

## *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



*Fruit Salad Parfait*

## フルーツサラダパフェ

*Recommend*

¥1,870 税込  
in tax

フレッシュな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柑橘ビネガードレッシングの酸味、キヌアのプチプチとした食感が一体となった、新感覚のヘルシーなパフェです。

○This combines fresh vegetables and seasonal fruits in one glass. It is a new type of healthy parfait that combines the creaminess of avocado ice cream, the sourness of citrus vinegar sauce, and the chewy texture of quinoa.

特定原材料等 28 品目: オレンジ・カシューナッツ・大豆

Allergens: orange, cashewnut, soybean



*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



*Miyazaki Prefecture Fully Ripe Mango Parfait*

## 宮崎県産 完熟マンゴーパフェ

¥ 4,400 税込  
in tax

口の中で噛まずにとろけ、豊かな香りとコクがある素晴らしい仕上がりです。ほんのり甘味のあるクリーム、爽やかなマンゴーシャーベットとご一緒に。

The mango melts in your mouth without needing to chew, and has a wonderful finish with a rich aroma and richness. Enjoy it with slightly sweet cream and refreshing mango sherbet.

特定原材料等 28 品目： 乳・卵・大豆

Allergens: milk, egg, soybean



*Pineapple and Coconut Parfait (with Nata de Coco)*

## パイナップルとココナッツのパフェ (ナタデココ入り)

¥ 2,530 税込  
in tax

甘くてジューシーなゴールデンパイナップルに、相性の良いココナッツアイスクリームやバニラアイスクリームを合わせました。アクセントにパッションフルーツソースを加え、南国の香りを感じるパフェに仕上げました。

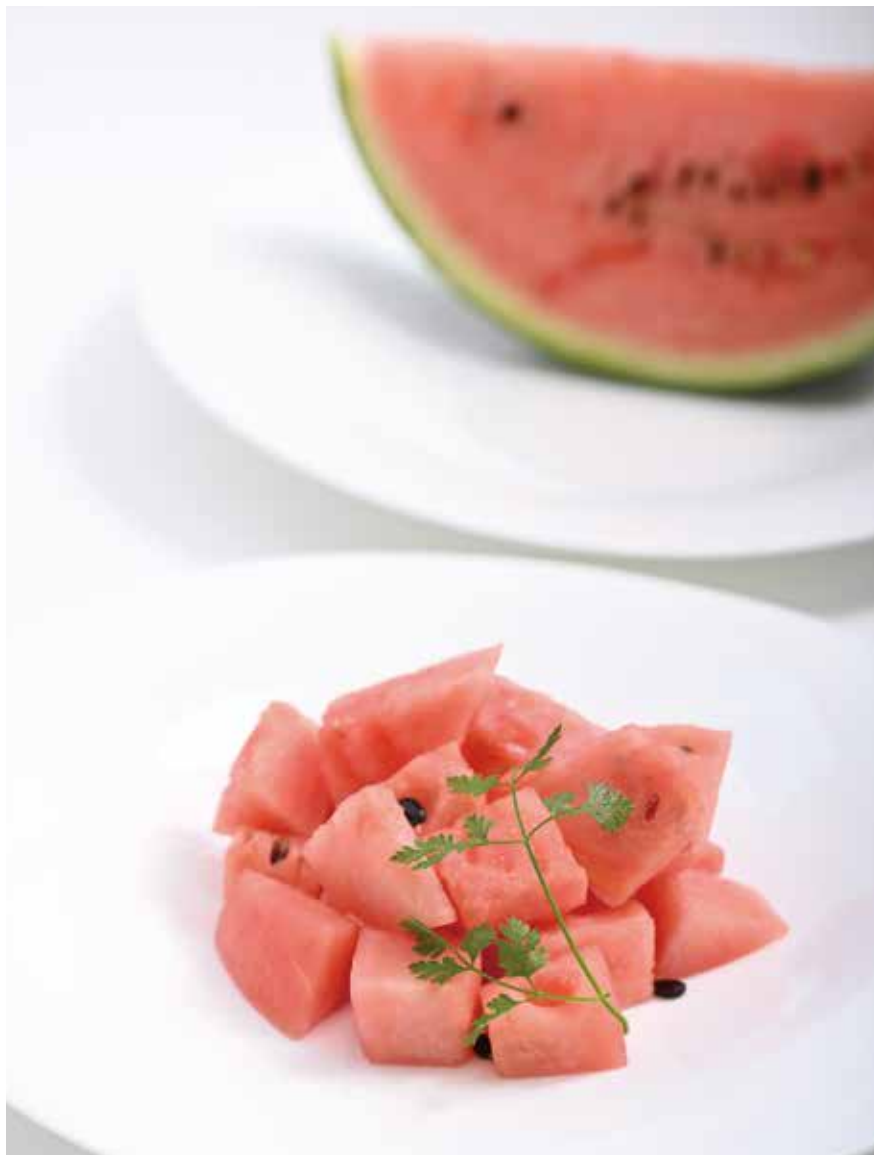
We've combined sweet and juicy golden pineapple with complementary coconut ice cream and vanilla ice cream. Passion fruit sauce is added as an accent to create a parfait that evokes the fragrance of the tropics.

