

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2017年8月24日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX 2017 AUTUMN>

話題のレストラン・カフェ・フードショップが「秋の新定番」を提案 銀座の秋を華やかに彩る逸品

2017年4月20日に開業した銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、一流の作り手やスターシェフが多彩な秋の味覚をアレンジした今秋限定のメニュー・フードを展開します。また、モバイルアプリ「GINZA SIX アプリ」ではレストラン予約サービスを開始し、さらに便利にGINZA SIXのレストランをご利用いただけます。

館内には期間限定のポップアップショップ「Beauty Pop」や「Diane von Furstenberg POP UP」、「MUVEIL」も登場。最新コレクションやポップアップショップ限定のサービス・アイテムを展開します。

屋上「GINZA SIX ガーデン」では、ファッションistaのための、ルーフトップラウンジ「VOGUE LOUNGE GINZA SIX」も開催中です。ファッション誌「VOGUE JAPAN」を体現するスタイリッシュなフード、オリジナルカクテルをはじめとしたアルコール&ドリンクをお楽しみいただけます。

「銀座の秋の新定番」GINZA SIX ならではの秋メニュー・フード

連日行列の絶えない人気のショップやレストラン・カフェが、GINZA SIXならではの特別な秋メニュー・フードを展開します。B2Fのフードフロアでは、フォトジェニックで個性溢れるハロウィン限定スイーツや、マロン・ポテト・梨など秋の味覚を心ゆくまで堪能できるスイーツ、松茸や旬の高級食材を贅沢に使用した秋の行楽シーンに最適なフード、秋の夜長にゆっくり楽しめるお酒などを揃えました。レストランやカフェでは、秋トリュフやポルチーニ茸、かぼちゃなど、自然がもたらす豊かな恵みを活かしたオリジナリティ溢れるメニューを提供します。GINZA SIXでしか味わえないメニュー・フードも多く揃え、銀座らしく上質な「秋の新定番」を提案します。

※下記は一例。各店舗のメニュー・フードおよび販売期間は別紙参照



南風農菓舎・デザートハウス [B2F]
カラー芋 SIX



辻利 [B2F]
辻利ソフト秋のパルフェ



ISHIYA GINZA [B2F]
Pali PIE かぼちゃ



KUGENUMA SHIMIZU [B2F]
KUGENUMA SHIMIZU もなか
～ハロウィン～



il Cardinale [6F]
骨付き仔羊のオープン焼きとフンギポルチーニ



TEPPANYAKI 10 GINZA [6F]
秋のおまかせコース

■レストラン利用がますます便利に！「GINZA SIX アプリ」でレストラン予約受付スタート

モバイルアプリ「GINZA SIX アプリ」では、レストラン予約サービスを開始しました。スマートフォンからレストランの空き状況の確認や、WEBもしくはお電話での予約が可能となり、特別な方とのディナーや大切なビジネスシーンなど、これまでよりさらに便利にGINZA SIXのレストランをご利用いただけます。

※一部対応していない店舗があります。

※アプリでのレストラン予約には、「GINZA SIX アプリ」の会員登録と最新バージョンへのアップデートが必要です。



<GINZA SIXアプリ>

メンバーシップアプリ「GINZA SIXアプリ」は、誰でも無料でダウンロード、メンバー登録が可能です。お買上げポイント機能のほか、日本初導入の仕組みによる館内ナビゲーションや、店舗検索、レストラン予約および駐車場の満空情報配信などで、GINZA SIXでのお買い物をより快適にサポートします。また、GINZA SIXの最新ニュースだけでなく、GINZA SIXが厳選した国内外の最新ニュースもお届けする、毎日活用できるアプリです。

※詳細はGINZA SIXウェブサイトをご参照ください。<https://ginza6.tokyo/membership>

■期間限定のポップアップショップがオープン

▼Beauty Pop (B2F)

美味しさとキュンとくるスタイリッシュなパッケージを兼ね備えた『大人のポップコーン』。オリーブオイルを使用し、保存料や合成着色料ゼロで丁寧に作っています。40種類以上の豊富な種類の中から“まるで花束を贈るみたいにポップコーンを”というように誕生日や各種祝い事、差入れや手土産に、様々なシーンでBeauty Popが贈られ、沢山の笑顔を生み出してくれます。

【開催期間】 2017年8月29日(火)～10月1日(日)



▼Diane von Furstenberg POP UP (3F)

ロンドン出身のデザイナー ジョナサン・サンダースによる最新コレクション。エキセントリックなさまざまな魅力が散りばめられたコレクションになっております。

カラーブロッキングニットやバイアスカットドレスに合わせたクロップドジャージーニットやドルマンスリーブコートは自然と体が踊りだすようなダンスの概念を呼び起こします。

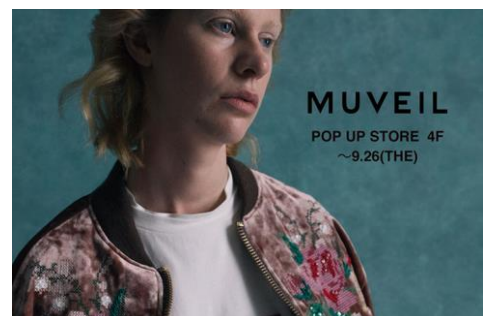
【開催期間】 2017年8月29日(火)～9月26日(火)



▼MUVEIL (4F)

