

## *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



*Queen Strawberry and Le Lectier Pear Parfait*

クイーンストロベリーと  
ル・レクチェのパフェ

¥ 3,300 税込  
in tax

ひと粒ひと粒、丁寧に育て上げたクイーンストロベリーとル・レクチェの濃厚な甘みがひとつに調和したパフェです。白ワインゼリー、フロマージュブラン、ホワイトチョコランチやクリームチーズアイスなど様々な重なりあう層もお楽しみください。

In this parfait, Queen Strawberries, each of which is carefully grown, harmonize with the rich sweetness of Le Lectier pears. We hope you enjoy the various layers which include white wine jelly, fromage blanc, white chocolate crunch, and cream cheese ice cream.

特定原材料等 28 品目: 乳・卵・大豆・小麦・ゼラチン

Allergens: milk, egg, soy, wheat, gelatin



*Seasonal Sandwich (Queen Strawberry)*

シーズナルサンドイッチ  
(クイーンストロベリー)

¥ 2,420 税込  
in tax

千疋屋総本店が自信をもっておすすめする「クイーンストロベリー」のサンドイッチと定番のフルーツサンドイッチを盛り合わせた一皿です。

A plate combining a sandwich made with "Queen Strawberry," confidently recommended by Sembikiya-Sohonten, and a classic fruit sandwich.

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



*Le lectier and amakusa parfait*

## ルレクチエと天草のパフェ

¥ 2,750 税込  
in tax

なめらかな果肉と香り高い濃厚な味わい、鮮やかなブライトイエローが特徴の新潟県産「ルレクチエ」を使用したパフェです。甘みが強く、口当たりがまろやかな旬の柑橘「天草」と、純白の層を成すヨーグルトアイス、爽やかな甘みを引き立てるオレンジやフランスのシャーベットを合わせた一品です。

This is a parfait made with “Le Lectier,” a Niigata prefecture specialty with smooth flesh, a rich aroma, and a bright yellow color. It is combined with Amakusa, a seasonal citrus fruit with a strong sweetness and smooth texture, and yogurt ice cream, which forms a layer of pure white. The refreshing sweetness of the parfait is further enhanced by orange and pear sorbet.

特定原材料等 28 品目：乳・オレンジ・大豆・ゼラチン

Allergens: milk, orange, soybean, gelatin



*Caramel Banana Parfait*

## カラメルバナナパフェ

¥ 2,750 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

# *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  
in tax  
Cassis Sherbet

マンゴーシャーベット ¥1,320 税込  
in tax  
Mango Sherbet

メロンシャーベット ¥1,540 税込  
in tax  
Melon Sherbet

バナナアイスクリーム ¥1,320 税込  
in tax  
Banana Ice Cream

チョコアイスクリーム ¥1,320 税込  
in tax  
Chocolate Ice Cream

アボカドアイスクリーム ¥1,320 税込  
in tax  
Avocado Ice Cream

バニラアイスクリーム ¥1,320 税込  
in tax  
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

¥ 2,200 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

ダージリン (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。

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 グラス / glass ¥ 1,320 税込  
*in tax*

Chardonnay 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 グラス / glass ¥ 1,430 税込  
*in tax*

Bordeaux 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 グラス / glass ¥ 2,530 税込  
*in tax*

Côtes du Rhône 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 グラス / glass ¥ 1,430 税込  
*in tax*

Bordeaux 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 グラス / glass ¥ 2,530 税込  
*in tax*

Bourgogne 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)

¥ 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



### Strawberry Chocolate Parfait

#### ストロベリー チョコレートパフェ

¥ 2,750 税込  
in tax

旬の苺を濃厚でコクのあるチョコアイスクリームと合わせたパフェです。軽やかな味わいのホイップクリームが、より一層濃厚な味に引き立てます。

This parfait combines seasonal strawberries with rich and full-bodied chocolate ice cream. The light and airy whipped cream enhances the richness of the flavors even further.

特定原材料等 28 品目：  
乳・卵・大豆

allergens: milk, egg, soy

### Strawberry Yoghurt Parfait

#### ストロベリー ヨーグルトパフェ

¥ 2,750 税込  
in tax

プレーンヨーグルトを使用した、爽やかなパフェです。苺の甘味とヨーグルトのほのかな酸味のバランスが奥深い味わいを生み出します。

A refreshing parfait made with plain yogurt. The balance between the sweetness of the strawberries and the subtle acidity of the yogurt creates a deep and delightful flavor.

特定原材料等 28 品目：  
乳・卵・大豆・ゼラチン

allergens: milk, egg, soy, gelatin



### Strawberry Juice

#### ストロベリージュース

¥ 1,760 税込  
in tax



【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.