

<GINZA SIX CHRISTMAS 2018>

話題のレストラン・カフェ・フードショップが提案する「銀座のクリスマスの新定番」 “平成最後のクリスマス”を華やかに彩る逸品

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、話題の絶えない人気のフードショップやレストラン・カフェが、特別なクリスマスメニューや趣向を凝らしたスイーツ・フードを展開します。GINZA SIX ならではの洗練されたメニュー・商品を多数そろえ、銀座で過ごす“平成最後のクリスマス”を華やかに彩ります。

また、期間限定のポップアップショップも続々と登場。日本初上陸のファッションブランドに加え、アートとファッションのコラボレーションを楽しめるブランド、クラフトマンシップを体感できるイベントを開催するブランドなど、GINZA SIXだからこそ実現した個性豊かなブランドが今冬限定で出店します。

■「GINZA SIX だからこそ叶うラインナップ」 上質で彩り豊かなクリスマスメニュー・フード

GINZA SIXがクリスマスシーンを華やかに演出するグルメの数々を、5つのテーマに分けてご紹介します。

①「定番から個性派まで。パティシエの技が光る珠玉の逸品」クリスマスケーキ



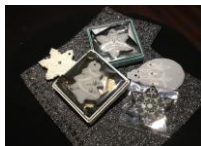
- ISHIYA GINZA 「Monde argenté モンドウ アンジェンテ」 GINZA SIX 限定
- パティスリー銀座千疋屋 「ノエル・フランボワーズ」 GINZA SIX 限定
- パティスリー パブロフ 「ノエルホワイト」

②「平成最後のクリスマスに、新たなトレンドを発信」新定番スイーツ



- St.Cousair wine & grocery 「パネトーネ」
- PALETAS 「シュトーレン ピスタチオ」
- 南風農果舎・デザートハウス 「スイートポテトアラモード ノエルボックス」

③「いつもの定番も、クリスマス仕様でより華やかに」クリスマス限定のスイーツギフト



- JOTARO SAITO 「スターダストクッキー」 GINZA SIX 限定
- KUGENUMA SHIMIZU 「クリスマススター」
- ふふふあん by 半兵衛麩「お麩のクッキーギフト」 GINZA SIX 限定

④「ワンランク上のセレクトで、テーブルに彩りを」パーティシーンを盛り上げるフード・お酒



- meat&green 旬熟成 「クリスマス限定シャルキュトリー3種盛り合わせ サラダ仕立て」 GINZA SIX 限定
- マーロウ 「クリスマスパーティプリン」
- 発酵酢屋 庄分酢 「Okawa Sparkling Vinegar」

⑤「聖なる夜に至福の瞬間をもたらす」カフェ・レストランのクリスマス限定メニュー



- ビストロ オザミ 「ファンタスティック クリスマスコース」 GINZA SIX 限定
- TEPPANYAKI 10 GINZA 「X'masコース」 GINZA SIX 限定
- THE GRAND GINZA 「クリスマス アフタヌーンティーセット」 GINZA SIX 限定

※上記は一例。各テーマのピックアップ商品は次項以降を参照

※各店舗のメニュー・フード詳細および販売期間は別紙「クリスマスのおすすめメニュー・商品リスト」参照

①「定番から個性派まで。パティシエの技が光る珠玉の逸品」 クリスマスケーキ



Monde argenté (モンドウ アルジェンテ)
(ISHIYA GINZA)
価格:4,000 円

ジャンドゥーヤガナッシュ・ホイップクリーム・ココアバター生地を重ねてまわりをチョコレートでコーティングした、シックなデザインの大人のチョコレートケーキ。



ノエル・フランボワーズ
(パティスリー 銀座千疋屋)
価格:5,000 円

果物の老舗 銀座千疋屋自慢の国産苺をふんだんに飾りつけたムースケーキ。ホワイトチョコムースのまろやかさと、フランボワーズムースの酸味が絶妙にマッチ。



ノエルホワイト
(パティスリー パプロフ)
価格:(大)3,519 円/(小)2,129 円

軽いパウンドケーキ生地に、バニラ風味のマスカルポーネクリームと苺をサンド。表面はバラの花をイメージした華やかな絞りでデコレーションし、ベリー類でリース状に仕上げました。

②「平成最後のクリスマスに、新たなトレンドを発信」 新定番スイーツ



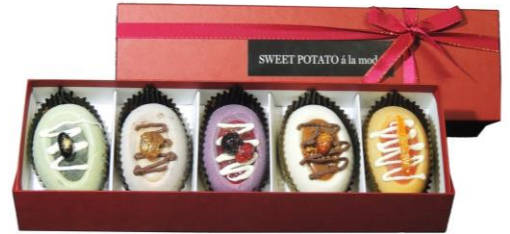
パネトーネ
(St.Cousair wine & grocery)
価格:4,250 円(予定)