MUVEIL(ミュベール)は、人の幸せを願うという花言葉をもつフランス語の“muguet<スズラン>”と、陰ながら幸せを願うという意味をこめた英語の“veil<ベール>”を組み合わせた造語。様々な側面や物語を秘める大人の女性に提案する「感情と個性を解放するお洋服」です。東京青山に構える唯一の旗艦店「GALLERY MUVEIL」のサテライト会場として、刺繍家・田口あゆみ氏による刺繍教室や、GINZA SIX 限定商品など、当店でしか体験できない様々なイベントやサービスを展開します。

【開催期間】 2017年8月29日(火)～9月26日(火)



■VOGUE LOUNGE GINZA SIX

GINZA SIX 屋上では、日本初出店となるファッションistaのためのルーフトップラウンジ「VOGUE LOUNGE」を期間限定で営業中。監修は英国王室で最も若いヘッドシェフに選ばれ、ワシントンD.C.にあるイギリス大使館でエグゼクティブシェフを務めた、コンテナスト・インターナショナル・レストランの GARY ROBINSON 氏。ファッション誌『VOGUE JAPAN』を体現するスタイリッシュなフード、オリジナルカクテルをはじめとしたアルコール&ドリンクをお楽しみいただけます。



【場所】GINZA SIX 屋上「GINZA SIX ガーデン」

【開催期間】2017年10月29日(日)まで

【営業時間】11:00～23:00 ※ラストオーダー22:00

<GINZA SIX 基本情報>

【TEL】03-6891-3390 (GINZA SIX 総合インフォメーション 受付時間 10:30～20:30)

【ADDRESS】〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目10-1

【HP】<http://ginza6.tokyo/>

□営業時間 ショップ・カフェ (B2F～5F) 10:30～20:30
 レストラン (6F、13F) 11:00～23:30
 ※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□休館日 不定休 ※8月28日(月)は全館休館

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅 A3 番出口より徒歩2分

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

GINZA SIX PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 石原、鈴木隆仁、鈴木紅美子

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp HP: <http://ginza6.tokyo/>

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間帯の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2017年8月24日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX 秋のおすすめメニュー・商品リスト

秋のおすすめスイーツ

綾farm (B2F)



商品名:生ドライフルーツ 和梨
価格:2,223円

和梨のみずみずしさと和梨独特の甘さを楽しむ生ドライフルーツです。生ドライフルーツでしか味わえない食感をお楽しみください。

※10月中旬～なくなり次第終了

GINZA SIX限定

ISHIYA GINZA (B2F)



商品名:Pali PIE かぼちゃ
価格:250円

バター100%のパイ生地を何層にも重ねて焼き上げ、ホワイトチョコレートでコーティング。北海道産ブランド「りょうおれい」のかぼちゃが持つ本来の甘みを活かしたペーストとバリバリのパイで旬の味わいに仕上げました。

※9月1日～11月末まで(予定)

GINZA SIX限定

Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)



※写真中央

商品名:デニッシュ・ポティロン
価格:380円

ポティロンとは、仏語で「かぼちゃ」。細かく刻んだデニッシュ生地に黒糖をからめてじっくりと時間をかけて焼いてキャラメリゼしたザクザクの食感の半球状の生地の下に、半球状のなめらかで濃厚なカポチャプリンをのせて艶やかな球体の形に仕上げました。上にほんのりメープルが香るナバージュとかぼちゃのチップをトッピングしています。

※10月1日～10月31日まで

GINZA SIX限定

オリジンヌ・カカオ (B2F)



商品名:ケークフィグ グロゼイユ
価格:1,700円

赤ワインで煮た黒いちじくを生地に混ぜ込み、甘酸っぱい赤すぐりのジャムといっしょに焼き上げました。それぞれの素材が持つ自然な風味をお楽しみいただけます。

銀座 萬屋書店 (6F)



商品名:一幸庵×銀座 萬屋書店 最中・焼焼オリジナルセット
価格:『オリジナルセットA』(最中9個、萬屋書店オリジナル焼焼20個入) 5,500円
『オリジナルセットB』(最中6個、萬屋書店オリジナル焼焼15個入) 3,980円
『オリジナルセットC』(最中6個、萬屋書店オリジナル焼焼5個入) 2,800円

水上カ(一幸庵店主)は、現代の和菓子職人として、国際的かつ多岐にわたった活動を行っており、ヴァローナ・ジャパン・エコール東京や仏サダハリアオキや仏ジャン・シャルル・ロシュを始めとする国際的なチョコレート会社やパティスリーメゾンと、積極的なコラボレーションを行っています。銀座 萬屋書店限定として一幸庵最中、萬屋書店ロゴ入りオリジナル焼焼商品企画しました。

※10月末まで(予定)

GINZA SIX限定

綾farm (B2F)



商品名:生ドライフルーツ 洋梨
価格:2,223円

洋梨の上品な香りと洋梨独特の甘さを味わえる特別な生ドライフルーツです。今までのドライフルーツでは味わえなかった柔らかな食感をお楽しみください。

※10月中旬～なくなり次第終了

GINZA SIX限定

ISHIYA GINZA (B2F)



商品名:Fwari BUTTER CAKE ウィスキー&マロン
価格:2,500円

イシヤオリジナルの北海道産酵熟バターを使用したなめらかなバタークリームに、マロンペーストとチョコレートをあわせ、アクセントに栗甘露煮をサンドしました。ウィスキーの香りがバタークリームの味わいをより一層引き出します。

