	特定原材料等28品目：バナナ・オレンジ Allergens: banana, orange	¥ 1,870	税込 <i>in tax</i>

Milkshakes

ミルクシェイク

マンゴー Mango	特定原材料等28品目：乳・卵 Allergens: milk, egg	¥ 1,870	税込 <i>in tax</i>
バナナ Banana	特定原材料等28品目：乳・卵・バナナ Allergens: milk, egg, banana	¥ 1,540	税込 <i>in tax</i>
ストロベリー Strawberry	特定原材料等28品目：乳・卵 Allergens: milk, egg	¥ 1,540	税込 <i>in tax</i>
ブルーベリー Blueberry	特定原材料等28品目：乳・卵 Allergens: milk, egg	¥ 1,540	税込 <i>in tax</i>
アボカド Avocado	特定原材料等28品目：乳・卵 Allergens: milk, egg	¥ 1,650	税込 <i>in tax</i>

Nectars

ネクター

マンゴー Mango	¥ 2,090	税込 <i>in tax</i>
パパイヤ Papaya	¥ 1,760	税込 <i>in tax</i>

Coffee

コーヒー

ブレンド (HOT / ICE) ￥ 825 税込
Blended (hot / iced)

アメリカン ￥ 825 税込
American

エスプレッソ ￥ 825 税込
Espresso

カフェラテ (HOT / ICE) ￥ 880 税込
Cafe Latte 特定原材料等 28 品目： 乳
Allergen: milk

カプチーノ ￥ 880 税込
Cappuccino 特定原材料等 28 品目： 乳
Allergen: milk

Tea

紅茶

ダーズリン (HOT / ICE) ￥ 935 税込
Darjeeling

アールグレイ (HOT / ICE) ￥ 935 税込
Earl Grey

アッサム (HOT) ￥ 935 税込
Assam

季節の紅茶 ￥ 935 税込
Seasonal Tea

季節のルイボスティー ￥ 935 税込
Seasonal Rooibos Tea

Set Beverage

セットドリンク (カップ / Cup) + ￥ 385 税込

(ポット / Pot) + ￥ 605 税込

各メニューのセットドリンクとして、「コーヒー」または「紅茶」の中からお選びいただけます。

To order a set beverage along with any item on the menu, one beverage from the COFFEE or TEA lists may be selected.

特定原材料等 28 品目 カフェラテ・カプチーノ：乳 / Cafe Latte and Cappuccino allergen: milk

Alcohol

アルコール

サントリー ザ・プレミアムモルツ (瓶) 334ml ￥ 880 税込
Suntory The Premium Malts (bottle)

シャンパン ヴーヴクリコイエローラベル
Champagne: Veuve Clicquot Yellow Label Brut,
グラス / glass ￥ 3,300 税込
ボトル / bottle ￥ 19,800 税込

スパークリングワイン ブルエット・プレスティージュ・
ブランド・ブラン・ブリュット NV
Sparkling Wine: Brouette Prestige Blanc de Blancs Brut NV

シャルドネ グラス / glass ￥ 1,320 税込
Chardonnay
ボトル / bottle ￥ 6,050 税込

白ワイン クラレンス ディロン クラレンドル ブラン
White Wine: Clarence Dillon Clarendelle Blanc
グラス / glass ￥ 1,430 税込
ボトル / bottle ￥ 8,800 税込

白ワイン シャトー ヌフデュ パプ ブラン 2017
White Wine: Châteauneuf-du-Pape Blanc 2017
グラス / glass ￥ 2,530 税込
ボトル / bottle ￥ 17,600 税込

赤ワイン シャトーモンペラ 2020
Red Wine: Chateau Mont Perat 2020
グラス / glass ￥ 1,430 税込
ボトル / bottle ￥ 8,800 税込

赤ワイン ジヴリーブルミエ・クリュセルヴァオワジーヌ 2019
Red Wine: Givry Premir Cru "Servoisine" 2019
グラス / glass ￥ 2,530 税込
ボトル / bottle ￥ 17,600 税込

Non Alcohol

ノンアルコール

サントリー オールフリー 334ml ￥ 770 税込
Suntory ALL-FREE Beer in tax

スパークリングワイン ルポルミエ ポミヨン ￥ 1,430 税込
Sparkling Wine: Le Porumier Pomillon in tax

Mineral Water

ミネラルウォーター

スルジーヴァ 500ml ￥ 880 税込
Surgiva Mineral Water in tax

スルジーヴァ スパークリング 500ml ￥ 880 税込
Surgiva Sparkling Mineral Water in tax

＊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.

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。そして、ここ麻布台ヒルズにまたひとつお客様との出会いの場を新たに設けることができたことは、千疋屋にとって大きな喜びとなりました。

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 having survived the Great Kanto Earthquake and the ravages of two wars since that time, with the support of many customers our business has grown along with that of the Kyobashi Sembikiya and Ginza Sembikiya branches. Although the area itself has changed dramatically, the Sembikiya flagship store sign still hangs in Nihombashi, the place the company was founded. Being able to establish another location to meet customers here in Azabudai Hills has been a great pleasure for Sembikiya.

Using the trust we have previously built up as an asset, we will strive to share nature's bounty with as many customers as possible. We thank you for your continued patronage.