特定原材料等 28 品目： 乳・卵・大豆

※ナタデココをのどに詰まらせないように注意してお召し上がりください。

Allergens: milk, egg, soybean

\* Please be careful not to choke on the nata de coco.



*Kumamoto Prefecture VS Watermelon Cut*

### 熊本県産 VS すいかカット

¥ 1,540 税込  
in tax

VSとは「ビタ・ソイル」=健康的な強い土壌のことで「ぼかし肥料」という自然環境を100%利用した農法です。植物本来の特徴を生かした、「風味・食味・色つや・コク」を引き出した千疋屋総本店おすすめの「すいか」です。

VS stands for "Vita Soil," a healthy, robust soil enhanced by a 100% naturally utilized farming method known as "bokashi composting." This is a "watermelon" recommended by Sembikiya-Sohonten, which brings out the inherent characteristics of the plant, such as "flavor, taste, color, luster, and richness."

*Kumamoto Prefecture VS Watermelon Juice*

### 熊本県産 VS すいかジュース

¥ 1,430 税込  
in tax

特定原材料等 28 品目: 無し

Allergens:None

## *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*

¥ 3,190 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*

¥ 4,180 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

¥ 2,640 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

¥ 2,420 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

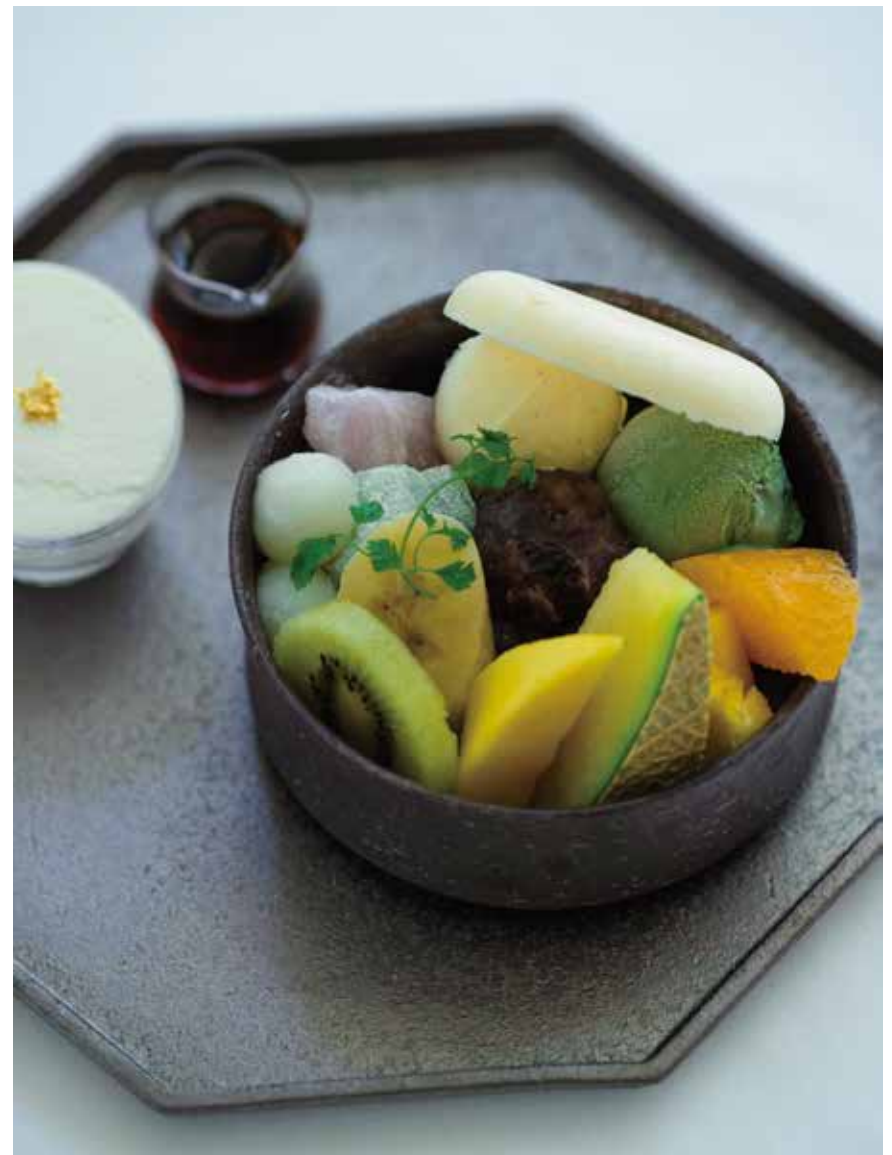
¥ 3,190 税込  
in tax

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

¥ 2,860 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  
in tax  
Cassis Sherbet

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

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

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

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

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

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

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・カシュー  
 ナッツ・大豆  
 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, cashewnut,  
 soybean  
 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

