

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2019年6月20日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX 2019 SUMMER>

夏を涼やかに演出する“ひんやり”メニューや“フルーツ&ぷるぷる”スイーツ、
夏バテを吹き飛ばす“シビカラ”、“発酵”グルメなど
夏の恵みを味わう彩り豊かな限定メニューを展開

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、世界最先端の美食が集う銀座において、スターシェフや一流のパティシエが手掛けるGINZA SIX限定のサマーメニュー・スイーツを展開します。

また、期間限定のポップアップショップも続々と登場。香りをアーティスティックに表現するロンドンのモダンフレグランスブランドや、スイス発のハンドバッグブランドなど、GINZA SIXだからこそ実現した個性溢れるショップが今夏限定で出店し、ショップ限定のサービスやアイテムを展開します。

その他、「サマージュエリー&ウォッチ」フェアの開催や、ジュエリーショップのリニューアルオープンなど、訪れるたびに驚きと感動をもたらす仕掛けを多数ご用意し、銀座の夏を華やかに盛り上げます。

■「夏の恵みを味わい尽くす」GINZA SIX ならではの「上質な夏メニュー・フード」

①涼を感じる「ひんやり」メニュー



ふかひれと鮎入り 贅沢海鮮冷麺セット
(JASMINE 和心漢菜)



夏の茶ごころも
(中村藤吉本店)

②「フルーツ&ぷるぷる」スイーツ



ローブド エテ
(パティスリー パブロフ)



蕨もち
(くろぎ茶々)

③“シビれる辛さ”の「シビカラ」グルメ



黒毛和牛と黒豚の黒麻婆豆腐飯
(銀座大食堂 MINT MOON)

④夏バテ予防に！「発酵」グルメ



麹だけでつくったあまさけ 825g
(銀座 千年こうじや)

その他、GINZA SIXの食ブランドを代表する
夏グルメが多数登場！



※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

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

①涼を感じる「ひんやり」メニュー

普段は温かいメニューをアレンジした今夏限定のひんやりスイーツ、贅を尽くした素材をふんだんに使用した冷製メニュー、パフェに見立てた色鮮やかな夏野菜の前菜など、見た目にも涼しく暑さを和らげてくれるメニューが揃いました。



ふかひれと鮑入り 贅沢海鮮冷麺セット
(JASMINE 和心 漢菜)
価格:3,685 円

ふかひれと鮑を添えた、贅沢な海鮮冷麺。翡翠麺とトマト&パプリカを練り込んだ2種の麺に、特製柚子醤油ダレが絡みます。別添えの濃厚な桜エビのゴマダレを使えば、異なるおいしさに。人気メニューを集めた前菜の盛り合わせ、杏仁豆腐とともに。



夏野菜のパフェ
(Ironbark Grill & Bar)
価格:1,388 円

色鮮やかな夏野菜の旨味をギュッと凝縮し、パフェのように盛り付けた前菜。ピーズのムースにクスクスのタブレ、レモンヨーグルト、トマトコンソメのジュレ、パプリカアイスを重ね、そら豆やおかひじき、ミョウガのマリネ、ズッキーニチップをトッピングしました。



夏の茶ごろも
(中村藤吉本店)
価格:1,481 円

なめらかな舌ざわりの自家製抹茶あん、注文ごとに練り上げるぶるぶるの吉野本葛を、細雪のようなふわふわの氷で覆ったかき氷。別添えの抹茶蜜は抹茶の風味とコクを引き出した本格派の味わいで、さっぱりと食べられます。京都(村上重本店)のお漬物付き。

PICK UP

優雅に楽しむ「オトナのかき氷」



“食べる”シャンパンデザート
(THE GRAND GINZA)
価格:1,800 円

シャンパンのジュレに旬のフレッシュフルーツ、シャンパンのグラニテ(かき氷)をトッピングし、仕上げに目の前で〈モエ・エ・シャンドン〉のマグナムボトルを注ぐ贅沢なデザート。



グラス・ピレ
(ワインショップ・エノテカ)
価格:各 600 円
シロップにワインを使用。3種の味わい(ブラン/ロゼ/ルージュ)を楽しめる夏季限定の大人のかき氷。