※9月1日～11月末まで(予定)

GINZA SIX限定

Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)



※写真右上

商品名:デニッシュ・オートンヌ
価格:380円

オートンヌとは、仏語で「秋」。サツマイモ本来の甘みと旨みを引き出す為に北海道産バターと卵黄、最小限の砂糖で仕上げました。デニッシュ生地を一度焼いた後に、サツマイモ生地を絞って更にオープンで2度焼きしていますので、サクサクの生地の食感とホクホクのサツマイモの食感になっております。秋に咲く薔薇の花をイメージした盛り付けにしています。内側はスイートポテトで外側の花びらは、サツマイモのチップです。

※9月15日～10月31日まで

GINZA SIX限定

カフェ・ユーロップ (B2F)



商品名:マロンバウムクーヘン
価格:3,000円

丸ごと渋皮栗とマロングラッセ、2種類の栗を味わうバウムクーヘン。

綾farm (B2F)



商品名:セメドライフルーツ いちじく
価格:1,389円

福島県産のホワイトゼノアを使用しました。上品な食感と濃厚ないちじくの風味をご堪能くださいませ。

GINZA SIX限定 (パッケージ)

Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)



※写真左上

商品名:デニッシュ・シャテーニュ
価格:380円

シャテーニュとは、仏語で「栗」。じっくりと焼きこんでバターの香りとサクサクの食感を際立たせたデニッシュ生地の中に生クリームを絞り、その上に栗の渋皮煮をなめらかで香り高く仕上げたクリームを絞っています。栗の渋皮煮を乗せて金粉をトッピングして高級感のある見た目に仕上げました。

※9月1日～10月31日まで

GINZA SIX限定

オリジンヌ・カカオ (B2F)



商品名:ケーク マロン
価格:1,700円

厳選したマロンペーストと自由が丘本店のアトリエでホールから扱ったアーモンドパウダーを合わせて焼き込んだ、濃厚な味わいのマロンケーキです。

※9月15日～11月下旬まで(予定)

ぎんざ鏡花水月 (B2F)



商品名:かりんとう秋限定パッケージ
価格:450円～

秋の訪れを感じさせる可愛いパッケージのかりんとうです。ご自宅用やちょっとしたお土産に是非どうぞ。

※9月下旬～11月中旬まで

KUGENUMA SHIMIZU (B2F)



商品名:KUGENUMA SHIMIZUもなか〜栗づし〜
価格:未定

秋の味覚〜栗〜を形どった当店オリジナル銀座限定おでづりもなか。北海道十勝産あずき・白餡・季節限定栗・イタリア栗ペーストなど、バラエティー豊富な館とできたての食感のもなかをお楽しみください!

※9月上旬〜販売開始

GINZA SIX限定

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2017年8月24日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX 秋のおすすめメニュー・商品リスト

秋のおすすめスイーツ

KUGENUMA SHIMIZU (B2F)



商品名: KUGENUMA SHIMIZUもなか〜ハロウィン〜
価格: 300円
ハロウィン限定かぼちゃを形どったおてづくりもなか、通常のもなか色に加え、オレンジ・ブラックのもなかが期間限定で登場！
ハロウィンパーティーにもぴったりの和のハロウィンギフトです。

※10月〜販売開始

GINZA SIX限定

St.Cousair wine&grocery (B2F)



商品名: ラズベリーチョコ/ピーナッツチョコ
価格: 各500円

チョコの濃厚な甘味の中に、ラズベリーの酸味が感じられ、爽やかな味わいとラズベリーの種の食感も楽しいチョコレートベースです。最後にアクセントとしてキルシュを入れ、香り高い大人な味わいに仕上げました。香ばしいピーナッツにビターなカカオ、そこに粒々食感のピーナッツで香ばしさはさらに引き立ちます。

GINZA SIX限定

10FACTORY (B2F)



商品名: みかんラスク
価格: 1,500円

みかんの甘酸っぱい香り、味わいを楽しめる10オゾンナルのラスク。みかんジュースを練り込み焼き上げたパンに不知火の輪切りドライをトッピングしました。口の中に広がるみかん感を堪能いただけます。

※9月30日〜11月30日まで

PAPABUBBLE (B2F)



商品名: 栗ファンジ
価格: 580円

お砂糖をたくさん使ったイギリスの伝統的なお菓子です。キャラメルによく似ていますが、砂糖の結晶が大きいのでキャラメルのような粘着力はありません。また、しっとりとした質感で噛むと口の中でほろほろと崩れ、今まで味わったことのない食感が楽しめます。今回は、秋の味覚の栗を生地に混ぜ込みました。期間限定ですので是非お試しください！

※9月〜11月まで
※限定50個

PHILIPPE CONTICINI (B2F)



商品名: ル・フィナンシェ テリヌ・オ・ショコラ
価格: 2,800円

材料はバター、砂糖、卵、そしてフランスミッシェルクレイゼル社のカカオ72%のチョコレートと非常にシンプル。甘すぎず、しっかりとしたカカオ感と生チョコレートのような口溶けが特徴のチョコレートの美味しさを堪能できるお菓子です。

KUGENUMA SHIMIZU (B2F)



