

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

¥ 5,390 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



Miyazaki Prefecture Fully Ripe Mango Parfait

宮崎県産 完熟マンゴーパフェ

¥ 4,620 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



Seasonal sandwich Mango

シーズナルサンドイッチ (マンゴー)

¥ 2,860 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。

This dish features a classic and popular fruit sandwich paired with seasonal mangoes.

プラス税込1,100円で宮崎県産完熟マンゴーに変更できます。

You can upgrade to ripe mangoes from Miyazaki Prefecture for an additional ¥1,100 in tax.

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



Tropical Fruit Parfait

南国果実の彩りパルフェ

¥ 2,860 税込
in tax

旬のトロピカルフルーツにレモンゼリーやパッションカクテルを合わせ、さっぱりした味わいと夏らしく涼しげな見栄えに仕上げたパフェです。

A refreshing summer parfait layered with seasonal tropical fruits, lemon jelly, and a passion fruit cocktail. Bright, cool, and elegantly composed.

特定原材料等28品目：卵・乳・小麦・オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・ゼラチン
Allergens: egg, milk, wheat, orange, kiwi, banana, gelatin



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)

¥ 2,970 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。

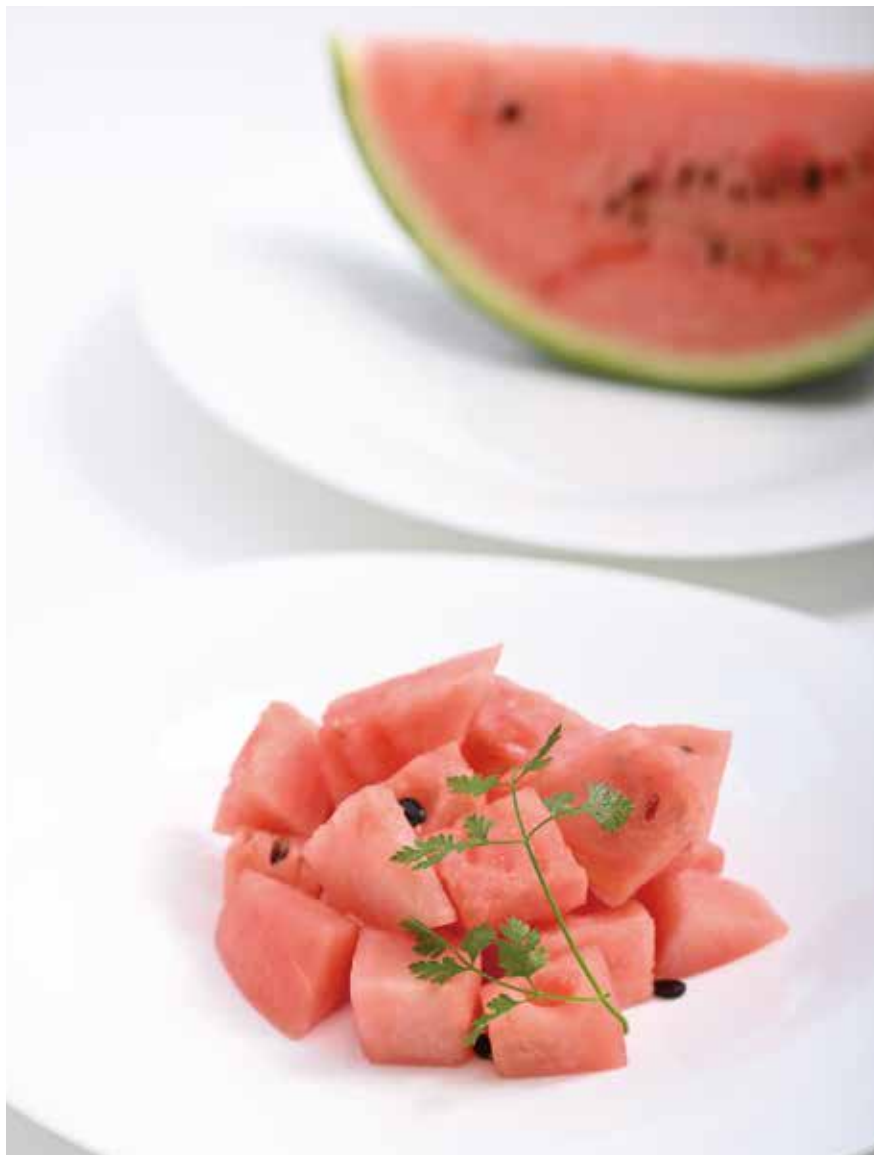
We've combined sweet and juicy golden pineapple with complementary coconut ice cream and vanilla ice cream. Passion fruit sauce is added as an accent to create a parfait that evokes the fragrance of the tropics.

