

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

¥ 1,980 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。

OThis 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

¥ 5,390 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

¥ 1,980 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



Seasonal Sandwich MANGO

シーズナルサンドイッチ マンゴー

¥ 2,750 税込
in tax

定番人気のフルーツサンドイッチと旬のマンゴーを盛り合わせた一皿です。

プラス税込 1,870 円で完熟宮崎マンゴーに変更できます。

Dish of the ever-popular fruit sandwich and seasonal mango.

If you pay additional 1870 yen(tax included), you can change the seasonal mango to the fully ripe one made in Miyazaki.

特定原材料等 28 品目: 乳・小麦・キウイフルーツ・大豆

Allergens: milk, wheat, kiwi, 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)

¥ 2,750 税込
in tax

甘くてジューシーなゴールデンパインに、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.



Parfait decorated with Tropical Fruits

南国果実の彩りパルフェ

¥ 2,750 税込
in tax

マンゴー、キウイフルーツ、バナナなど南国のフルーツを爽やかなパイナップルシャーベット、マンゴーシャーベット、ヨーグルトアイスと合わせ夏を感じられるパフェに仕上げました。

Summery Parfait of tropical fruits such as mangos, kiwis, and bananas combined with refreshing pineapple sorbet, mango sorbet and yogurt ice cream.

特定原材料等 28 品目： 乳・キウイフルーツ・バナナ・ゼラチン
※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, kiwi, banana, gelatin
* Please be careful not to choke on the nata de coco.