商品名: 季節限定マロンソフトクリーム
価格: 400円

秋の味覚〜マロン〜本店フレンチシェフが提案するその季節にしか味わうことのできない当店オリジナルのソフトクリームで、ぜひ秋のお味をご堪能ください！

※9月中旬〜販売開始

JOTARO SAITO (4F)



商品名: アイスバー「ショコラ」
価格: 570円

デザイン性のあるショコラのアイスキャンディー。中からは秋に旬を迎えるラフランスが出てきます。店内のカフェでもお召し上がりいただけます、お土産として最適な商品です。

パティスリー 銀座千代屋 (B2F)



商品名: えびすかぼちゃの濃厚プリン
価格: 630円

北海道産えびす南瓜を100%使用した、濃厚でクリーミーなプリン。さくさく食感のシュトローゼルをアクセントに、秋限定の味わいをお楽しみください。

※10月1日〜10月31日まで

PALETAS (B2F)



商品名: FU-SEN
価格: ジャム2個&ふ焼き6枚セット 1,899円
ジャム3個&ふ焼き12枚セット 3,010円

サクふわのふ焼きにジャムを付けて食べていただく和菓子。ふ焼きにはPALETASのロゴをプリントして、和菓子ですがポップにかわいく仕上げました。ジャムは、ふ焼きに付けるだけでなく、パンに付けたり、ヨーグルトに入れていただいても、ギフトにおすすめの商品です。

GINZA SIX限定

FRANK MULLER PÂTISSERIE (2F)



商品名: パーティ ディアマ
価格: 4,000円

“愛の告白”をテーマにしたイタリア生まれの伝統的なお菓子。確かな愛が時の流れの中で様々な姿へと成長していくように、3種類のフレーバーをご用意しています。ビュアな恋のはじまりを感じさせるような“ブレン”はやさしく、ほのかな甘さ。そしてアールグレーを用いた“紅茶”や深みのある味わいの“コーヒー”は、まるで成熟した愛のようにそれぞれが芳醇な香りを醸し出します。

The Pie Hole Los Angeles (B2F)



商品名: 渋皮栗のモンブランパイ
価格: 3,800円

Pie Holeの大人気Seasonalパイ第3弾。チョコレートガナッシュと渋皮栗を贅沢に使ったムースとモンブランクリームを合わせ、隠し味にはほんのりとラム酒が香ります。Pie Holeが贈る、ちよつぱり大人なおしゃれな秋の味をお楽しみください。

※9月1日〜10月31日まで

辻利 (B2F)



商品名: 辻利ソフト秋のバルフェ
価格: 880円

スイートポテト、甘いりんごに栗の生八つ橋。秋の味覚が満載の秋限定バルフェです。

※9月14日〜11月30日まで

パティスリー パブロフ (B2F)



商品名: スティックパウンドケーキ
価格: 1,667円 (6本入り) / 3,241円 (12本入り)

オーガニックチョコレートを贅沢に使用した大人のチョコレートケーキ。
コーヒー、紅茶だけでなくお酒との相性も抜群です。とろけるような舌触りをお楽しみください。

GINZA SIX限定

PALETAS (B2F)



商品名: Mont Blanc
価格: 445円

ケーキのモンブランをイメージして作ったフレーバーです。秋の味覚の「栗」をゴロゴロと入れています。アイスの表面には、マロンチョコをトッピング。ベースのジェラートは甘さ控えめなので、マロンチョコのトッピングが程よい甘みをプラスしてくれます。

※9月上旬〜11月下旬まで(予定)

Ben's cookies (B2F)



商品名: SMALL GIFT TIN with 4 cookies
スマールギフト缶 (4枚入り)
価格: 1,300円

お好きなクッキー4枚を素敵なギフト缶にお詰めいたします。

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2017年8月24日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX 秋のおすすめメニュー・商品リスト

秋のおすすめスイーツ

マーロウ (B2F)



商品名:栗ケーキ
価格:4,800円

ケーキの70%が茨城県岩間地方で採れた良質な新物の栗でできている贅沢なケーキです。上には大粒の国産栗の渋皮煮を5つものせてあります。添加物は一切入っていません。
素材な栗の味と香りをお楽しみ下さい。

※9月中旬～11月上旬まで

マーロウ (B2F)



商品名:栗スペシャルプリン
価格:1,100円

茨城県岩間地方で採れた良質な新物の栗と、身体に優しいオリゴ糖が多く入っている甜菜糖を使い、栗本来の味を存分にお楽しみいただける贅沢なプリンです。香り付けのリキュール類は一切使用せず、大粒の国産栗の渋皮煮を丸ごと1つのせました。

※9月中旬～11月上旬まで

南風農業舎・デザートハウス(B2F)



商品名:カラ-half SIX
「スイートポテト・アラモード 〜オン・パレード〜」
価格:2,315円

美しい大隅半島の南風農場で自然のままに栽培している150品種のカラ-half。その中から特別な4品種を選んで味のコントラストを楽しむ彩り豊かな新しいスイートポテトを作りました。◀秋一番・掘りたて新芋▶で作るアラモードは薫り高く、アップルポテト風味もデブユー。ペーisはフランスMOF「ダヴィッド・ヴェスマエル」がプロデュース。一つ一つ手作りのため数量限定です。

※9月15日～販売開始

秋のおすすめフード

荻野屋 (B2F)



商品名:秋の味覚弁当
価格:1,200円(暫定)

