

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マンゴー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： 乳・卵・オレンジ

Allergens: milk, egg, orange



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.

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
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 / 乳・卵・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 / milk, egg, 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

¥1,980 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
in tax

ボトル / bottle ¥ 19,800 税込
in tax

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
in tax

ボトル / bottle ¥ 6,050 税込
in tax

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
in tax

ボトル / bottle ¥ 8,800 税込
in tax

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

コートデュロヌ
Côtes du Rhône

グラス / glass ¥ 2,530 税込
in tax

ボトル / bottle ¥ 17,600 税込
in tax

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
in tax

ボトル / bottle ¥ 8,800 税込
in tax

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
in tax

ボトル / bottle ¥ 17,600 税込
in tax

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。

※フルーツサラダパフェの内容はスタッフにおたずねください。

特定原材料等 28 品目:

フルーツサラダパフェ / 乳・卵・オレンジ

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

* Please ask our staff about the contents of the fruit salad parfait.

allergens:

Fruit Salad Parfait / milk, egg, orange

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)

Azabudai Hills Limited
Colorful Tropical Fruit Parfait



Colorful Tropical Fruit Parfait

南国果実の彩りパルフェ

¥ 2,200 税込
in tax

マンゴー、パパイア、ココナッツなど南国のフルーツの中にシークワーサー
香る爽やかなシャーベットを組み合わせた夏を感じられるパフェです。

This parfait features a delightful mix of tropical fruits such as mango, papaya, and coconut,
combined with a shikuwasa-scented refreshing sherbet to bring you summer vibes.

特定原材料等 28 品目:

卵・乳・キウイフルーツ・バナナ

allergens:

egg, milk, kiwi, banana

Azabudai Hills Limited

*American Cherry
Forenoir-style Parfait*


NIHOMBASHI
SEMBIKIYA
TOKYO 1834



American Cherry Forenoir-style Parfait

アメリカンチェリーのフォレノワール風パフェ

¥ 2,750 税込
in tax

フォレノワールという黒い森をモチーフにしたパフェです。アメリカンチェリーの甘酸っぱさにココアの甘さ、キルシュの風味が香り、最後はチェリーソースでさっぱりと召し上がれます。

This parfait is inspired by the black forest known as Forenoir. The sweet and sourness of American cherries is complemented by the sweetness of cocoa and the aroma of Kirsch, and it is finished with a refreshing cherry sauce.

特定原材料等 28 品目:

卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン
※洋酒を使用しております。

allergens:

egg, milk, wheat, soybean, gelatin

Western liquor used

Azabudai Hills Limited

Evening Parfait

*Miyazaki Mango and
Mexican Mango*



NIHOMBASHI
SEMBIKIYA
TOKYO 1834



Evening Parfait

Miyazaki Mango and Mexican Mango

夜パフェ 宮崎マンゴーとメキシコマンゴー

¥ 2,530 税込
in tax

芳醇で強い香りにとろけるような甘さが特徴の“宮崎マンゴー”とほのかな酸味となめらかな食感が特徴の“メキシコマンゴー”を一度に味わえるパフェです。白ワイン香るマンゴーのゼリーと自家製グレープフルーツのコンフィチュールと合わせてお召し上がりください。

This parfait allows you to taste both the rich and strong aroma and melty sweetness of "Miyazaki Mango" and the faint acidity and smooth texture of "Mexican Mango" at once. Please enjoy it with white wine-scented mango jelly and homemade grapefruit confiture.

特定原材料等 28 品目：

卵・乳・大豆・ゼラチン

※洋酒を使用しております。

allergens:

egg, milk, soybean, gelatin

Western liquor used

シャンパン ヴーヴクリコイエローラベル

グラス ¥ 3,300 税込

ボトル ¥ 19,800 税込

※ノンアルコールスパークリングワインのご用意もございます。

Champagne Veuve Clicquot Yellow Label

Glass ¥ 3,300 in tax

Bottle ¥ 19,800 in tax

*Non-alcoholic sparkling wine is also available.

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.