Caramel Banana Parfait

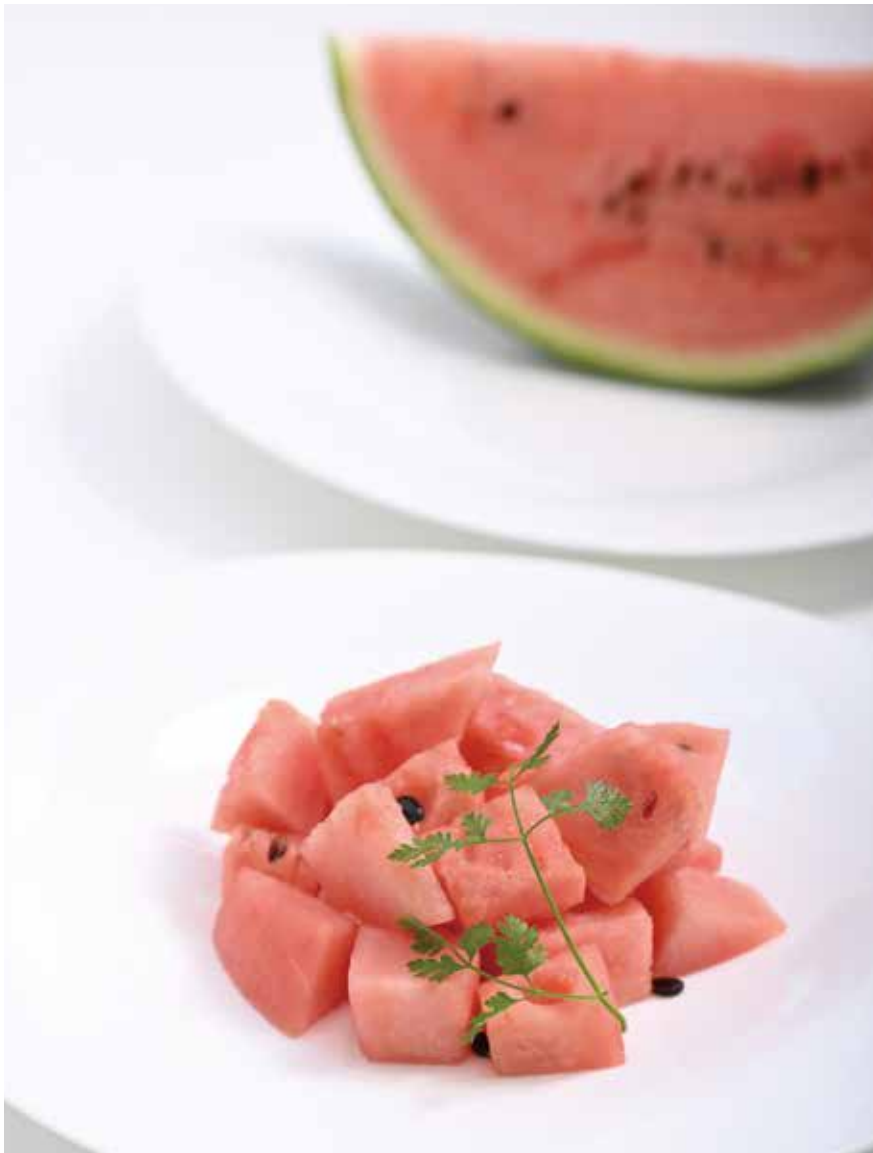
カaramelバナナパフェ

¥ 2,750 税込
in tax

カaramelソースとカaramelアイスが、バナナの甘さを引き立てるちょっとビターなバナナパフェをお楽しみください。

Please enjoy a slightly bitter banana parfait, where the caramel sauce and caramel ice cream bring out the sweetness of the banana.

特定原材料等 28 品目： 乳・卵・大豆・バナナ
Allergens: milk, egg, soybean, banana



Kumamoto Prefecture VS Watermelon Cut

熊本県産 VS すいかカット

¥ 1,760 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

¥ 1,650 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

¥ 3,300 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

¥ 4,290 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

¥ 2,750 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

¥ 2,530 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

¥ 3,300 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

¥ 2,970 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	¥ 1,320	税込 <i>in tax</i>
Cassis Sherbet		
マンゴーシャーベット	¥ 1,320	税込 <i>in tax</i>
Mango Sherbet		
メロンシャーベット	¥ 1,540	税込 <i>in tax</i>
Melon Sherbet		

バナナアイスクリーム	¥ 1,320	税込 <i>in tax</i>
Banana Ice Cream		
チョコアイスクリーム	¥ 1,320	税込 <i>in tax</i>
Chocolate Ice Cream		
アボカドアイスクリーム	¥ 1,320	税込 <i>in tax</i>
Avocado Ice Cream		
バニラアイスクリーム	¥ 1,320	税込 <i>in tax</i>
Vanilla Ice Cream		

特定原材料等 28 品目:

バナナアイスクリーム / 乳・卵・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, egg, 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

¥ 2,090 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 ¥ 2,200 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 ¥ 2,090 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 ¥ 2,200 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 ¥ 2,200 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 ¥ 2,310 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 ¥ 2,200 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

※ミニデザートの内容についての詳細は、係員までお尋ねください。



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	¥ 1,650	税込 <i>in tax</i>
グレープフルーツ Grapefruit		¥ 1,650	税込 <i>in tax</i>
パイナップル Pineapple		¥ 1,650	税込 <i>in tax</i>
マスクメロン Muskmelon		¥ 3,080	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	¥ 1,980	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	¥ 2,090	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	¥ 1,760	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	¥ 1,760	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	¥ 1,760	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	¥ 1,870	税込 <i>in tax</i>

Nectars

ネクター

マンゴー Mango	¥ 2,200	税込 <i>in tax</i>
パパイヤ Papaya	¥ 1,870	税込 <i>in tax</i>

Coffee

コーヒー

ブレンド (HOT / ICE) Blended (hot / iced)	¥ 935	税込 <i>in tax</i>
アメリカン American	¥ 935	税込 <i>in tax</i>
エスプレッソ Espresso	¥ 935	税込 <i>in tax</i>
カフェラテ (HOT / ICE) Cafe Latte	¥ 990	税込 <i>in tax</i>
特定原材料等 28 品目: 乳 Allergen: milk		
カプチーノ Cappuccino	¥ 990	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	¥ 1,045	税込 <i>in tax</i>
アールグレイ (HOT / ICE) Earl Grey	¥ 1,045	税込 <i>in tax</i>
アッサム (HOT) Assam	¥ 1,045	税込 <i>in tax</i>
季節の紅茶 Seasonal Tea	¥ 1,045	税込 <i>in tax</i>
季節のルイボスティー Seasonal Rooibos Tea	¥ 1,045	税込 <i>in tax</i>

Set Beverage

セットドリンク (カップ / Cup)	+ ¥ 495	税込 <i>in tax</i>
(ポット / Pot)	+ ¥ 715	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
	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
	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
	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
	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
	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)

¥ 2,970 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)

¥ 2,970 *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)



Introducing Queen Strawberry

香川県三木町から、高設栽培により1粒1粒丹念に育て、太陽をいっぱいに浴びた健康的でおいしい苺ができました。粒の中まで赤く熟した、甘味と酸味のバランスの良い苺です。真紅な苺のジューシーな味わいをお楽しみください。

From Miki-cho, Kagawa Prefecture, each strawberry is carefully grown in an elevated structure and exposed to the full sun to produce healthy and delicious strawberries. These strawberries are ripe and red inside, with a good balance of sweetness and sourness. Enjoy the juicy taste of crimson strawberries.