秋といえば「栗」、「栗といえば荻野屋の栗ご飯」、程よく残る栗の食感を味わいながら、付け合わせの旬食材をお楽しみください。

※9月1日～10月31日まで
※数量限定

GINZA SIX限定

銀座 平翠軒 (B2F)



商品名:いちぢくジャム
価格:810円(税込)

瀬戸内海に面した茂平(笹岡)高田家の朝は、いちぢく摘みで始まります。新鮮な和いちぢくとグラニュー糖だけで作るこのジャムは 手間暇かけた自然の滋味そのものです。

※9月10日～販売開始

St.Cousair wine&grocery (B2F)



商品名:秋限定ジャム
価格:650円(予定)

春・夏・秋・冬と期間限定ジャムシリーズ。この時期にしか買うことのできない貴重な味です。秋のシリーズは「フェルメニュー」をイメージして作りました。今年はお芋、プルラムレーズン、ほうじ茶ラテ、りんごクラムベリー、紫芋の黒ごまタルト風、スイートポテトクリーム、モンブランクリームと、秋ならではの味が勢ぞろい。自分へのご褒美にはもちろん、プレゼント用にもおススメです。

※9月2日～10月27日まで(予定)

旬菜三山 (B2F)



商品名:季節の炊き込みご飯
価格:1,500円

旬の食材をふんだんに使い、冷めても美味しいお米、北海道の「なつぼし」を中川一辺陶氏作の土鍋「雲井釜」で炊き上げた炊き込みご飯です。

9月～11月の炊き込みご飯(予定)
栗と銀杏、木の子と秋刀魚、蟹とまい茸、松茸御飯(特別価格)

TAKAZAWA 180 ICHI HACHI MARU (B2F)



商品名:クロックバーガー
価格:463円～

行楽シーズにぴったりな食べやすいサイズのクロックバーガー。バリエーション豊富にご用意しております。

GINZA SIX限定

TAKAZAWA 180 ICHI HACHI MARU (B2F)



商品名:モンブランクロック
価格:250円

北海道産生クリーム・北海道産牛乳を使用したスイーツクロック、モンブランクロック。おやつや食後のデザートにどうぞ。

GINZA SIX限定

発酵酢屋 庄分酢 (B2F)



商品名:きのこ三昧の五目ちらし
価格:1,100円

人気の定番商品(五目ちらし)の秋限定バージョン。福岡県産のエンピキ、えのき、しめじ等の食材を丸大豆醤油と甜菜糖で煮込み、14代一清のすし酢に漬け込み、仕上げに有機玄米くろ酢を加えたらしく寿司の素です。2～3合のご飯に混ぜるだけで簡単にちらし寿司ができます。
秋の行楽のお弁当に是非!

※9月中旬～販売開始(なくなり次第終了)
※200個限定

GINZA SIX限定

パティスリー パブロフ (B2F)



商品名:トリュフ
価格:1,111円

秋の味覚、セップ、ジロル茸とトリュフを贅沢に使い、熟成バルミジャーレツジャーノを乗せ焼き上げました。ワインのお供としてもお楽しみいただけます。

GINZA SIX限定

ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)



商品名:スープdeお魅 紫いも
価格:520円

人気のスープdeお魅シリーズの秋限定商品です。やき麩の生地に秋の食材の紫いもを練り込みました。甘みのあるポタージュ系のスープなどによく合います。秋の食卓に彩りを添える逸品です。

※9月1日～11月30日まで

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2017年8月24日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX 秋のおすすめメニュー・商品リスト

秋のおすすめフード

ふふふあん by 半兵衛鮎 (B2F)



商品名：スープdeお麩 ハロウィン(パンキン/ブラック)
価格：各520円

ハロウィンカラーのオレンヂと黒をテーマにしたスープ用の焼き麺です。ハロウィンに欠かせない「パンキン」はかぼちゃの甘さを感じる味付けです。「ブラック」には竹炭を使用しております。ハロウィンカラーのお麩は、食卓を演出するのにぴったりです。ハロウィン限定のパッケージでこの期間限定の味です。

※9月8日～10月31日まで

meat&green 旬熟成 (B2F)



商品名：『秋カボチャ×和梨』の酵素ドレッシング
価格：780円

わつとりと甘みの強い秋カボチャとジュースのみずみずしい和梨を掛け合わせた酵素ドレッシング。濃厚でフルーティーなドレッシングをサラダはもちろん、チーズやマリネ、種類にも！
* かぼちゃと梨は疲労回復に効果があり、さらに消化酵素を多く含むタンパク質の分解、抗酸化作用、高血圧予防、コレステロール値の抑制、むくみ解消に効果があります。

※11月末まで

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ (B2F)



商品名：パンシュウ
価格：320円

角切りのベーコンと北海道産のじゃがいもを、自家製のエスカルゴバターで仕上げ、フランスのビオ小麦粉を使用した生地に包み、焼き上げました。ワインと共に楽しむのもおすすめです。

※8月中旬～販売開始

GINZA SIX限定

meat&green 旬熟成 (B2F)



商品名：パンキンベーコンサラダ
価格：1,180円

発酵熟成された香りの味わい豊かなベーコンと旬の柔らかく甘みの強い秋カボチャで『秋』を召し上がれ。* ビタミンB1が多く含まれている豚肉とかぼちゃ。疲労回復に効果的です。また、この2つを掛け合わせることで抗ストレス、美肌効果が高まります。

※11月末まで

L' ABEILLE (B2F)