イタリア伝統の菓子パンでクリスマスのシーズンにはイタリアの各家庭で一か月前に焼き、友人たちに配る習慣があります。柔らかな生地が特徴で、栗クリームによってランクアップした味と香りをお楽しみください。



シュトーレン ピスタチオ
(PALETAS)
価格:2,593 円

ピスタチオの酸味とグリोटットの爽やかな酸味のあるシュトーレン。グリोटット風味のアーモンドクランチがアクセントに。



スイートポテトアラモード
ノエルボックス
(南風農果舎・デザートハウス)
価格:1,852 円

アイスクッキーの製法でつくられたクリスマス限定のかわいいスイートポテトのプチケーキ。定番の3品種にマロンと抹茶ミルクを加えた、5つの味わいをお楽しみいただけます。

③「いつもの定番も、クリスマス仕様でより華やかに」 クリスマス限定のスイーツギフト



スターダストクッキー
(JOTARO SAITO)
価格:540 円～

リボンを通せばクリスマスオーナメントの飾りとして楽しめるクリスマス限定のオリジナルアイシングクッキー。ビターなブラックココア生地に甘いシュガーがマッチした上品な味わい。



クリスマススター
(KUGENUMA SHIMIZU)
価格:1,500 円(5 個入り)

色とりどりのクリスマスツリー、星をかたどったおてづくりもなか。クリスマスパーティーのプチギフトにおすすめ。



クリスマス限定 お麩のクッキーギフト
(ふふふあん by 半兵衛麩)
価格:3,000 円

お麩を使ったスノーボールクッキーのギフトセット。焼き麩を使うことでほろほろとしたくちどけに。和三盆・抹茶・苺(各3ヶ入)で赤白緑の3色。クリスマス仕様の木箱入り。

④「ワンランク上のセレクトで、テーブルに彩りを」 パーティシーンを盛り上げるフード・お酒



クリスマス限定シャルキュトリー3種盛り合わせ サラダ仕立て
(meat&green 旬熟成)

価格:2,560 円
発酵熟成法で仕上げた熟成牛のローストビーフを使用した贅沢なサラダがパワーアップ。ローストビーフに加え、発酵熟成豚のベーコンとパテ・ド・カンパーニュを贅沢にオードブル仕様に仕上げました。



クリスマスパーティプリン
(マーロウ)
価格:4,800 円

有精卵と北海道産生クリームと牛乳をたっぷり使った濃厚で滑らかなプリンです。プリンの中身は 1.2 リットル。大人数でお楽しみいただける特別な商品です。



Okawa Sparkling Vinegar
(発酵酢屋 庄分酢)
価格:2,000 円

無着色、無香料。あまおうから作ったお酢にあまおうの果汁とはちみつなどを加えた、ノンアルコールスパークリングビネガー。

⑤「聖なる夜に至福の瞬間をもたらす」 カフェ・レストランのクリスマス限定メニュー



ファンタスティック クリスマスコース
(ビストロ オザミ)
価格:8,000 円/12,000 円

トラディショナルなフランスのビストロ料理をベースにした、ビストロオザミのクリスマス限定コース。シェフが腕によりをかけて仕上げた、クリスマスにふさわしい華やかなコースです。



X'mas コース(ディナー)
(TEPPANYAKI 10 GINZA)
価格:18,000 円

カニ、イクラ、うに、鮑、イセエビに加え、世界三大珍味のキャビア、トリュフ、フォアグラ、そして国産黒毛和牛 A5 ランクのサーロインステーキを盛り込んだ豪華絢爛なコース。



クリスマス アフタヌーンティーセット
(THE GRAND GINZA)
価格:3,800 円

サンフランシスコの高級紅茶「Mighty Leaf」よりクリスマスに相応しいブレンドティーが約 10 種以上登場。人気の苺のミルフィーユのハーフサイズもお楽しみいただけます。

※上記は一例。各店舗のメニュー・フードの詳細および販売期間は別紙「クリスマスのおすすめメニュー・商品リスト」参照

※価格は全て税抜

<GINZA SIX NEWS>

■期間限定のポップアップショップ

<フード>

▼デンメアティーハウス (B2F)

デンメアティーハウスはウィーンで人気のティーブランド。その香り高く優雅なブレンドティーは世界中の人々を魅了しています。紅茶だけでなく、フルーツや花を使った爽やかでヘルシーなフルーツティーの種類も豊富です。ベルガモットとジャスミンが香る華やかな紅茶「ザッハブレンド」や、レモングラスと蜂蜜の優しい香りのフルーツティー「ハッピーデー」などの人気ブレンドティーを多数揃えています。お茶にぴったりの焼き菓子とともに秋のティータイムを彩る商品や、美しいデザイン缶入りギフトなどをご用意してお待ちしています。

【開催期間】2018年10月9日(火)～11月4日(日)



▼GINZA SEMBIKIYA CAFE (B1F)