②「フルーツ&ぷるぷる」スイーツ

銀座の食文化をリードし続けるB2Fのフードフロアには、旬を迎えるスイカやメロンなどのフレッシュなフルーツをふんだんに使った彩り豊かなスイーツや、希少価値の高い素材を贅沢に使用したわらびもちなどの“ぷるぷる食感”を楽しめるスイーツが勢揃い。GINZA SIXでしか手に入らない、夏のギフトにも最適な逸品です。



ローズド エテ
(パティスリー パブロフ)
価格:2,778 円

ピワの花から採れる希少なハチミツ「ピワ蜜」と有機レモンで風味づけしたパウンドケーキに、鮮やかな夏のフルーツをデコレート。メロンのスライスを柔らかなドレープに見立て、華やかな夏のドレスをイメージしています。



夏のひんやりフルーツポンチ
(パティスリー 銀座千疋屋)
価格:2,000 円

スイカの皮をアクセントにあしらった、フォトジェニックなフルーツポンチ。厳選した旬のフルーツをふんだんに盛り付けて、涼しげな夏のデザートに仕上げました。別添えのオレンジリキュールを使ったシロップをかければ、ひと味違ったおいしさに。



蕨もち
(くろぎ茶々)
価格:1,200 円

10kgの蕨の根から70g程しか採れない希少な本蕨粉を使用した、くろぎ茶々自慢の本格蕨もち。職人が練り上げる蕨もちは、できたてならではの香りと舌触りが格別です。風味豊かな宇治抹茶を使用したうぐいすきな粉、濃厚な黒蜜を添えて。

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗のメニュー・商品の詳細および販売期間は別紙「夏のおすすめメニュー・商品リスト」参照

③「シビれる辛さ」の「シビカラ」グルメ

GINZA SIX が提案する夏の激辛メニューは、暑さを吹き飛ばす進化型の“シビカラグルメ”。中国・四川産の花椒や青山椒、日本の山椒を使用し、シビれるほどの辛味の中にも深い味わいを感じられるメニューを揃えました。



黒毛和牛と黒豚の黒麻婆豆腐飯
(銀座大食堂 MINT MOON)
価格:1,800 円

四川産の青山椒から抽出した油や雲南産の青山椒で“風味”と“シビレ(麻)”を、四川の数種の香辛料で“旨味”と“辛さ(辣)”を出しました。黒毛和牛、黒豚を贅沢に使用した香り高き黒い麻婆豆腐(麻辣豆腐)です。



豚肉みそ
(旬菜三山)
価格:800 円

京都赤みそを火にかけ、実山椒・大葉・にんにくなどの食材を入れて時間を掛けて練り上げた甘辛いみそです。野菜・お肉・麺類などに幅広く利用できます。

④夏バテ予防に！「発酵」グルメ

8月5日は“発酵の日”。古くから日本の食文化を支えてきた麹やお酢など、夏バテ防止の効果が期待されている発酵食品をご用意しました。



麹だけでつくったあまさけ 825g
(銀座 千年こうじや)
価格:800 円

酒づくりの技術を活かした高精白の米からつくる麹が、雑味のないすっきりとした上品な味わいを醸し出します。



飲む酢 くろ酢
(発酵酢屋 庄分酢)
価格:1,900 円

微生物の発酵による昔ながらの静置発酵法で作った有機玄米くろ酢に、国産はちみつ、りんごの果汁、きび砂糖を加えて飲みやすくした飲むお酢。夏バテ予防におすすめです。



コーボンマーベル
(#0107 PLAZA)

価格:140ml 1,900 円 / 525ml 4,800 円
60 年以上前から伝わる天然酵母の元種を、果物(りんご、うめ、みかん、ぶどう)と、てん菜糖に加え、1 年～1 年半じっくり発酵熟成させて製造。さらに野草成分を加えることにより、非常に強い天然酵母を含有させました。日本人の体に適した「天然酵母」を手軽にとれる酵母ドリンクです。

その他、ブランドを代表する夏グルメが GINZA SIX に勢揃い！



※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗のメニュー・商品の詳細および販売期間は別紙「夏のおすすめメニュー・商品リスト」参照

<GINZA SIX NEWS>

■期間限定のポップアップショップ

▼BEE CHENG HIANG(ビーチェンヒャン) (B2F)

