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

¥ 2,310 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 29 品目： 卵・乳・小麦・オレンジ・大豆・りんご

Allergens: egg, milk, wheat, 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

¥ 5,610 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きます。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 29 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

¥ 2,310 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 29 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

¥ 3,410 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 29 品目：乳・小麦・卵・大豆　※洋酒を使用しております。
Allergens: wheat, milk, egg, soybean *Western liquor is used

Marron Ice Cream

マロンアイスクリーム

¥ 1,650 税込 *in tax*

特定原材料等 29 品目：乳・小麦・卵　※洋酒を使用しております。
Allergens: wheat, milk, egg *Western liquor is used



Chestnut American Shortcake

マロンアメリカンショートケーキ

¥ 2,200 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お味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 29 品目：乳・小麦・卵・大豆　※洋酒を使用しております。
Allergens: wheat, milk, egg, soybean *Western liquor is used



Kabosu, Chocolate & Chestnut Parfait

かぼすとショコラのマロンパフェ

¥ 3,300 税込 *in tax*

濃厚なショコラと国産和栗の渋皮付きの甘露煮に、かぼすの爽やかな酸味を合わせました。かぼすの酸味が、ショコラと和栗の甘さを引き立て、最後までお楽しみいただける一品です。

We have combined rich chocolate and Japanese chestnuts—candied with their inner skins intact—with the refreshing acidity of kabosu citrus. The acidity of the kabosu enhances the sweetness of the chocolate and chestnuts, creating a treat that is delightful down to the very last bite.

特定原材料等 29 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 is used



Autumn Persimmon Parfait

秋香る柿のパフェ

¥ 3,300 税込 *in tax*

旬の柿に、華やかに香る金木犀とまろやかなクリームチーズを合わせ、白味噌のやさしいコクと塩味をアクセントに仕立てました。一口ごとに秋の深まりを感じていただける一品です。

Seasonal persimmon is paired with the floral fragrance of osmanthus and mellow cream cheese, with the gentle richness and subtle salinity of white miso adding an elegant accent. A parfait that captures the deepening flavors of autumn in every bite.

特定原材料等 29 品目： 卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン
Allergens: egg, milk, wheat, soybean, gelatin



Taste Of Autumn Parfait

秋の味覚パフェ

¥ 2,970 税込 *in tax*

旬のフルーツを1つのグラスに盛り込んだパフェが登場です。柿ソース、ラ・フランスシャーベット、ザクロの実、ぶどう、りんご、西洋梨と多彩な味覚がお楽しみいただけます。トップに南天の葉を飾り立てて。

Introducing a parfait featuring a variety of seasonal fruits, all served in a single glass. You can enjoy a rich array of flavors, including persimmon sauce, La France pear sorbet, pomegranate seeds, grapes, apples, and pears—all topped with a delicate sprig of heavenly bamboo (nanten) leaves.

特定原材料等 29 品目：乳・卵・りんご・ゼラチン

Allergens: milk, egg, apple, gelatin

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

¥ 3,960 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 29 品目：乳・卵・大豆・バナナ・キウイフルーツ・オレンジ

Allergens: milk, egg, soybean, banana, kiwifruit, orange



Muskmelon Parfait

マスクメロンパフェ

Recommend

¥ 4,730 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 29 品目：乳・卵・大豆

Allergens: milk, egg, soybean



Banana Chocolate Parfait

バナナチョコレートパフェ

¥ 3,190 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 29 品目：乳・卵・大豆・バナナ・ピスタチオ

Allergens: milk, egg, soybean, banana, pistachio



Caramel Banana Parfait

カラメルバナナパフェ

¥ 3,190 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 29 品目：乳・卵・大豆・バナナ

Allergens: milk, egg, soybean, banana



The Banana Parfait

ザ・バナナパフェ

¥ 3,190 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 29 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

¥ 2,860 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 29 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

¥ 3,630 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 29 品目：乳・卵・大豆・バナナ・キウイフルーツ・オレンジ

Allergens: milk, egg, soybean, banana, kiwifruit, orange



Cream Anmitsu

クリームあんみつ

¥ 3,300 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 29 品目：乳・卵・大豆・バナナ・キウイフルーツ・オレンジ

Allergens: milk, egg, soybean, banana, kiwifruit, orange





Sherbet & Ice Cream

シャーベット＆アイスクリーム

マンゴーシャーベット ¥1,760 税込 *in tax*
Mango Sherbet

メロンシャーベット ¥1,980 税込 *in tax*
Melon Sherbet

バナナアイスクリーム ¥1,760 税込 *in tax*
Banana Ice Cream

チョコアイスクリーム ¥1,760 税込 *in tax*
Chocolate Ice Cream

アボカドアイスクリーム ¥1,760 税込 *in tax*
Avocado Ice Cream

バニラアイスクリーム ¥1,760 税込 *in tax*
Vanilla Ice Cream

特定原材料等 29 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

¥ 2,530 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 29 品目：乳・卵・大豆・小麦

Allergens: milk, egg, soybean, 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 29 品目：乳・大豆・小麦・キウイフルーツ
Allergens: milk, soybean, 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 29 品目：乳・卵・大豆・小麦
Allergens: milk, egg, soybean, 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 29 品目：乳・卵・大豆・小麦・キウイフルーツ
Allergens: milk, egg, soybean, 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