明治27年創業、日本で初めてフルーツパーラーを開いた果実専門店「銀座千疋屋」が、健康にも美容にもとてもいい要素を持つフルーツをもっと手軽に味わってほしいと、期間限定でカフェをオープンします。GINZA SIX限定パフェや「真空ジュース」の他、銀座千疋屋の目利きが厳選したフルーツ×スイーツで、日々の暮らしに心安らぐひと時を。

<GINZA SIX限定メニュー> 銀座千疋屋パフェ 各1,500円(税抜)
旬の果物がそのまま味わえる！銀座千疋屋が厳選した果物をふんだんに使用。果物そのものの味わいを楽しむために、フルーツは大きめにカット。自家製のフルーツソースが濃厚な味わいを演出します。マスクメロン・苺・フルーツミルフィーユの3種。

<GINZA SIX おすすめメニュー> 真空フレッシュジュース 各800円(税抜)
「真空ミキサー」を使用して真空の中で作るから酸化しにくく色鮮やかで、まさに果物をそのまま飲んでいるかのような味わい。気泡が少ないので喉ごしも格別。マスクメロン・苺・キウイ・ブドウの4種。

【開催期間】2018年11月3日(土・祝)～2019年1月31日(木)



<ファッション/ライフスタイル>

▼I ♥ PETER RABBIT™ × MUVEIL (4F)

「ピーターラビット」と仲間たちの様々なエピソードや英国の自然豊かな湖水地方の暮らしなどが美しい水彩画で描かれた絵本の世界とMUVEILがコラボレーション。今回は「冬の湖水地方」を舞台にMUVEIL がキュレーションしたアーティストやブランドと共にGINZA SIXにて期間限定のPOP UP SHOPを開催いたします。

【開催期間】2018年10月24日(水)～11月27日(火)



▼MOOSE KNUCKLES (3F)

日本初上陸のカナダ発ダウンブランド。最もラグジュアリーでタフなスポーツウェアを世界に届けることを信念に2009年に創設された「ムースナックルズ」。ブランド名の由来は、ムース(ヘラジカ)とホッケーファイトという、カナダにとって最高の二つの組み合わせからきています。

カナダならではの、ノウハウ、気候、伝統を繊維、ステッチ、ジッパーなどにすべて注ぎ込み、2つの象徴的なスタイル、毛皮をフードにあしらった『スターリングパーカー』と『バリストックボンバージャケット』は、寒い地域に暮らす人々の間で瞬く間に人気を得て、ブランドとしての成長を続けています。

【開催期間】 2018年10月24日(水)～11月20日(火)



▼ReFa (B1F)

累計販売台数1000万本を突破した美容ローラーのReFaの期間限定ショップがOPEN。人気のReFa CARAT RAYをはじめ、新商品のReFa CAXA RAYなど、多くのラインナップを揃えた店内では、ビューティーライフデザイナーのカウンセリングでお客様にあった商品をご提案します。ご購入のお客様には限定ポーチもプレゼント！

【開催期間】 2018年10月24日(水)～11月30日(金)



▼FUEGUIA 1833 (3F)

アルゼンチン発、話題のフレグランスブランド「FUEGUIA 1833」のポップアップストアを開催します。セクシャリティに関係なく、すべての人々を魅了するエキゾチックでユニークな香りの数々。パタゴニアや南米の多様な植物からインスパイアされたフレグランスが織りなす、冒険の世界へと誘います。最高峰の希少な植物由来の原料のみを厳選して作られるため、パルファンにはシリアルナンバーが刻まれる、リミテッド・エディションのフレグランスです。香水のセオリーを覆す、唯一無二の香りをお楽しみください。

【開催期間】 2018年11月21日(水)～2019年1月15日(火)



▼AS_LABO (4F)

受け継がれてきた技術と独自のクリエイションから生み出す“新しい価値”を提案するアズラボ。今回初のお披露目となるレアストーンジュエリーやライフスタイルグッズなど、ここだけの特別なアイテムを揃えたカラーストーンの世界をお楽しみいただけます。週末には、文字入れやお好きな石を選んでいただきその場でお作りするクラフトマンイベントを開催します。

【開催期間】 2018年11月28日(水)～12月25日(火)



▼BVLGARI POP (UP) CORN (2F「SIXIÈME GINZA」内)

1960年代の映画のセットを大胆に再解釈したブルガリのポップ アップ ストア「ブルガリ ポップ (アップ) コーン」が期間限定で登場。

鮮やかな光、色、モチーフで彩られたショップでは遊び心あふれる世界観の中で、本ストアのみでお求めいただける限定モデルのバッグをはじめ、数多くのアイテムをご用意しております。



＜GINZA SIX 限定商品＞

商品名:セルペンティ フォーエバー

価格:295,000円(税抜)※318,600円(税込)

【開催期間】2018年12月12日(水)～2019年1月15日(火)

■期間限定イベント

▼GINZA ART EXHIBITION：野原邦彦 今夜は本屋でパーティー

木彫制作をメインとしながら平面作品やブロンズなども手掛けるアーティスト、野原邦彦氏の展覧会を開催。個展開催を記念して、描き下ろしによるノリタケ製ティーセットをはじめ、マスキングテープなど、野原氏の作品をモチーフとした銀座 蔦屋書店オリジナルグッズも販売します。