1933年創業のシンガポールスタイルポークジャーキー“Bakkwa(バクワ)”の老舗、「BEE CHENG HIANG」。

炭火でじっくり燻製にした香ばしさと特製ソースによる風味豊かな味わいは、シンガポールを含む世界12の国と地域で愛されています。伝統の製法と秘伝のレシピを守り、人工添加物を一切使用しない安全な美味しさでつくられたポークジャーキー。定番に加え、GINZA SIX 限定商品も販売します。

【展開期間】 2019年6月8日(土)～7月31日(水)



▼ne Quittez pas(ヌキテパ) (4F)

世界各地で巡り会う豊かな色彩や質感をインスピレーションとするブランド「ヌキテパ」。生産拠点であるインドならではの繊細な手仕事と各地の空気感を取り入れた軽やかなコレクションは、デイリーにもバケーションにも最適です。

【展開期間】 2019年6月26日(水)～7月23日(火)



▼STATE OF ESCAPE POP-UP STORE(ステート オブ エスケープ ポップアップストア) (3F)

オーストラリア発のハンドメイドバッグブランド「ステート オブ エスケープ」がポップアップストアをオープン。人気の定番アイテムの他、新たに SORBET、NEON コレクションなど豊富なラインナップが期間限定で揃います。

【展開期間】 2019年6月26日(水)～7月23日(火)



▼Miller Haris ポップアップストア (ミラー ハリス ポップアップストア)(4F)

ロンドンで2000年に誕生し、ボタニカルをコンセプトに天然香料を贅沢に使用した優しい香りで定評のあるミラー ハリス。ロンドンのアーバンストーリーのテイストを加え、香りをアーティスティックに表現するモダンなフレグランスブランドです。本国の路面店と同じく、香りを音で楽しめるドームなどを設けた、フレグランスの世界を新たな切り口で体験できる期間限定ストアがオープンします。

【展開期間】 2019年7月24日(水)～8月25日(日)



▼アクリス ハンドバッグ コレクション ポップアップストア (3F)

スイス発ラグジュアリーファッションブランド「Akris(アクリス)」のハンドバッグのポップアップストアが期間限定でオープン。エアポートをテーマにしたストアでは、GINZA SIX 限定のキャンバスバッグをはじめ、旅先を楽しく彩るさまざまなスタイルやカラーのバッグをラインアップ。

お買い上げの方にはオリジナルキーホルダーや、さらには抽選でミニバッグが当たるチャンスも。

【展開期間】 2019年7月24日(水)～8月25日(日)



■リニューアルオープン

▼ILEANA MAKRI(イレアナ・マクリ) (2F)

「The Showcase by DELUPIN」が「ILEANA MAKRI」としてリニューアルオープン。ギリシャ・アテネの建築デザイナーのディレクションのもと、内装もリニューアルし、デザイナーの世界観をより強く打ち出します。

全てのジュエリーはゴールド、ダイヤモンド、ルビー、サファイヤ、カラフルやセミプレシャストーンなど、本物の素材のみを用いて作られ、ゴージャスでありながら“Rock&Chic”な感性でアプローチしたデザインのジュエリーが並びます。

【オープン日】 2019年7月7日(日) ※7月12日(金)は招待制イベント開催のため、通常営業は17:00までとなります。



<デザイナー来日イベント>

4年ぶりの来日となるデザイナー、イレアナ・マクリが店頭で登場し、ギリシャより取り寄せた通常ご覧いただけない商品などをご紹介します。

来日限定商品として、ブランドの主力であるチャームを“じゃら付け”できるロングチェーンも販売します。

【開催日時】 2019年7月13日(土)13:00~17:00

■フェア

▼雨の日はGINZA SIXへ!「6月限定メニュー」フェア(銀座大食堂)

梅雨に入り、雨の多い6月。GINZA SIXへは、地下連絡通路を通して銀座駅から雨の日でも濡れずに行くことができます。梅雨の季節はぜひGINZA SIXでお食事を!と「銀座大食堂」各専門店のシェフが“6”をテーマに期間限定メニューをご用意しました。

<展開メニュー>



雑炊御膳
(銀座 かつら)
価格:2,000円

野菜雑炊+季節の6種トッピング、小鉢、香の物。



きむら 6種フライ
盛り合わせ
(キッチン きむら)
価格:2,500円

海老、帆立、アジ、シャケ、アスパラ、玉ねぎのフライ盛り合わせ。



比内地鶏おつまみ
盛り合わせ 6種
(日乃本 比内や)
価格:2,800円

スモークハム胸、きんかんスモーク、がっこチーズ、日替わりなど。



特製海鮮巻(4切れ)
(鮎処 順)
価格:2,000円

彩と味のバランスのとれた6種類の食材を使った順オリジナルの巻き物。



シックスステーキ
BBQ&6品目旬彩と
牛しゃぶのパワーサラダ
(松重)
価格:2,300円

焼肉でスタミナを付け、サラダで豊富な栄養素を!



