

## *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*

¥ 2,090 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かぼちゃサラダの甘味、フランボワーズビネガードレッシングの酸味が一体となった新感覚のヘルシーなパフェです。

This is a parfait fresh vegetables and seasonal fruit all in one glass. The creamy avocado ice cream, the sweetness of the pumpkin salad, and the sourness of the raspberry vinegar dressing all come together to create a new kind of healthy parfait.

特定原材料等 28 品目：卵・乳・小麦・オレンジ・大豆・りんご

Allergens: wheat, milk, egg, orange, soybean, apple



*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





*Domestic Astringent Chestnut Parfait*

国産渋皮栗のパルフェ

¥ 3,300 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。

Topped with domestically grown astringent chestnuts and sweet simmered domestic chestnuts, this parfait features a rich and sweet chestnut cream, as well as vanilla and chestnut ice cream. Accentuated with a moderate bitterness of hojicha (roasted green tea) powder and a sweet and tangy sauce made from strawberries, you can enjoy various flavors until the end, completed with the chewy texture of bracken rice cake.

特定原材料等 28 品目： 乳 ・ 小麦 ・ 卵 ・ 大豆

Allergens: wheat, milk, egg, soybean,

*Marron Ice Cream*

マロンアイスクリーム

¥ 1,320 税込  
in tax

特定原材料等 28 品目： 乳 ・ 小麦 ・ 卵

Allergens: wheat, milk, egg



*Chestnut American Shortcake*

マロンアメリカンショートケーキ

¥ 2,090 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味わいでお楽しみください。※牛乳に浸したケーキです。

Marron ice cream layered with sponge cake and decorated with rich, flavorful chestnut cream. Enjoy this seasonal twist on the classic American shortcake. This cake is soaked in milk.

特定原材料等 28 品目： 乳 ・ 小麦 ・ 卵 ・ 大豆

Allergens: wheat, milk, egg, soybean,

# *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*

¥ 3,630 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*

¥ 4,510 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

¥ 3,080 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



*Caramel Banana Parfait*

## カラメルバナナパフェ

¥ 2,970 税込  
in tax

カラメルソースとカラメルアイスが、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



*The Banana Parfait*

## ザ・バナナパフェ

¥ 2,750 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。

Bananas take center stage in this parfait, which boasts a rich and luscious flavor. Vanilla ice cream and banana ice cream create a luxurious flavor that fills the mouth.

特定原材料等 28 品目: 小麦・乳・卵・大豆・バナナ

Allergens: wheat, milk, egg, soybean, banana

*Fruit Yogurt*

## フルーツヨーグルト

¥ 2,640 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

¥ 3,410 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

¥ 3,080 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	¥ 1,650	税込 <i>in tax</i>
Cassis Sherbet		
マンゴーシャーベット	¥ 1,650	税込 <i>in tax</i>
Mango Sherbet		
メロンシャーベット	¥ 1,870	税込 <i>in tax</i>
Melon Sherbet		

バナナアイスクリーム	¥ 1,650	税込
Banana Ice Cream		in tax
チョコアイスクリーム	¥ 1,650	税込
Chocolate Ice Cream		in tax
アボカドアイスクリーム	¥ 1,650	税込
Avocado Ice Cream		in tax
バニラアイスクリーム	¥ 1,650	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・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

¥ 2,310 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	¥ 2,530	税込 <i>in tax</i>
------------	---------	---------------------

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 <i>in tax</i>
-----------------	---------	---------------------

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	¥ 2,420	税込 <i>in tax</i>
------------	---------	---------------------

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 ¥ 2,420 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 ¥ 2,530 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 ¥ 2,420 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及び特定原材料28品目についての詳細は、係員までおたずねください。

For details about the contents of mini desserts and the 28 specified raw materials, please ask a staff member.



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	¥ 2,420	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	¥ 2,090	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	¥ 1,870	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	¥ 1,870	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	¥ 1,980	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 Blended	¥ 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	¥ 990	税込 <i>in tax</i>
アイスコーヒー Iced Coffee	¥ 990	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。※カフェラテ・カプチーノは対象外です。

To order a set beverage along with any item on the menu, one beverage from the COFFEE or TEA lists may be selected. \*Café latte and cappuccino are not included.

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)

¥ 3,190 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・大豆・小麦、りんご

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)

¥ 3,190 *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, soy, wheat, apple

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*  
*Autumn Fair*



*Apple & Pear Jasmine Parfait*

## りんごと洋梨のジャスミンパフェ

¥ 3,190 税込  
in tax

爽やかな香りが広がるジャスミンティーをゼリーにし、旬のりんごと洋梨を贅沢に使用しました。

Refreshing jasmine tea turned into jelly, paired with seasonal apples and pears for a luxurious taste.

特定原材料等 28 品目：  
乳・小麦・大豆・りんご・ゼラチン

allergens: milk, wheat, soybean, apple, gelatin



*Autumn Sweet Potato Mont Blanc*

## 秋香る さつまいもモンブラン

ドリンクセット ¥ 2,970 税込  
in tax

国産のさつまいも（紅はるか）を贅沢に使用し、ぶどう・柿・りんごのコンポートを合わせモンブランにしました。国産栗の甘露煮や抹茶ソース、香ばしいカダイフが味わいを深め、和三盆と金箔で上品に仕上げました。秋の果実と和の甘みが織りなす麻布台ヒルズ店限定の一皿です。

※カダイフ…小麦粉やとうもろこしの粉で作られた麺状の食材のこと。  
※季節によって使用する果物が変更になる場合がございます。くわしくはスタッフまでお声掛けくだ

A Mont Blanc made with premium Japanese sweet potato (Beni Haruka), combined with compote of grapes, persimmons, and apples. Garnished with candied Japanese chestnuts, matcha sauce, and crispy kadayif, then finished with wasanbon sugar and gold leaf for an elegant touch. An Azabudai Hills exclusive, celebrating autumn fruits and Japanese sweetness.\*Kadayif is a thin, noodle-like ingredient made from wheat or corn flour. \*Fruits may vary depending on the season. Please ask our staff for details.

特定原材料等 28 品目： 乳・小麦・大豆・りんご  
allergens: milk, wheat, soybean, apple

*Seasonal Sandwich (Grape)*

## シーズナルサンドイッチ (ぶどう)

¥ 2,640 税込  
in tax

定番人気のフルーツサンドイッチと、ぶどうとクリームチーズホイップで仕上げたサンドイッチを盛り合わせた一皿です。ぶどうのみずみずしさとクリームチーズの程よい酸味と舌ざわりは相性拔

※季節によって使用する果物が変更になる場合がございます。くわしくはスタッフまでお声掛けく

A plate combining our classic fruit sandwich and a grape & cream cheese whipped sandwich. The juiciness of grapes and the mild tang of cream cheese make a perfect match. \*Fruits may vary depending on the season. Please ask our staff for details.

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







【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 Tenpō 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.