【開催場所】銀座 蔦屋書店(6F)内「GINZA ATRIUM」

【開催期間】2018年12月5日(水)～12月25日(火)

※予定の詳細は、銀座 蔦屋書店ウェブサイトでご確認ください。

【お問い合わせ】銀座 蔦屋書店(03-3575-7755)



アーティスト:野原 邦彦(のはら くにひこ)

1982年生まれ。近年台湾やシンガポールなど、アジア各国での活躍が目覚しく、将来が期待される作家。木彫刻という伝統的な技法に基づくジャンルに取り組みつつも、身近に存在するものを対象とした作品や、従来の木彫刻のイメージとはかけ離れた、ポップな造形・彩色の作品を多く生み出している。



<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) 11:00～23:00

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅から地下通路にて直結
駐車場完備(お買い上げ金額に応じたサービス有)

<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: 關(せき)、山口

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

※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2018年10月11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 クリスマスメニュー・商品リスト

クリスマスケーキ



オリジンヌ・カカオ (B2F)

商品名: クロンス ルージュ
価格: 3,200円(直径12cm)

いちごやフランボワーズなどのフルーツのコンポートとクリームをいちご風味のホワイトチョコレートムースで包み込みました。フルーツのほのかな酸味とホワイトチョコレートのやさしい甘さのバランスをお楽しみいただける見た目も鮮やかな2019年の新作です。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月16日まで)
販売数量: 100台限定



くろぎ茶々 (B2F)

商品名: とおやま クリスマス
価格: 3,500円

親近感のある菓子を提供する「とおやまシリーズ」よりクリスマス限定商品が新登場。日本の四季(冬)をイメージした「とおやま: クリスマス」は、雪景色に輝く山に見立てたロールケーキです。
販売期間: 12月1日～12月25日まで
販売数量: 1日30個限定

GINZA SIX限定



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: ノエル・フランボワーズ
価格: 5,000円

果物の老舗 銀座千疋屋自慢の国産苺をふんだんに飾りつけた2018年GINZA SIX限定のムースケーキです。ホワイトチョコムースのまるやかさと、フランボワーズムースの酸味が絶妙にマッチします。中に甘酸っぱいフランボワーズ&苺ジュレを閉じ込めました。しっとりとしたショコラスポンジとの相性抜群です。
販売期間: 12月22日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月20日まで)
販売数量: 50台限定

GINZA SIX限定



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: 莓のデコレーションケーキ4号
価格: 4,000円

しっとりしたスポンジの間に苺を敷き詰め、素材の美味しさを存分に味わっていただける銀座千疋屋ならではのデコレーションケーキです。
販売期間: 12月22日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月20日まで)
販売数量: 50台限定



PALETAS (B2F)

商品名: クロンス ドゥ ノエル
価格: 2,407円
伊予柑の優しい柑橘系の香りと優しい酸味のあるクリスマスリース型の伊予柑ケーキです。
販売期間: 11月12日～12月25日まで ※無くなり次第終了



マーロウ (B2F)

商品名: クリスマスケーキ
価格: 2,800円

生地にはラム酒にたっぷりつけたフルーツがふんだんに入っているマーロウ1番人気ケーキ、ラムミックスケーキです。シナモンシュガーバターを塗り、薫りと食感をお楽しみいただけます。上面はベルギー産のチョコで作った生チョコレートをたっぷりとかけて仕上げました。
販売期間: 12月初旬～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月23日まで)



※画像はイメージです

マーロウ (B2F)

商品名: ホワイトクリスマスケーキ
価格: 3,600円

チョコレートケーキの土台の上に酸味のきいたシナモンシュガーバターを塗り、異なる食感をお楽しみいただけます。上面はパナビーゼのに入った風味豊かなホワイト生チョコレートをたっぷりかけて仕上げました。
販売期間: 12月初旬～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月23日まで)



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: ノエルホワイト
価格: 3,519円(大) / 2,129円(小)

軽いパウンドケーキ生地に、パナ風味のマスカルポーネクリームと苺をサンド。表面は軽いフレッシュクリームをバラの花をイメージした華やかな絞りでデコレーションし、ベリー類でリース状に仕上げました。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(11月1日～予約開始)



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: ノエルショコラ
価格: 3,519円(大) / 2,129円(小)

チョコレートの生地にフレッシュフランボワーズとフランボワーズのジュレを、香り高いショコラクリームでサンドしたネイキッド風のチョコレートケーキです。ショコラクリームをかわいらしく絞ってデコレーションし、最後にショコラパウダーをかけて仕上げました。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(11月1日～予約開始)