黒毛和牛 6オンス
サービスクットステーキ
(Ishida)
価格:3,900円

“6”にちなんだ 6オンス(170g)の黒毛和牛のステーキを、特製のステーキソースで。



松花堂風中華六宝御膳
(松花堂風中華御膳)
(MINT MOON)
価格:2,400円

フカヒレスープ、牛肉と季節野菜の炒め、海老のサルサソース、よだれ鶏、サツマイモ檸檬煮、茄子の煮浸しなど。

【展開期間】2019年6月30日(日)まで

※価格は全て税抜です。別途、サービス料10%がかかります。

▼「サマージュエリー&ウォッチ」フェア（全館）

ジュエリー、アクセサリー、時計の各ショップにて、2019夏のジュエリー&ウォッチを特集します。期間中、対象商品をご購入のお客様に、各ショップより素敵なプレゼントを差し上げます。ご購入金額に応じたプレゼントもご用意しました。

【展開期間】 2019年6月20日（木）～7月31日（水）

＜ご購入金額に応じたプレゼント＞

30 万円以上ご購入



チョコレートのヴェリーヌパフェ
（ペア・ドリンク付き）
（PHILIPPE CONTICINI）

50 万円以上ご購入



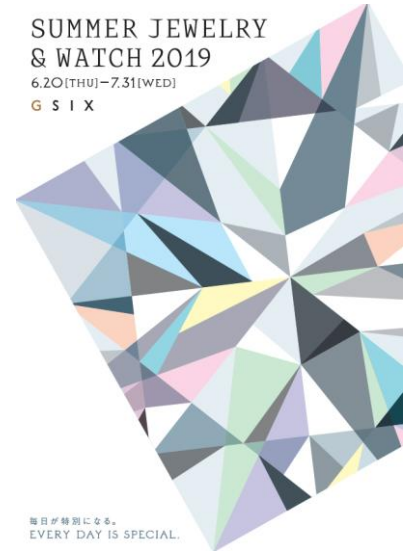
パブプロセレクション
10 種詰め合わせ
（パティスリー パブプロフ）

100 万円以上ご購入



ディナーコース
（ペア・ウエルカムドリンク付き）
（THE GRAND GINZA）

SUMMER JEWELRY
& WATCH 2019
6.20 [THU] - 7.31 [WED]
G S I X



毎日が特別になる。
EVERY DAY IS SPECIAL.

※詳しくは GINZA SIX 公式 WEB サイト (<https://ginza6.tokyo/news/57317>) を参照

＜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】<https://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）

※価格は全て税抜です。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2019年6月19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 夏のおすすめメニュー・特別商品リスト

涼を感じる「ひんやり」メニュー



オリジンス・カカオ (B2F)

商品名: ショコラクリーム グラッセ
価格: 450円

濃厚なカカオとミルクの風味、なめらかな舌触りが織りなす、オリジンス・カカオ特製のソフトクリーム。素材はもちろん、味、香り、食感のバランスを追求したチョコレートの名店が上質のショコラの味わいをソフトクリームで表現しました。フランス産ショコラを使用した、銀座店でしか味わえない珠玉のメニューです。
販売期間: 11月下旬まで(予定)

GINZA SIX限定



JOTARO SAITO (4F)

商品名: アイスバー
価格: 550円～

着物屋がつくる世界に1つしかないアイスバー。夏やかでさっぱりとしていて、見た目も美しい氷菓シリーズは、夏の土産にも最適です。

GINZA SIX限定



72 Degrees Juicery+Café by David Myers (5F)

メニュー名: 72 Degrees soba noodle salad
価格: 1,834円

コシのある生麺の蕎麦に、ガーリックシュリンプやアボカド、ドライマトを添え、パプリカソースと岩塩で食べるサラダ蕎麦。ガーリックの風味が食欲をそそる、暑い日にぴったりメニューです。ヘルシーでひんやり食べられる、新感覚のおいしさをお楽しみください。
提供期間: 8月31日まで