Strawberry Fair Menu



Queen Strawberry Parfait

クイーンストロベリーパフェ

¥ 3,630 税込
in tax

真紅に色づき、輝きに満ちた千疋屋総本店でしか味わえない冬の逸品“クイーンストロベリー”をふんだんに使用し、ティアラに見立てた華やかなパフェです。粒の中まで赤く熟し、甘味と酸味のバランスの良いジューシーな苺の味わいと、風味豊かなバニラアイスとのマリージュが美しいハーモニーを奏でる一品です。

Using an abundance of "Queen Strawberry", a winter masterpiece that can only be tasted at the Sembikiya-Sohonten, radiant with a crimson color, this is a glamorous parfait designed to resemble a tiara. This dish is a beautiful harmony of juicy strawberries that are red and ripe to the inside of the grains and have a good balance of sweet and sour tastes, and the marriage of the flavorful vanilla ice cream.

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



Marugoto Queen Strawberry

まるごとクイーンストロベリー

¥ 2,750 税込
in tax

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

Queen Strawberry Juice

クイーンストロベリージュース

¥ 2,750 税込
in tax

特定原材料等 28 品目： 無し
Allergens: none

Shaved Ice Menu

かき氷

かき氷とは奈良時代から続く日本発祥の伝統的な冷菓です。
平安時代には貴族が氷に蜜をかけて楽しみ、
現代の形の原型となりました。明治時代の製氷技術の発展で
一般にも広まり、夏の風物詩となりました。

Shaved Ice is a traditional frozen dessert originated in Japan in the Nara period.
In the Heian period, aristocrats enjoyed pouring syrup on ice which was the
original form of today.

Shaved Ice was spreaded to people by the development of ice making technology
and became a summer tradition in Japan.



Shaved Ice with Mango

かき氷（マンゴー）

¥ 3,300 税込
in tax

マンゴーの果肉はもちろん濃厚なマンゴーのホイップクリーム・マンゴーシャーベット・マンゴーソースをふんだんに使ったマンゴー好きには堪らないかき氷に仕上げました。

Shaved Ice with mango flesh as well as plenty of rich mango whipped cream, mango sorbet and mango sauce. Mango lovers will love this.

※プラス税込1,100円でデコレーションを宮崎県産完熟マンゴーに変更可能です。

[宮崎県産完熟マンゴー]

宮崎の温暖な気候風土と日本一長い日照時間の中で育ち、100%樹上で完熟させた温室マンゴーです。完熟マンゴーならではの芳醇な香りと濃厚な甘さをお楽しみいただけます。

*Decoration can be changed to Miyazaki ripe mango for an additional 1,100 yen including tax.
Fully Ripe Mango made in Miyazaki:
The mango is greenhouse-grown and 100% tree-ripe in Miyazaki, which has a warm climate and the longest sunlight time in Japan.You can enjoy the rich aloma and sweetness.

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



Shaved Ice with Musk Melon

かき氷（マスクメロン）

¥ 3,630 税込
in tax

千疋屋総本店の看板果物であるマスクメロンとさっぱりしたメロンシャーベット、濃厚な練乳ミルククリームを合わせました。ここでしか味わえないかき氷を是非お楽しみください。

Shaved Ice with the Musk Melon, which is the flagship fruit of Sembikiya, combined with refreshing melon sorbet and rich condensed milk cream.Have a good time with this shaved ice available only here.

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



Shaved Ice NAGOMI

かき氷（和 NAGOMI）

¥ 2,860 税込
in tax

和の甘味を代表するあんみつをかき氷にアレンジしました。お好みで黒蜜と抹茶ソースをかけてお召し上がりください。

Shaved Ice adapted from Anmitsu which is a representative Japanese confectionery.Pour brown sugar syrup and matcha sauce on this as you like.

特定原材料等 28 品目： 乳 ・ オレンジ ・ キウイフルーツ ・ 大豆
Allergens: milk, orange, kiwi, soy



【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.