商品名：はちみつペースト かぼちゃ (110g)
価格：900円

ニュージーランド産かぼちゃのはちみつにかぼちゃと生クリームでココのあるペーストに仕上げました。トーストに塗るのももちろん、クリームチーズと一緒にクラッカーやバケット、ベーグルに塗っても美味しくお召し上がりいただけます。ホットミルクに入れてパンキンラテにするのもおすすめです。

※9月21日～10月31日まで(なくなり次第終了)

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ (B2F)



商品名：ショコラ・エ・マロン
価格：850円

フランス産カカオパウダー、カカオニブ、2種類のチョコレートを使い、甘味、苦味、香りのバランスを考えた、カカオ風味の強いパンに仕上げました。マロンラッセとヘーゼルナッツを入れ、秋をイメージしつつ食感もお楽しみいただけます。

※9月1日～10月31日まで
※1日20個限定

GINZA SIX限定

meat&green 旬熟成 (B2F)



商品名：熟成牛マスタードマリネと秋カボチャのサンド
価格：780円

発酵熟成によりさらに柔らかく口の中でほろほろとほどける旨味たっぷりのお肉と濃厚な旬の秋カボチャをあわせました。行楽のこの時期！ピクニックや紅葉狩りとともに『秋』を食べて満喫しませんか？

※11月末まで

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ (B2F)



商品名：キャトル・フロマージュ
価格：340円

ゴーダ、モッツアレラ、レッドチeddar、カマンベールの4種類のチーズを包み、フランスのビオ小麦粉を使用したパン。焼き立ては香ばしいチーズの香りが広がります。ワインと共に楽しむのもおすすめです。

※8月中旬～販売開始

GINZA SIX限定

ドリンク

CAFE´ EXPERTO (B2F)



商品名：コーヒー3種のテイスティングセット
価格：1,500円

現在展開している3種のコーヒーをそれぞれテイスティングカップにて提供。飲み比べていただけます。

※9月中旬～販売開始

10FACTORY (B2F)



商品名：みかんヌーヴォー2017
価格：3,667円

日本屈指のみかん産地愛媛県八幡浜市高野地産みかんを使用。品質を安定させる栽培方法により、甘味、酸味バランスが良くココのあるジュースに仕上がりました。みかんヌーヴォー2017解禁です。

※11月6日～11月30日まで
※100本限定

GINZA SIX限定

BETJEMAN&BARTON (B2F)



商品名：Autumn Blend「秋の安らぎ」(20g缶/70g缶)
価格：800円(20g缶)/1,800円(70g缶)

イテジク、ブドウ、ナッツなどをヒマワリの花びらで柔らかく包んだくつらぎのフレーバー。枯葉舞う秋の深まる季節に。

※画像はイメージです

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2017年8月24日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX 秋のおすすめメニュー・商品リスト

アルコール

いまでや銀座 (B2F)



商品名:ダイヤモンド酒造 Yカレ
マスカット・ベリーA 2014
価格:2,609円

フランスブルゴーニュの名立たるワイナリーでワイン造りの研産を積んだ「雨宮義男」氏。今も現地からフランス語で書かれたワイン醸造専門誌を取り寄せる研究熱心な雨宮氏が造るワインは、フランス産の樽で熟成され、しっかりと育てられたブドウの力を綺麗に表現します。洋風に煮込んだお肉や野菜をゆっくり楽しむ夜に。

いまでや銀座 (B2F)



商品名:くらむぼんワイン ベルカント マスカット・ベリーA樽熟成2016
価格:2,059円

ベルカント(Bel Canto)とは、イタリア語で「美しい歌」の意味。ブドウの皮についた天然の酵母達の力によって、じっくり発酵させたワインは思わず顔がほころぶようなまろやかな渋みと心地よい酸味。3ヶ月の樽熟成がやわらかな果実味を包み込み、秋の夜長に寄り添います。

銀座 千年こうじや (B2F)



300ml



720ml

商品名:八海山しほりたて原酒 越後 青ラベル
価格:520円(300ml) / 1,140円(720ml)

冬季期間中にしほりたての新鮮な原酒をお楽しみいただけます。華やかなさや気品のある香りを活かし、原酒ならではの飲みごたえとフレッシュな味わい。

※10月下旬～販売開始

St.Cousair wine&grocery (B2F)



商品名:サンジョベーゼ(ワイン) / GINZA SIX限定赤ワインにつこんだ鹿肉スモーク
価格:サンジョベーゼ2,000円
赤ワインにつこんだ鹿肉スモーク658円(100g)

サンジョベーゼは鮮やかなルビー色で、スパイシーな香りの優しい赤ワイン。柔らかな酸味と滑らかな渋みが心地よく口に広がります。サンジョベーゼによく合うおつまみの赤ワインにつこんだ鹿肉スモーク。長野県産の鹿肉を自社の長野ルーージュにつこんだ燻製しました。鹿肉の独特な風味は残しつつ、食べやすく味付けしています。

GINZA SIX限定

(赤ワインにつこんだ鹿肉スモーク)

いまでや銀座 (B2F)



商品名:シャトー酒折 マスカット・ベリーA樽熟成
キュヴェ・イクガワ 2014
価格:3,440円

ブドウとワインの産地山梨県で、最も優れた臉を持つブドウ栽培農家の一人、「池川」氏のマスカット・ベリーA 100%。樽の香味とのバランスが素晴らしいワイン。抜栓後、時間の経過と共に現れるドライフルーツやなめし皮の香りが食欲を掻き立てる。きのこの炊き込みご飯など、秋の食材を愉しみたい大人の夜に。

いまでや銀座 (B2F)



商品名:明鏡止水 Clima i-type
価格:1,850円

いまでや×大澤酒造×八重原米研究会のコラボレーション商品誕生!さらにラベルは、書道家・吉野大臣先生に特別に書き下ろして頂いたもの。派手さはないけれど、キレがよくさわやか。上品でうまい酒です。なすとひき肉のはさみ揚げ、しいたけの肉詰めなどとの相性が抜群!