GINZA SIX限定

夏限定



JASMINE 和心漢菜 (6F)

メニュー名: ふかひれと鮑入り贅沢海鮮冷麺セット
価格: 3,685円

ふかひれと鮑を添えた、贅沢な海鮮冷麺。翡翠麺とトマト&パプリカを練り込んだ2種の麺に、特製柚子醤油ダレが絡みます。別添えの濃厚な桜こぼのゴマダレを使えば、異なるおいしさに。人気メニューを集めた前菜の盛り合わせ、杏仁豆腐とともに。
提供期間: 7月1日～8月25日まで
提供数量: 1日20食限定

GINZA SIX限定

夏限定



ビストロ オザミ (6F)

メニュー名: オマール海老のコンポジション
価格: 1,800円

カリフラワーの冷製ムースにコンソメのジュレを重ね、オマール海老やホタテ、エディブルフラワーや彩り豊かな野菜を飾った色鮮やかで華やかさを感ずる前菜。大粒の海鮮がアクセントになって、食が進みます。
提供期間: 7月1日～8月25日まで
※4,800円のコースの前菜としてもセレクト可。

GINZA SIX限定

夏限定



L'ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつソルベ (3種類)
価格: 各550円

はちみつソルベは、冷凍庫で凍らせて食べる「はちみつのシャーベット」。はちみつの優しい甘みとふわりと漂う花の香りをシャリシャリ食感とともに楽しみたいだけです。すっきり爽やかな「レモンはちみつ」、フルーティな「オレンジのはちみつ」、ミルクーな「ホワイトクローバーのはちみつ」の3種類をご用意しました。
※無くなり次第終了
※夏季限定。常温販売のため配送可。

夏限定



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名: 夏の茶ごころも
価格: 1,481円

なめらかな舌ざわりの自家製抹茶あん、注文ごとに練り上げるふるふるの吉野本葛を、細雪のようなふわふわの水で覆ったかき氷。別添えの抹茶蜜は抹茶の風味とコクを引き出した本格派の味わいで、さっぱりと食べられます。京都(村上重本店)のお漬物付き。
提供期間: 8月31日まで
※数量限定

GINZA SIX限定

夏限定



フタバフルーツバーラー 銀座本店 (6F)

メニュー名: マスクメロンのパフェ
～ミントティーシロップ添え～
価格: 2,037円

甘くてみずみずしいマスクメロンをふんだんに使用したスペシャルパフェ。パプリカ風味のパンナコッタの上に、レモンゼリー、グラノーラ、豆乳のホイップクリーム、ソフトクリームを重ねました。別添えのミントティーシロップで、さっぱりと味わうのもおすすめ。

GINZA SIX限定



EMIT FISHBAR (6F)

メニュー名: 彩り夏のオイスターカクテル3種
価格: 1,480円

大振りなオイスターを主役に、「ピリ辛ソースを添えたローストビーフ」「夏野菜とバクチャー」「雲丹とイクラのこんぶソース添え」の3つのおいしさをトッピング。ミルクーなオイスターとのマリネアージュが絶妙で、見た目にも鮮やかなひんやりカクテルです。
提供期間: 7月1日～8月25日まで
提供数量: 1日20食限定

GINZA SIX限定

夏限定



つきじ鈴富 (13F)

メニュー名: 水貝
価格: 3,600円

夏ならではの鮑の楽しみ方、水貝をモダンにアレンジ。水を浮かべた昆布入りの塩水に、最高級の黒鮑とつぶ貝、薬味を浮かべ、仕上げにオリーブオイルでアクセントを加えました。目から涼を楽しみながら、身が締まった鮑とつぶ貝の食感を味わえます。
提供期間: 7月1日～8月25日まで
※1日5食限定

GINZA SIX限定

夏限定



Ben's Cookies (B2F)

商品名: Cookie Milkshake
価格: 600円

無添加無着色の濃厚ミルクアイスに、その場で選べる焼き立てのお好きなクッキーが丸ごと1枚入った贅沢なミルクシェイクです。「飲むクッキー」としてお楽しみください。
販売期間: 7月中旬～8月末まで(予定)