¥ 2,530 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 29 品目：豚肉・牛肉・鶏肉・大豆・小麦・りんご
Allergens: pork, beef, chicken, soybean, 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

¥ 2,640 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 29 品目：牛肉・鶏肉・乳・大豆・小麦・エビ（魚介類）
Allergens: beef, chicken, milk, soybean, 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

¥ 2,530 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 29 品目：牛肉・鶏肉・乳・大豆・小麦
Allergens: beef, chicken, milk, soybean, wheat

※ミニデザートの内容及び特定原材料29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 29 specified raw materials, please ask a staff member.



アボカドチキンライス 〜 バジルチーズ 〜
ミニデザート付き

¥ 2,420 税込

フレッシュなアボカドのクリーミーさとジューシーなグリルチキンの旨味、爽やかなバジルの香りとコクのあるチーズが溶け合う一皿。

特定原材料等 29 品目：卵・乳・小麦・大豆・鶏肉

※ミニデザートの内容及び特定原材料 29 品目についての詳細は、係員までおたずねください。

Avocado Chicken Rice with Basil Cheese
with Mini Dessert

¥ 2,420 in tax

A dish where the creaminess of fresh avocado, the savory flavor of juicy grilled chicken, the refreshing aroma of basil, and the richness of cheese all come together.

allergens: egg, milk, wheat, soybean, chicken
For details regarding the mini-dessert contents and the 29 specified allergens, 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29品目：オレンジ Allergen: orange	¥ 1,650	税込 *in tax*
グレープフルーツ Grapefruit		¥ 1,650	税込 *in tax*
パイナップル Pineapple		¥ 1,650	税込 *in tax*
マスクメロン Muskmelon		¥ 3,080	税込 *in tax*
ミックス Mixed	特定原材料等29品目：バナナ・オレンジ Allergens: banana, orange	¥ 1,980	税込 *in tax*



Milkshakes

ミルクシェイク

マンゴー Mango	特定原材料等29品目：乳・卵 Allergens: milk, egg	¥ 2,640	税込 *in tax*
バナナ Banana	特定原材料等29品目：乳・卵・バナナ Allergens: milk, egg, banana	¥ 2,310	税込 *in tax*
ストロベリー Strawberry	特定原材料等29品目：乳・卵 Allergens: milk, egg	¥ 2,090	税込 *in tax*
ブルーベリー Blueberry	特定原材料等29品目：乳・卵 Allergens: milk, egg	¥ 2,090	税込 *in tax*
アボカド Avocado	特定原材料等29品目：乳・卵 Allergens: milk, egg	¥ 2,200	税込 *in tax*

Nectars

ネクター

マンゴー Mango		¥ 2,860	税込 *in tax*
パパイヤ Papaya		¥ 2,310	税込 *in tax*

Coffee

コーヒー

ブレンド Blended		¥ 935 税込 in tax
アメリカン American		¥ 935 税込 in tax
エスプレッソ Espresso		¥ 990 税込 in tax
アイスコーヒー Iced Coffee		¥ 990 税込 in tax
カフェラテ（HOT / ICE） Cafe Latte	特定原材料等 29 品目：乳 Allergen: milk	¥ 990 税込 in tax
カプチーノ Cappuccino	特定原材料等 29 品目：乳 Allergen: milk	¥ 990 税込 in tax

Tea

紅茶

ダージリン（HOT / ICE） Darjeeling	¥ 1,045 税込 in tax
アールグレイ（HOT / ICE） Earl Grey	¥ 1,045 税込 in tax
アッサム（HOT） Assam	¥ 1,045 税込 in tax
季節の紅茶 Seasonal Tea	¥ 1,045 税込 in tax
季節のルイボスティー Seasonal Rooibos Tea	¥ 1,045 税込 in tax

Set Beverage

セットドリンク（カップ／Cup）	+ ¥ 550 税込 in tax
（ポット／Pot）	+ ¥ 770 税込 in tax

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 29 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　¥ 880 税込 in tax
Suntory The Premium Malts (bottle)

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

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

Non Alcohol

ノンアルコール

サントリー オールフリー　334ml　¥770 税込 *in tax*
Suntory ALL-FREE Beer

スパークリングワイン ルポルミエ ポミヨン　¥1,430 税込 *in tax*
Sparkling Wine: Le Porumier Pomillon

Mineral Water

ミネラルウォーター

スルジーヴァ　500ml　¥880 税込 *in tax*
Surgiva Mineral Water

スルジーヴァ　スパークリング　500ml　¥880 税込 *in tax*
Surgiva Sparkling Mineral Water

＊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 29 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 29 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

NIHOMBASHI SEMBIKIYA TOKYO 1834



ランチタイムセット

11:00〜14:00（L.O 14:00）

¥ 3,300 税込

お好みのメインディッシュと4種類のパフェにコーヒー または 紅茶を添えたセットです。

◇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ライス / スパイシーココナッツカレーライス
ミックスサンドイッチ