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: ノエルキャラメル
価格: 4,630円

キャラメル風味のホワイトチョコレートムースに、マカダミアナッツ、イチジク、アーモンド、ピーカンナッツを刻んで混ぜ込み、チョコレート生地でサンド。表面は、ほのかな苦みのあるキャラメル風味のフレッシュクリームを繊細な絞りで華やかにデコレーションしました。すりおろしたオレンジの皮が爽やかなアクセントになっています。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(11月1日～予約開始)
販売数量: 50台限定



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: Monde argenté (モンドウアルジェンテ)
価格: 4,000円

ジャンドゥーヤガナッシュ・ホイップクリーム・ココアバター生地を重ねてまわりをチョコレートでコーティングした、シックなデザインの大人のチョコレートケーキ。
※アルコールを使用しておりますのでアルコールに敏感な方はご遠慮ください。
販売期間: 12月22日～12月25日まで
(予約期間: 10月1日～12月15日まで)
販売数量: 40台限定

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2018年10月11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 クリスマスメニュー・商品リスト

新定番スイーツ



St.Cousair wine & grocery (B2F)

商品名: パネトーネ
価格: 4,250円(予定)

イタリア伝統の菓子パンでクリスマスのシーズンにはイタリアの各家庭で一か月前に焼き、友人たちに配る習慣があります。LOISON(ロイゾン)は、1938年創業の3世代にわたってパネトーネを作り続けている、イタリアの高級パネトーネメーカーです。柔らかな生地が特徴で、栗味パネトーネは栗が練りこまれています。栗クリームによってランクアップした味と香りをお楽しみください。



南風農薬舎・デザートハウス (B2F)

商品名: スイートポテトアラモード ノエルボックス
価格: 1,852円

クリスマス限定のかわいいスイートポテトのプティケーキ。アイスクーキーの製法でスイートポテトを作りました。定番の3品種にマロンと抹茶ミルクを加えた、5つの味わいをお楽しみいただけます。この時期だけのクリスマスデコレーションにて販売します。
販売期間: 11月12日～12月25日まで



PALETAS (B2F)

商品名: マンディアン パレ ネージュ
価格: 3,000円

雪の結晶マンディアンに様々なドライフルーツを混ぜ込んだホワイトチョコレート。木苺パフのクランキーな食感をお楽しみください。
販売期間: 11月12日～12月下旬まで ※無くなり次第終了



PALETAS (B2F)

商品名: シュトーレン ビスタチオ
価格: 2,593円

ビスタチオの酸味とグリオットの爽やかな酸味のあるシュトーレン。グリオット風味のアーモンドクランチがアクセントになっています。
販売期間: 11月12日～12月25日まで ※無くなり次第終了

クリスマス限定のスイーツギフト



St.Cousair wine & grocery (B2F)

商品名: 詰め合わせギフト
価格: 商品代+箱代300円、かご代200円～

お客様のお好きな商品を詰め合わせ特別なギフトをお作りします。贈る相手を思いながら、おひとつずつ商品を選んでいただいております。
※12,000円(税抜)以上のお買い上げで送料無料



BETJEMAN & BARTEN (B2F)

商品名: クリスマスセレクション
価格: 4,500円

中国、スリランカの茶葉をベースにシナモンや柑橘系のフレーバーを加えた、温かみのあるクリスマスに相応しいフレーバーティーと、新しくリニューアルしたバターたっぷりのカカオガレットとのクリスマスセットです。
販売期間: 11月22日～12月25日まで
販売数量: 100個限定

GINZA SIX限定



10FACTORY (B2F)

商品名: クリスマスオレンジ
価格: 5,000円+配送料

クリスマスに聖なる果実のオレンジを贈るという、カナダの風習を日本流にアレンジ。生産者の手により厳選された温州、果試28号の果実を丁寧に個別包装し、木箱に入れて大切な人にお届けします。
お届け期間: 12月20日～12月25日まで
(予約期間11月中旬～12月15日まで)
販売数量: 30個限定
※産地直送のため配送のみの受付となります



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: クリスマスギフトBOX
価格: 900円

フルーツ果汁を混ぜて焼き上げたフルーツクーヘンと、一口サイズのさっくりとした食感のフルーツクッキー、パイ生地にはフルーツクリームとメレンゲをサンドしチョコレートでコーティングした冬季限定のミルフィーユの詰め合わせBOXです。
販売期間: 11月1日～ ※無くなり次第終了
販売数量: 400個限定

GINZA SIX限定



Ben's Cookies (B2F)

商品名: Medium gift tin クリスマス限定ギフトセット
価格: 3,200円

Ben's Cookiesの象徴である、クエンティンブレイクのイラストが描かれたギフト缶に8枚のクッキーが入った豪華なギフトセットです。クッキーはクリスマス限定フレーバーを加えた16種類のクッキーの中から、お好きな8枚をお客様自身でお選びいただけます。クリスマス限定ギフトセットとして、ミディアムギフト缶にオリジナルイラスト入りのキャンバス生地バッグをお付けして提供します。
販売期間: 11月23日～12月25日まで
販売数量: 200～300セット(予定)



ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名: クリスマス限定 お麩のクッキーギフト
価格: 3,000円