GINZA SIX限定

夏限定



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名: 宇治きん水
価格: 1,204円

綿雪のようなふわふわ水にこだわりの特製蜜をかけて涼を楽しむ夏の定番商品です。ソフトクリーム、大納言小豆つき。別添えの抹茶・ほうじ茶パウダーをかけて食べると、お茶の風味がより濃厚に楽しめます。蜜は抹茶・ほうじ茶・抹茶ほうじ茶・抹茶黒蜜の4種からお選びください。
提供期間: 9月上旬まで(予定)

夏限定



Ironbark Grill & Bar (6F)

メニュー名: 夏野菜のパフェ
価格: 1,388円

色鮮やかな夏野菜の旨味をギュッと凝縮し、パフェのように盛り付けた前菜。ピーズのムースにクスクスのタプリ、レモンヨーグルト、トマトコンソメのジュレ、パプリカアイスを重ね、そら豆やおひじき、ミョウガのマリネ、ズッキーニチップをトッピングしました。
提供期間: 8月25日まで
※ディナー限定

GINZA SIX限定

夏限定



焼肉山水 (6F)

メニュー名: ランチ限定 冷麺セット
価格: 1,800円

ピリ辛の冷麺、肉のうまみを追求した薄切り生タン塩と生ロース、サラダをセットにしたお得なランチ限定セット。自家製キムチとパインナブルの甘辛な組み合わせがウセになる冷麺は、もちもちの麺とあっさり味のスープが絡み合うおいしさを暑氣払いにぴったり。
提供期間: 7月1日～8月25日まで
※ランチ限定

GINZA SIX限定

夏限定

※価格は全て税抜です。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2019年6月19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 夏のおすすめメニュー・特別商品リスト

<優雅に楽しむ「オトナのかき氷」>



ワインショップ・エノテカ(B2F)

メニュー名：グラス・ピレ
(味わい3種：ブラン／ロゼ／ブルージュ)
価格：各600円

シロップにワインを使用した、毎年ご好評いただいている夏季限定の大人のかき氷です。3種の味わいをご用意しました。

提供期間：7月1日～(予定)
提供数量：1日各30杯限定
※本商品はアルコールが含まれております

GINZA SIX限定

夏限定



THE GRAND GINZA(13F)

メニュー名：“食べる”シャンパンデザート
価格：1,800円

シャンパンのジュレに旬のフレッシュフルーツ、シャンパンのグラニテ(かき氷)をトッピングし、仕上げに目の前で(モエ・エ・シャンドン)のマグナムボトルを注ぐ贅沢なデザート。(モエ・エ・シャンドン)ならではのキレイのあるコクと繊細な泡が、やさしくのどを潤します。

提供期間：8月31日まで
提供数量：1日15食限定

GINZA SIX限定

夏限定

「フルーツ」を使ったスイーツ



オリジンヌ・カカオ(B2F)

商品名：ジョア
価格：各550円

ピスタチオのムースにフレッシュグレープフルーツのジュレを重ね、最後にシャンデークリームをあしらったヴェルース。ほろ苦い酸味のグレープフルーツとピスタチオムースが口のなかで混ざり合い、とろけるような夢心地に。目にも嬉しい、夏のスイーツ。
販売期間：7月1日～8月25日まで

GINZA SIX限定

夏限定



ル・ブルーランジェ・ドゥ・モンジュ(B2F)

商品名：タルト・アプリコット・エ・ミエール
価格：550円

タルトレット生地の上にドライアプリコットとアーモンドスライス、アーモンドクリームをトッピング、仕上げに塗ったラベユ製のハンガリー産アランハチミツで、やさしい甘さを添えました。サクサク、パリパリ、しつとり異なる食感がアクセントです。
販売期間：7月1日～8月25日まで

GINZA SIX限定

夏限定



パティスリー銀座千疋屋(B2F)

商品名：夏のひんやりフルーツボンデ
価格：2,000円

スイカの皮をアクセントにあしらった、フォトジェニックなフルーツボンデ。厳選した旬のフルーツをふんだんに盛り付けて、涼しげな夏のデザートに仕上げました。別添えのオレシズリキュールを使ったシロップをかければ、ひと味違ったおいしさ。
販売期間：7月15日～8月10日まで
販売数量：期間中100個限定