※いまでや限定商品

St.Cousair wine&grocery (B2F)



商品名:9月のイベント“カクテルパーティー” / “収穫祭”

<カクテルパーティー>9月2日開催
サンクゼール商品を使ってお洒落なカクテルパーティー。おいしいフードといつもお店では頼むことのできない特別ドリンクをご用意しております。気に入った商品があれば、お店でお買い求めいただけます。

<収穫祭>9月23日開催
長野の本店で毎年賑わう収穫祭を銀座でも行います!特別メニューもご用意いたします。

TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)



商品名:旬の秋フルーツを使ったシャンパンカクテル
価格:1,500円

秋が旬のフルーツを使用して、フレッシュなシャンパンカクテルをご用意しております。食前酒にぴったりの一杯です。(ノンアルコールに変更可能)

※9月15日～11月15日まで

※画像はイメージです。
当日の仕入れにより食材は変わります。

いまでや銀座 (B2F)



商品名:澤屋まつもと 愛山 辛酒 3年熟成
価格:10,100円

希少な酒造好適米「愛山」を使用した、IMADEYA GINZAオリジナルの熟成アイテム。愛山由来の柔らかくも芯のある旨味、仕込水の清冽さがしっかりと表現されたシネーブで爽やかな口当たりを備えつつ、3年の熟成を経たすことにより厚みと丸みが堪能できます。旨味の上品さが余韻として感じられる逸品。

※60本限定

GINZA SIX限定

いまでや銀座 (B2F)



商品名:七本星 純米吟醸玉米 蔵付酵母
価格:1,600円

江戸時代より続く、歴史ある富田酒造。毎年いまでや限定酒として、蔵付き酵母でお酒を醸していたいています。酒造りのコンセプトは食事中に合う、米の旨み、穀物感のあるお酒。キレのある酸と米の旨味が、芋煮やなすの味噌佃菜との相性がぴったり。

※いまでや限定商品

St.Cousair wine&grocery (B2F)



商品名:サンクゼールシャルドネ
価格:5,000円

本店がある長野の自社畑「大入内ヤード」で収穫されたぶどうで醸造したワイン。きりっとした酸味を骨格に、優しさや奥深さが味わえる。サンクゼールのシャルドネ、25年以上の樹齢のシャルドネから造られる貴重なワインです。日本国内では、20年以上の木から収穫される味わい深いワインは、希少です。2013年ヴァンテージは全店で1824本限定、時期によっては2014年切り替わりの可能性あり。(※2014年ヴァンテージはラベル一部変更あり)

ワインショップ・エノテカ(B2F)



商品名:ROSE DEL BORRO / IL BORRO 2016年
750ml
価格:2,500円

イタリアを代表するファッションブランド「サルヴァトーレ・フェラガモ」のファミリー」がイタリアトスカーナに所有するワイナリー、イル・ボッコ。設立以来、数々の高品質なトスカーナワインを生み出してきましたが、今回新商品として販売するのがこちらのロゼワイン。超一流と謳われるフェラガモのモノ選りのスピリッツとセンスがそのまま受け継がれたワインです。

※9月15日～10月31日まで

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。
※記載情報は2017年8月24日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

GINZA SIX 秋のおすすめメニュー・商品リスト

2017年8月24日
GINZA SIX PR事務局

レストラン・カフェ 秋のおすすめメニュー

il Cardinale (6F)



商品名: 骨付き仔羊のオープン焼きとフングボルテニー
価格: 5,500円

秋の味覚、イタリア直送のフングボルテニーと共に楽しみたたく、骨付き仔羊のオープン焼き。香り豊かなフングボルテニーとジューシーな仔羊肉のダイナミックな一皿です。2名様でお召し上がりいただけるボリュームです。

※9月中旬～11月上旬まで(食材の仕入れ状況による)
※数量限定

GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA (13F)



商品名: 銀座 マキシム・ド・バリ 復活メニュー
「莓のミルフィーユ」
／莓のミルフィーユ & モエシャンドンのセット
価格: 1,200円 / 2,500円(セット) ※サービス料10%別

惜しまれつつ閉店した銀座の老舗フランス料理店「マキシム・ド・バリ」の伝説的デザート「莓のミルフィーユ」を完全再現! たっぷりのいちごを、コアントローの香りが漂うカスタードクリームとともに厚みのあるサクサクのバイ生地とサンド。周りにはバニラビーンズを加えたクリームと香ばしいスライスアーモンドで覆い、トッピングにはジューシーないちごを2列に並べてデコレーション。

※数量限定

TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)



商品名: 秋のおまかせコース
価格: 10,800円

厳選黒毛和牛、鮑、伊勢海老のに入った当店人気No.1のおまかせコース。秋の旬野菜、果物を添えてご用意しております。

※9月15日～11月15日まで
※画像はイメージです
当日の仕入れにより食材は変わります

L'homme du Temps signé à nu (13F)