お麩を使ったスノーボールクッキーのギフトセットです。スノーボールクッキーは、焼き麩を使うことでほろほろとしたちどけに仕上がりました。和三盆・抹茶・苺(各3ヶ入)で赤白緑の3色。クリスマス仕様の木箱に入った期間限定商品です。パーティーのおもたせや年末のご挨拶にもぴったりです。
販売期間: 12月1日～12月25日まで
(11月15日～予約開始)

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2018年10月11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 クリスマスメニュー・商品リスト

クリスマス限定のスイーツギフト



辻利 (B2F)

商品名: 京濃い茶テリース 実りの果実
価格: 2,000円

和と洋がモダンに融合した辻利の新作テリースショコラ。辻利こだわりの宇治抹茶とホワイトチョコレートを練り込んだ生地に、栗、黒豆、イチジク、クランベリーといったフルーツをふんだんに入れて、低温でじっくり焼き上げました。抹茶の苦味を感じる濃厚でなめらかなテリース生地に、爽やかな酸味の果実、ほっくりとした栗やお豆の食感が調和した辻利の新作スペシャルティ。冷たく冷やして、とろける口どけをお楽しみください。
販売期間: 10月～(予定)

GINZA SIX限定



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: クリスマスター
価格: 5個入り 1,500円

色とりどりのクリスマスツリー、星をかたどったおづくりもなか。販売期間: 11月中旬～ ※無くなり次第終了
販売数量: 数量限定



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: Saqu&Sitali (サク&シトリ) CHRISTMAS ASSORT
価格: 2,000円

「Saqu (サク) LANGUE DE CHAT」をメインとしたISHIYA GINZA限定商品の詰め合わせ。今だけのクリスマス感溢れる装いです。
販売期間: 11月1日～12月25日まで



辻利 (B2F)

商品名: 京濃い茶とほうじ茶のブラウニー
価格: 9個入り 1,800円 / 18個入り 3,600円

辻利の茶匠が厳選した宇治抹茶と、丁寧に炒った宇治ほうじ茶を贅沢に使用しました。食感の違うピーカンナッツとマカダミアナッツを入れて、香ばしくふわりと焼き上げたブラウニーです。
販売期間: 10月～(予定)



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: CHRISTMAS ベア
価格: 単品300円 / セット1,500円

かわいらしくいまをかたどったおづくりもなか。もなか種にチョコレートを挟んで洋風にアレンジ。新感覚の和と洋の融合をお楽しみください。
販売期間: 11月中旬～ ※無くなり次第終了
販売数量: 数量限定



JOTARO SAITO (4F)

商品名: スターダストクッキー
価格: 540円～

クリスマス限定のJOTARO SAITO オリジナルアイシングクッキーです。リボンを通せばクリスマスオーナメントの飾りとしてお楽しみいただけます。ビターなブラックココア生地に甘いシュガーがマッチした上品な味わいで食べても美味しいクッキーに仕上げました。
販売期間: 12月～
販売数量: 1日10個限定

GINZA SIX限定



※写真左 (クリスマスツリーのおづくりもなか)

KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: KUGENUMA SHIMIZU クリスマスもなか
価格: 1個300円

色とりどりのクリスマスツリーをかたどったおづくりもなかクリスマスパーティーのプチギフトにおすすめです。
販売期間: 11月中旬～ ※無くなり次第終了
販売数量: 数量限定



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: Saqu (サク) アソート 30枚入 (クリスマスパッケージ)
価格: 3,000円

人気の「Saqu (サク) LANGUE DE CHAT」6種の詰め合わせを、クリスマスパッケージでご用意しました。通常パッケージをクリスマス用に華やかにデザインしたアソートは、様々なシーンでご利用いただけます。
販売期間: 11月1日～12月25日まで

パーティシーンを盛り上げるフード・お酒



St.Cousair wine & grocery (B2F)

商品名: 生ハム・チーズ
価格: 生ハム410円～ / チーズ615円～
(販売時期により価格が変動します)

イタリア産プロシュートや、スペイン産ハモンセラーノなどの生ハムをご用意しています。チーズもクリームチーズやカマンベールなど、多数取り揃えております。ワインとの相性も抜群。ホームパーティーの食卓を盛り上げる商品です。



※画像はイメージです

St.Cousair wine & grocery (B2F)

商品名: スパークリングブリュット2009
価格: 12,000円

長野県飯綱町に位置する本社にほど近い自社畑「大入ブドウ園」のシャルドネを100%使用。伝統的な瓶内二次発酵(シャンパーニュ方式)によって、丁寧に仕上げたスパークリングワイン。長野県の涼やかな気候がもたらす美しい酸味と6年の熟成期間がつくり出す奥深い旨味と上品なハーモニーをお楽しみいただけます。GINZA SIX店と本店での限定販売です。
販売数量: 87本限定



銀座 千年こうじや (B2F)