GINZA SIX限定

夏限定



パティスリー銀座千疋屋(B2F)

商品名：凍らせてからシャーベットの
価格：3,000円

国産のメロンや桃、濃厚なマンゴーなど、銀座千疋屋こだわりのフルーツを使用した新しいスイーツ。常温保存が可能で食べる前に凍らせるだけでシャーベットとして美味しくお召し上がりいただけます。
販売期間：9月末まで(予定)

夏限定



PALETAS(B2F)

商品名：トロピカルアイスクューブセット
価格：3個入り 833円 / 5個入り 1,389円

サマーミックス、スイカ、マンゴー、ラズベリー、ソイズンダ。夏のおいしさをギュッと閉じ込めた、ミニサイズのキューブアイス。口に含むとやさしい甘さが広がって、気分まで涼やかに。カラフルでポップな佇まいは、ちょっとしたギフトにもおすすめ。
販売期間：7月1日～8月31日まで

GINZA SIX限定

夏限定



PALETAS(B2F)

商品名：Mix South
価格：537円

南国のフルーツ(マンゴー、バナナ、パイナップル)をたっぷりを使用した、夏にふさわしいビタミンカラーのフロズンフルーツバーです。マンゴー、パイナップル、パッションフルーツをブレンドしたベースに、ピタヤソースやバナナ、パイナップルダイスを入れて仕上げました。
販売期間：7月1日～8月31日まで

夏限定



マーロウ(B2F)

商品名：サマーブリュレプリン
価格：各750円

プリンの上下段にはパイナップルのコンポート&ジャムを和えたスペシャルソースを、プリン生地にはコナカツペストと生クリームをたっぷり混ぜ、夏らしい爽やかなフレーバーに仕上げたマーロウの夏限定メニュー。
販売期間：7月1日～8月25日まで

夏限定



パティスリー パブロフ(B2F)

商品名：ローブドエテ
価格：2,778円

ピワの花から採れる希少なハチミツ「ピワ蜜」と有機レモンで風味つけたバウンドケーキに、鮮やかな夏のフルーツをデコレート。メロンのスライスを柔らかなドレープに見立て、華やかな夏のドレスをイメージしています。
販売期間：7月1日～8月25日まで

GINZA SIX限定

夏限定



THE GRAND GINZA(13F)

メニュー名：サマーフルーツのアフタヌーンティーセット
価格：4,200円

最近海外メディアから注目を集めている、糖度の高い日本産サマーフルーツをふんだんに使ったアフタヌーンティーをご用意しました。一番人気のスイーツ「莓のミルフィーユ」のハーフカット、アメリカ サンフランシスコ発のマイティーリーブの選べるポットティー付の人気のアフタヌーンティーセットです。
提供期間：7月1日～8月31日まで

GINZA SIX限定

夏限定

※価格は全て税抜です。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2019年6月19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 夏のおすすめメニュー・特別商品リスト

「ぶるぶる」食感のスイーツ



くろぎ茶々 (B2F)

商品名: 蕨もち
価格: 1,200円

10kgの蕨の根から70g程しか採れない希少な本蕨粉を使用した、くろぎ茶々自慢の本格蕨もち。職人が練り上げる蕨もちは、できたてならではの香りと舌触りが格別です。風味豊かな宇治抹茶を使用したうぐいすきな粉、濃厚な黒蜜を添えて。
販売期間: 8月1日～8月25日まで
※販売時間は11:00～18:00までとなります。

GINZA SIX限定

夏限定



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: 銀座まるごとみかんゼリー (6個入)
価格: 3,300円

国産の美味しいみかんをまるごと閉じ込めた、100%果汁の濃厚なみかんゼリーです。ジューシーな果肉のおいしさをお楽しみください。



マーロウ (B2F)

商品名: 清水白桃のジュレ
価格: 1,300円

桃で有名な岡山県産の清水白桃のコンポートがほぼ丸ごと1個分入った贅沢なジュレです。リキュールにはワインで有名なフランス・ブルゴーニュ地方のマリーフランソワズリキュールを使っています。夏季限定の清涼感を感じるジュレに仕上げました。
販売期間: 7月下旬～8月下旬まで