◇お好みのパフェをお一つお選びください

季節のサラダパフェ / マスクメロンパフェ / バナナチョコレートパフェ / 千疋屋スペシャルパフェ

※メインディッシュ、各種パフェはハーフサイズでのご提供となります。
（メインディッシュは＋550円でレギュラーサイズに変更できます）
※季節のサラダパフェの内容はスタッフにお尋ねください。

特定原材料等29品目：
マンゴーカレーライス / 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
パイナップルハッシュドビーフライス / 乳・小麦・牛肉・大豆・鶏肉
スパイシーココナッツカレーライス / 乳・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・えび（魚介類）
ミックスサンドイッチ / 卵・乳・小麦・キウイフルーツ・大豆
千疋屋スペシャルパフェ / 卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・大豆・バナナ
バナナチョコレートパフェ / 卵・乳・大豆・バナナ・ピスタチオ
マスクメロンパフェ / 卵・乳・大豆
季節のサラダパフェ / 卵・乳・小麦・オレンジ・大豆・りんご

Lunch Time Set

11:00〜14:00（L.O 14:00）

¥ 3,300 *in tax*

A set including your choice of main dish and one of four parfaits, served with coffee or tea.

◇Please choose one Main Dish:
Mango Curry with Rice / Pineapple Hashed Beef with Rice / Spicy Coconut Curry with Rice / Mixed Sandwiches

◇Please choose one Parfait:
Seasonal Vegetables Parfait / Muskmelon Parfait / Banana Chocolate Parfait / Sembikiya Special Parfait
*Main dishes and parfaits are served in half-sizes.
(Main dishes can be upgraded to regular size for an additional ¥550.)
*Please ask our staff for details regarding the Seasonal Vegetables Parfait

allergens:
Mango Curry Rice / wheat, beef, soybean, chicken, pork, apple
Pineapple Hashed Beef Rice / milk, wheat, beef, soybean,chicken
Spicy Coconut Curry over Rice / milk, wheat, beef, soybean, chicken, shrimp (seafood)
Mixed Sandwich / egg, milk, wheat, kiwi, soybean
Sembikiya Special Parfait / egg, milk, orange, kiwi, soybean, banana
Banana Chocolate Parfait / egg, milk, soybean, banana, pistachio
Muskmelon Parfait / egg, milk, soybean
Seasonal Vegetables Parfait/ egg, milk, wheat, orange, soybean, apple

Azabudai Hills Limited

French Toast

NIHOMBASHI
SEMBIKIYA
TOKYO 1834



French Toast — Autumn

フレンチトースト オータム

Drink Set
ドリンクセット

¥ 3,300 税込 *in tax*

濃厚なアパレイユにじっくりと浸したバケットを丁寧に焼き上げ、とろけるような食感の仕上がりに。秋の訪れを感じる旬の国産果物（渋皮栗の甘露煮、柿、ぶどう、りんご）にマロンアイスをあわせました。今が旬の秋の味覚をお楽しみください。

Baguette slowly soaked in a rich custard mixture and carefully griddled to achieve a soft, melting texture. Served with seasonal Japanese fruits—candied chestnuts with their inner skins, persimmon, grapes, and apple—and accompanied by chestnut ice cream. Enjoy the distinctive flavors of autumn at their seasonal best.

特定原材料等 29 品目： 卵・乳・小麦・大豆・りんご
Allergens: egg, milk, wheat, soybean, apple



French Toast — Banana

フレンチトースト バナナ

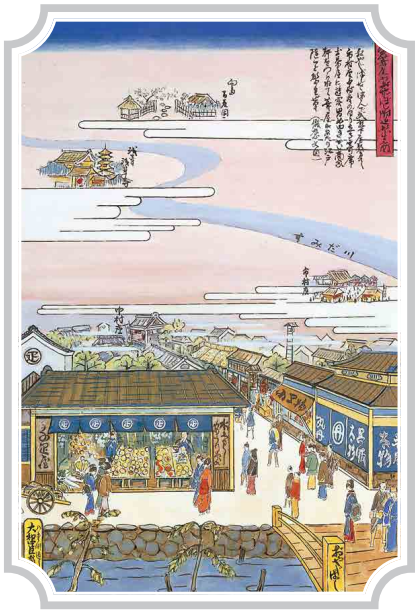
Drink Set
ドリンクセット

¥ 2,750 税込 *in tax*

濃厚なアパレイユにじっくりと浸したバケットを丁寧に焼き上げ、とろけるような食感の仕上がりに。深い甘みと芳醇な香りのバナナとチョコレートアイス。カラメルソースをアクセントにお楽しみください。

Baguette slowly soaked in a rich custard mixture and carefully griddled to achieve a soft, melting texture. Served with richly sweet, fragrant banana and chocolate ice cream, finished with caramel sauce for an elegant accent.

特定原材料等 29 品目： 卵・乳・大豆・バナナ
Allergens: egg, milk, soybean, banana



【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.