商品名: 瓶内二次発酵酒 あわ 八海山
価格: 3,000円

繊細な泡を楽しむ、発泡性の日本酒です。口の中ではじける泡の秘密は「瓶内二次発酵」瓶の中に発酵の過程で生じた炭酸ガスを閉じ込めました。グラスに注いだ時繊細な一筋泡が立つ透明な日本酒です。フルーティーな香りと上品な甘味、爽やかなスパークリングの口当たりをお楽しみください。

※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2018年10月11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 クリスマスメニュー・商品リスト

パーティシーンを盛り上げるフード・お酒



発酵酢屋 庄分酢 (B2F)

商品名: Okawa Sparkling Vinegar
価格: 2,000円

無着色、無香料。あまおうから作ったお酢にあまおうの果汁とはちみつなどを加えた、ノンアルコールスパークリングビネガーです。
販売期間: 11月下旬～



※画像はイメージです

荻野屋 (B2F)

商品名: 荻野屋特製ローストビーフ
価格: 5,000円

上州牛の希少部位イチボを使用した特製のローストビーフ(約300g)です。ブロック販売のため、お客様のお好みのサイズでカットが可能です。
販売期間: 12月15日～12月25日まで
(予約期間: 10月11日～12月23日まで)
販売数量: 未定



荻野屋 (B2F)

商品名: 鶏もも肉
価格: 1本 750円 / 2本 1,500円

若鶏の骨付きもも肉を荻野屋特製の調理方法で美味しく仕上げました。マッシュポテトなどの付け合せを添えて。1本～ご購入いただけます。
販売期間: 12月15日～12月25日まで
(予約期間: 10月11日～12月23日まで)
販売数量: 未定



meat&green 旬熟成 (B2F)

商品名: 発酵熟成鶏のローストチキン (1羽丸鶏)
価格: 4,360円

他では決して味わうことのできない当社独自の発酵熟成鶏のローストチキン。山梨県産信玄鶏を10日間熟成し、食感はやりしっとり柔らかく香り豊かに。肉の旨味分が強く、ジュワッと口の中で広がります! 味付けはシンプルに塩のみ。発酵熟成法で仕上げた味わい、旨味をぜひクリスマスパーティーやご家庭でお楽しみください。
販売期間: 12月21日～12月25日まで ※要予約制
(予約期間: 11月20日～12月11日まで)

GINZA SIX限定



meat&green 旬熟成 (B2F)

商品名: クリスマス限定シャルキュトリ3種盛り合わせ
サラダ仕立て
価格: 2,560円

当店人気の発酵熟成法で仕上げた熟成牛のローストビーフを使用した贅沢なサラダが、クリスマス限定でさらにパワーアップして登場。ローストビーフに加え、発酵熟成豚のベーコンとバテ・ド・カンパニユを贅沢にオードブル仕様に仕上げました。クリスマスカラーの色とりどりのフレッシュなお野菜と酵素ドレッシングもお好みの種類を2つセットにしています。
販売期間: 12月20日～12月25日まで ※要予約制
予約期間: 12月1日～12月16日まで

GINZA SIX限定



マーロウ (B2F)

商品名: クリスマスパーティープリン
価格: 4,800円

有精卵と北海道産生クリームと牛乳をたっぷり使った濃厚で滑らかなプリンです。プリンの中身は1.2リットル。大人数でお楽しみいただける特別な商品です。
販売期間: 12月初旬～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月23日まで)

NO
IMAGE

FRANCK MULLER GENEVE (2F)

商品名: FRANCK MULLER × 極上森伊蔵 霧島切子セット
価格: 80,000円

切子ガラスの新色「青」「紫」「緑」「オリーブ」が新登場。
販売数量: 1日1セット限定

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2018年10月11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 クリスマスマニュー・商品リスト

2018年10月11日
GINZA SIX PR事務局

カフェ・レストランのクリスマス限定メニュー



framboise (3F)

メニュー名: チーズメルトパンケーキ
 価格: 1,780円

当店のクレープ生地をパンケーキ風にアレンジしました。たっぷりのチーズソースとメープルシロップで甘しょっぱく仕上げました。当店のシールドやワインを合わせてお召し上がりください。
 提供期間: 11月12日～12月25日まで

GINZA SIX限定



TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)

メニュー名: GINZA SIX限定 X' masコース(ディナー)
 価格: 18,000円

クリスマスならではのスペシャルコースをご用意しました。カニ、イクラ、うに、鮑、イセエビに加え、世界三大珍味のキャビア、トリュフ、フォアグラ、そして国産黒毛和牛A5ランクのサーロインステーキが食べられる豪華絢爛なメニューです。
 提供期間: 11月12日～11月30日(3日前までに要予約)
 12月1日～12月25日(要予約)

GINZA SIX限定



焼肉山水(6F)

メニュー名: 極-kiwami-盛り
 価格: 12,000円

タン元、サーロイン、ザブトンアラカトの人気メニューを盛り合わせにしました。乾杯用スパークリング(2杯)をセットにしてご提供します。
 提供期間: 12月1日～12月25日まで(予約受付中)