商品名: ラカン産ビジョンのデクリネゾンとピーツ
価格: 13,000円(サービス料10%別)

肉質がなめらかで、味わいの濃いラカン産ビジョン(鳩)を三種の調理法で仕立て、様々な味わいや食感をお楽しみいただけます。栄養価も高く、甘みと旨みが特徴のピーツはビジョンと相性が良く、目にも美しい1皿です。

※9月4日～11月上旬まで
※画像はコース内メニューの一例です
※ディナータイムのみ提供

GINZA SIX限定

JOSEPH (5F)



商品名: 季節のフルーツサンド
価格: 980円

JOE'S CAFE特製のフルーツサンド。季節によって旬のフルーツを使い、付け合わせもフルーツによってその都度厳選しています。パンは代官山口グロード内にあるガーデンスハウスクラフツで毎日焼かれるこだわりの品を使用しています。今回は秋らしく国産の無花果を使用し、付け合わせにはローストしたナッツ、イギリス産スティルトンチーズとコッツウオールドハニーを使用しています。

※9月上旬～11月上旬まで(予定)

銀座 真田 SIX (6F)



商品名: 信州前菜七種と蕎麦
価格: 2,800円

契約農家から届く信州の新鮮な食材を使用した前菜7種盛りと季節野菜の天ぷらと蕎麦(せいり又はかけ)のランチコースです。蕎麦は特注の石臼で挽いた蕎麦粉の風味豊かな田舎蕎麦。

※ランチタイム(11時～17時)のみの提供
※画像はメニューの一部です
※画像はイメージです

JASMINE 和心漢菜 (6F)



商品名: 秋の味覚をふんだんに使った季節限定コース
秋桜(コスモス)
価格: 3,240円

秋の味覚をふんだんに使った季節限定コース(秋桜)
・JASMINE名物"よだれ鶏"入り前菜3種
・秋鮭真丈入りカリフラワーのスープ
・秋の味覚入り種の重箱盛り合わせ
・3種から選べる御食事
・本日のデザート / 中国茶

※ランチ限定コース(画像はイメージです)
※9月～11月まで

てんぷら山の上 Ginza (13F)



商品名: 藍
価格: 20,000円
※サービス料10% 別、通年コースメニュー

当店ディナーメニューのおすすめ「おまかせ」コースです。コースのはじめには季節の品々をふんだんに盛り込んだ八寸を、てんぷらは旬のこだわり食材のみで構成した内容です。しめのお食事は、かき揚げを使った定番の召し上がり方でお楽しみいただけます。

9月の一例: 車海老、生うに、牡蠣、鱧、帆立、本カマス、南瓜、栗、むかご、銀杏、松茸、蓮根、かき揚げ

※画像はイメージです
時期によって内容は多少異なります。

L'homme du Temps signé à nu (13F)



商品名: カマスと茄子のルーロー 秋トリュフのフランと牛コンソメ
価格: 13,000円(サービス料10%別)

秋になると脂が乗り、上品な味わいの白身魚カマス。そのカマスと焼き茄子を巻き、炙ってから蒸し、火をいれています。カマスと茄子の絶妙な味わいと秋トリュフの香るフランを、牛肉の、コクがありながらも軽やかなコンソメと一緒にお召し上がりください。

※9月4日～11月上旬まで
※画像はコース内メニューの一例です
※ディナータイムのみ提供

GINZA SIX限定

中村藤吉本店 (4F)



商品名: とっておきの日本茶時間を楽しむセット
価格: 3,519円(1食2名様分)

人気の生茶ゼリ[抹茶]の他、栗入り抹茶チーズケーキ、鳴門金時館のフィナンシェ、フルーツなど、当店自慢のお茶スイーツを秋の爽りとともに贅沢に詰合せました。お茶のちりめんが入った特製おひんざん、よりどり選べるとっておきの日本茶と一緒に素敵な秋のひと時をお過ごしください。

※10月1日～11月30日まで(予定)
※数量限定

GINZA SIX限定

銀座大食堂 神戸牛すていき Ishida (6F)



商品名: 神戸牛ローストビーフ丼
価格: 2,700円

丼の上に贅沢にカットし、惜しげもなく敷き詰めた神戸牛ローストビーフを特製ダレと共に楽しみ下さい。

※1日限定35食

だるまきわ味 (6F)



商品名: 秋の彩味コース
価格: 5,500円

まだまだ暑い残暑の時期、松茸・秋刀魚・秋鮭など、これから旬を迎え美味しくなる秋の走りの食材を、『秋の彩味コース』ではふんだんに使用しております。他店では召し上がれない至高の秋の創作車揚げをご用意してお待ちしております。

※ディナータイム17:00～より提供
※9月初旬～10月中旬まで(仕入れ状況により変動あり)
※画像はイメージです

GINZA SIX限定

ピストロ オザミ (6F)



商品名: ほっこり甘いカボチャのポタージュ
価格: (ランチタイム)2,800円、4,800円コース内の一品
(ディナータイム)アラカルト600円にてご提供

秋の食材である「カボチャ」を食材を生かし、シンプルに甘さを引き出して調理し、季節感あるポタージュに仕上げました。老若男女問わず楽しめる一品を是非ご賞味下さい。