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

¥ 1,760 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

¥ 3,630 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
Cassis Sherbet *in tax*

マンゴーシャーベット ¥1,650 税込
Mango Sherbet *in tax*

メロンシャーベット ¥1,870 税込
Melon Sherbet *in tax*

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
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

¥ 2,420 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

¥ 2,420 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

¥ 2,420 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스티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
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

コートデュロース
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 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

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

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

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

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

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 Japanese NAGOMI - Jade

かき氷 和(NAGOMI)-翡翠-MIDORI ¥ 3,300 税込
in tax

上品な抹茶に白餡のコクが合わさり、更にオレンジソースの酸味で爽やかな味わいのかき氷に仕上げました。別添えの抹茶ソースをかけることで、ほろ苦い大人の味わいの変化もお楽しみいただけます。

A refined shaved ice featuring elegant matcha and the mellow richness of white bean paste, lifted by a refreshing touch of orange sauce. Add the accompanying matcha sauce to enjoy a deeper, bittersweet finish.

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



Shaved Ice with Musk Melon

かき氷 マスクメロン ¥ 4,180 税込
in tax

千疋屋総本店自慢のマスクメロンをふんだんに使用し、濃厚なメロンソースで仕上げた芳醇な香りと贅沢な味わいをお楽しみいただけるかき氷です。

A lavish shaved ice made with Sembikiya Sohonten's prized muskmelon and finished with a rich melon sauce, offering an indulgent taste and an exquisite fragrance.

特定原材料等 28 品目: 乳・大豆・ゼラチン
Allergens: milk, soybean, gelatin



Shaved Ice with Two Kinds of Mango

かき氷 2 種のマンゴー ¥ 4,180 税込
in tax

芳醇な香りを放つ宮崎県産「アーウィン種」と、メキシコを代表する濃厚で肉厚な「ヘイデン種」(5月下旬頃から「ケント種」)。陽光が育んだ2種のマンゴーを贅沢に重ねました。「スパイスの貴婦人」とも称されるカルダモンを纏わせたメレンゲが、マンゴーの甘みを一層引き立てパッションマンゴーソースで、濃厚ながらも爽やかな味わいに仕上げています。

※カルダモン…ショウガ科の植物の種子を乾燥させた、甘く爽やかな強い香りが特徴のスパイス。
※メキシコ産マンゴーは、入荷状況により品種が変更となる場合がございます。

A luxurious shaved ice layered with two sun-ripened mangoes: the fragrant Irwin mango from Miyazaki Prefecture and the rich, full-bodied Haden mango from Mexico, changing to Kent mango from around late May. Cardamom-scented meringue, known as the "queen of spices," enhances the natural sweetness of the mango, while passion mango sauce adds a rich yet refreshing finish. Cardamom is a spice made from the dried seeds of a plant in the ginger family, known for its sweet, fresh, and aromatic fragrance. The Mexican mango variety may change depending on availability.

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



Shaved Ice with Strawberry

かき氷 苺 ¥ 3,080 税込
in tax

千疋屋総本店が自信を持っておすすめする苺(クイーンストロベリー)をたっぷりと使用し、甘酸っぱいクイーンストロベリーシャーベットを添え爽やかな味わいのかき氷に仕上げました。お好みで練乳をかけて味の変化もお楽しみください。

A refreshing shaved ice made with an abundance of Queen Strawberries, proudly recommended by Sembikiya Sohonten, and served with a sweet-tart Queen Strawberry sorbet. Enjoy it with condensed milk for a richer change of flavor.

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

Azabudai Hills Limited

Night Parfait

Mango



NIHOMBASHI
SEBIKIYA
TOKYO 1834



夜パフェ マンゴー

ノンアルコール ¥ 3,520 税込

アルコール ¥ 4,070 税込

濃厚な甘みのマンゴーをメインに、ココナッツとヨーグルトのアイスクリームを重ね、塩味の効いたココナッツクランブルとライムゼリーがアクセントになっている爽やかな夜パフェです。

ペアリングには、マンゴーとパッションフルーツを使用した自家製トロピカルをご用意しました。アルコール、ノンアルコールお好みでお選びいただけます。

Night Parfait Mango

Non-alcoholic ¥ 3,520 *in tax*

Alcoholic ¥ 4,070 *in tax*

A refreshing evening parfait centered on richly sweet mango, layered with coconut and yogurt ice creams. Salted coconut crumble and lime jelly add a bright, delicate accent.

For pairing, we offer our house-made tropical drink with mango and passion fruit, available with or without alcohol.



【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.