GINZA SIX限定

L'homme du Temps signé à nu(13F)

メニュー名: Menu Noell(ランチ)
 価格: 7,700円

クリスマスにぴったりな特別ランチコースです。
 提供期間: 12月21日～12月25日まで(10月～予約開始)
 提供数量: 各日9組限定

GINZA SIX限定

つきじ鈴富(13F)

メニュー名: 乾杯シャンパン付き冬のスペシャルコース
 価格: 18,000円

乾杯用シャンパン、前菜2品、珍味1品、刺身2点、一品料理2点、握り8貫、巻物、お椀。シャンパンに合わせた特別な前菜「旬の白身 キャビア乗せ」、「天然とらふくの白子焼き」をご用意しました。旬のネタを使用した冬だけのスペシャルコースをお楽しみください。
 提供期間: 11月12日～12月25日まで
 ※本コースは、2名様～ご利用いただけます。

GINZA SIX限定



銀座大食堂 Ishida (6F)

メニュー名: 神戸肉ロース&活・伊勢海老コース
 価格: 21,500円

神戸肉ロースと活・伊勢海老を目の前のお披露出しで焼き上げる贅沢な全8品のコースです。特別な夜にカウンターで臨場感のあるひとときをお過ごしください。
 提供期間: 12月21日～12月25日まで
 (ご予約希望日の3日前までに要予約)
 提供時間: 17:00～21:30

GINZA SIX限定



TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)

商品名: GINZA SIX限定 X' masコース(ランチ)
 価格: 12,000円

クリスマスならではのスペシャルコースをご用意しました。カニ、鮑、イセエビに加え、世界三大珍味のキャビア、トリュフそして国産厳選和牛のサーロインステーキが食べられる豪華絢爛なメニューです。
 提供期間: 11月12日～11月30日(3日前までに要予約)
 12月1日～12月25日(要予約)

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA(13F)

メニュー名: 2018 ノエル ディナー コース
 価格: 12,000円、15,000円

THE GRAND 47より日本各地の旬の食材と世界三大珍味の一つと言われるオオワグラや毛蟹、アワビなど贅沢な食材を用いたクリスマス限定ディナーを12000円と15000円の2コースをご用意しました。
 提供期間: 12月22日～12月25日まで
 (10月1日～予約開始)
 当日は2部制
 1部 17:00～、17:30～、18:00～
 2部 20:00～、20:30～

GINZA SIX限定

L'homme du Temps signé à nu(13F)

メニュー名: Menu Noell(ディナー)
 価格: コース+アルコールドリンク6杯付き 44,000円
 コース+ノンアルコールドリンク6杯付き 35,200円

クリスマスにぴったりな特別ディナーコースです。
 提供期間: 12月21日～12月25日まで(10月～予約開始)
 提供数量: 12月21日・25日は各日9組限定
 12月22日・23日・24日は各日12組限定

GINZA SIX限定



銀座大食堂 松重(6F)

メニュー名: A5ランク松阪肉サーロイン特別コース
 (すき焼きorしゃぶしゃぶ)
 価格: 13,500円

A5ランクの名産松阪肉サーロインをすき焼きorしゃぶしゃぶから選び頂ける全8品の特別なコースです。松阪肉炙り肉寿司など前菜から松阪肉を存分に味わいいただける内容となっております。クリスマスはカウンターで鍋と共に温かいひとときをお過ごしください。
 提供期間: 12月21日～12月25日まで
 (ご予約希望日の前日までに要予約)
 提供時間: 17:00～21:30

GINZA SIX限定

ビストロ オザミ(6F)

メニュー名: GINZA SIX限定ファンタスティッククリスマスコース
 価格: 8,000円/12,000円

トラディショナルなフランスのビストロ料理をベースにした、ビストロオザミのクリスマス限定コース。シェフが腕によりをかけて仕上げた、クリスマスにふさわしい華やかなコースです。
 提供期間: 12月21日～12月25日まで
 (11月1日～予約開始)

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA(13F)

メニュー名: クリスマスアフタヌーンティーセット
 価格: 3,800円/シャンパン付4,800円

サンフランシスコの高級紅茶「Mighty Leaf」よりクリスマスに相応しいブレンドティーが約10種以上登場します。他にもコーヒー、カフェラテなどのドリンクアイテムを3時間、ゆったりとフリードリンクで楽しめるのが特徴です。また、人気の苺のミルフィーユのハーフサイズをお楽しみいただけます。
 提供期間: 11月1日～12月31日まで(9月末～予約開始)

GINZA SIX限定

旬熟成 GINZA GRILL(13F)

メニュー名: クリスマス特別コース
 価格: ランチ6,944円、9,259円
 ディナー 16,667円、23,148円

発酵熟成肉を堪能できるGINZA SIX特別メニューです。
 提供期間: 12月22日～12月25日まで
 (11月1日～予約開始)

GINZA SIX限定