¥1,980 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

¥ 2,090 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

¥ 2,090 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



*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

¥ 2,090 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コのあるココナ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	¥ 1,980	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	¥ 1,650	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	¥ 1,650	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	¥ 1,650	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	¥ 1,760	税込 <i>in tax</i>

### Nectars

#### ネクター

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

## Coffee

### コーヒー

ブレンド (HOT/ICE) Blended (hot / iced)	¥ 825	税込 <i>in tax</i>
アメリカン American	¥ 825	税込 <i>in tax</i>
エスプレッソ Espresso	¥ 825	税込 <i>in tax</i>
カフェラテ (HOT/ICE) Cafe Latte	¥ 880	税込 <i>in tax</i>
特定原材料等 28 品目: 乳 Allergen: milk		
カプチーノ Cappuccino	¥ 880	税込 <i>in tax</i>
特定原材料等 28 品目: 乳 Allergen: milk		

## Tea

### 紅茶

ダーズリン (HOT/ICE) Darjeeling	¥ 935	税込 <i>in tax</i>
アールグレイ (HOT/ICE) Earl Grey	¥ 935	税込 <i>in tax</i>
アッサム (HOT) Assam	¥ 935	税込 <i>in tax</i>
季節の紅茶 Seasonal Tea	¥ 935	税込 <i>in tax</i>
季節のルイボ스티ー Seasonal Rooibos Tea	¥ 935	税込 <i>in tax</i>

### Set Beverage

セットドリンク (カップ / Cup)	+ ¥ 385	税込 <i>in tax</i>
(ポット / Pot)	+ ¥ 605	税込 <i>in tax</i>

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 Suntory The Premium Malts (bottle)	¥ 880	税込 <i>in tax</i>	
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 <i>in tax</i>	
ボトル / bottle	¥ 19,800	税込 <i>in tax</i>	
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 Chardonnay	グラス / glass	¥ 1,320	税込 <i>in tax</i>
	ボトル / bottle	¥ 6,050	税込 <i>in tax</i>
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			
ボルドー Bordeaux	グラス / glass	¥ 1,430	税込 <i>in tax</i>
	ボトル / bottle	¥ 8,800	税込 <i>in tax</i>
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			
コートデュロース Côtes du Rhône	グラス / glass	¥ 2,530	税込 <i>in tax</i>
	ボトル / bottle	¥ 17,600	税込 <i>in tax</i>
赤ワイン シャトーモンペラ 2020 Red Wine: Chateau Mont Perat 2020			
ボルドー Bordeaux	グラス / glass	¥ 1,430	税込 <i>in tax</i>
	ボトル / bottle	¥ 8,800	税込 <i>in tax</i>
赤ワイン ジヴリープルミエ・クリュセルヴァオワジーヌ 2019 Red Wine: Givry Premir Cru "Servoisine" 2019			
ブルゴーニュ Bourgogne	グラス / glass	¥ 2,530	税込 <i>in tax</i>
	ボトル / bottle	¥ 17,600	税込 <i>in tax</i>



*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.

*Lunch Time Set*





## ランチタイムセット

11:00~14:00 (L.O 14:00)

¥ 2,860 税込

フルーツサラダパフェとお好みのカレーライスまたはハッシュドビーフに、  
コーヒーまたは紅茶を添えたセットです。お昼のお食事にどうぞ。

メインディッシュをお一つお選びください

マンゴーカレーライス

パイナップルハッシュドビーフ

スパイシーココナッツカレー

※各種カレーとハッシュドビーフはハーフサイズでのご提供となります。

+550 円でレギュラーサイズに変更いただけます。

※ミニデザートが付きます。

特定原材料等 28 品目:

フルーツサラダパフェ / 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

マンゴーカレーライス / 豚肉・牛肉・鶏肉・大豆・小麦・りんご

パイナップルハッシュドビーフ / 牛肉・鶏肉・乳・大豆・小麦

スパイシーココナッツカレー / 牛肉・鶏肉・乳・大豆・小麦・エビ(魚介類)

## Lunch Time Set

11:00~14:00 (L.O 14:00)

¥ 2,860 *in tax*

This set includes our Fruit Salad Parfait and your choice of a Curry over Rice or Hashed Beef over Rice, served with Coffee or Tea. Please enjoy it for lunch.

Please select one main dish.

Mango Curry over Rice

Pineapple Hashed Beef over Rice

Spicy Coconut Curry over Rice

\* Each of these Curry and Hashed Beef set orders is a half-sized serving.

Regular sized servings are available for an additional ¥550.

\* Served with a Mini Dessert

allergens:

Fruit Salad Parfait / milk, egg, soy, wheat, kiwifruit, orange, apple, cashew nuts

Mango Curry over Rice / pork, beef, chicken, soy, wheat, apple

Pineapple Hashed Beef over Rice / beef, chicken, milk, soy, wheat

Spicy Coconut Curry over Rice / beef, chicken, milk, soy, wheat, shrimp (seafood)

*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-ningyochō), 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.