夏限定



ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名: 笹巻麩 10個入り
価格: 2,500円

京都の麩、ゆば専門店から夏の定番麩まんじゅうがお目見え。こしあんをもっちりとした生麩で包み、笹の葉で巻いて目にも涼やかに仕上げました。甘さを控えることで素材のおいしさを引き出し、京都の老舗料亭からも愛される一品です。
販売期間: 7月1日～8月25日まで

夏限定



HONMIDO (B2F)

商品名: 完熟マンゴーゼリー 4個入
価格: 1,389円

果実のコクとフレッシュ感を活かし、みずみずしくフルーティに仕上げたHONMIDO特製のマンゴーゼリーです。完熟マンゴーの甘みをたっぷり含んだ果実を使用しています。
販売期間: 6月19日～
※無くなり次第終了

GINZA SIX限定

夏限定



辻利 (B2F)

商品名: 辻利ソフト わらび餅
価格: 815円

宇治抹茶を使用したわらび餅に抹茶ソフトクリーム、粒あん、白玉を盛り付けた「辻利」の人気メニュー。宇治抹茶を贅沢に使ったわらび餅は本蕨粉を使用し、ぶるぶるの食感とともに抹茶本来のおいしさを引き出しました。

GINZA SIX限定



菓子匠 末広庵 (B2F)

商品名: 麩まんじゅう
価格: 各185円

もちもちとコシのある麩まんじゅう。麩には四十産の青海苔を配合し、豊かな風味を引き出しました。こしあんは北海道産十勝あずきと鬼ザラ糖を使用して、とろけるようなおいしさに。麩とあんの絶妙なマリアージュが口の中にやさしく広がる、夏の涼菓です。
販売期間: 9月中旬まで(予定)

夏限定

“シビれる辛さ”の「シビカラ」グルメ



旬菜三山 (B2F)

商品名: 豚肉みそ
価格: 800円

京都赤みそを火にかけ、実山椒・大葉・にんにくなどの食材を入れて時間を掛けて練り上げた甘辛みそです。野菜・お肉・麺類などに幅広くお使いいただけます。
販売期間: 7月初旬～8月末まで
販売数量: 1日5個限定

GINZA SIX限定

夏限定



銀座大食堂 MINT MOON (6F)

メニュー名: 黒毛和牛と黒豚の黒麻婆豆腐飯
価格: 1,800円

四川産の青花椒から抽出した油や雲南産の青花椒で“風味”と“シビシ(麻)”を、四川の数種の香辛料で“旨味”と“辛さ(辣)”を出しました。黒毛和牛、黒豚を贅沢に使用した香り的高き黒い麻婆豆腐(麻辣豆腐)です。

※価格は全て税抜です。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2019年6月19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 夏のおすすめメニュー・特別商品リスト

夏バテ予防に！「発酵」グルメ



銀座 千年こうじや (B2F)

商品名: 麹だけでつくったあまざけ 825g
価格: 800円

酒づくりの技術を活かした高精白の米からつくる麹が、雑味のないすっきりとした味わいを醸し出します。よい麹づくりに特別なこだわりを持つ八海山ならではの上品な味わいをお楽しみください。



発酵酢屋 庄分酢 (B2F)

商品名: 飲む酢 くら酢
価格: 1,900円

微生物の発酵による昔ながらの静置発酵法で作った有機玄米くら酢に、国産はちみつ、りんごの果汁、きび砂糖を加えて飲みやすくした飲むお酢です。夏バテ予防におすすめです。



#0107 PLAZA (4F)

商品名: コーボンマーベル
価格: 140ml 1,900円 / 525ml 4,800円

コーボンマーベルは、60年以上前から伝わる天然酵母の元種を、果物(りんご、うめ、みかん、ぶどう)と、てん菜糖に加え、1年～1年半じっくり発酵熟成させて製造します。さらに、野草成分を加えることによって、非常に強い天然酵母を含有させることに成功しました。日本人の体に適した「天然酵母」を手軽にとれる酵母ドリンクです。

ブランドを代表する夏グルメ



Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)

商品名: パン・サレ・シトロ
価格: 240円

人気のパン・サレがレモン味になって登場。中にはレモンピールをたっぷり入れ、レモンのはちみつ漬けを添えて仕上げました。



BET JEMAN & BARTON (B2F)

商品名: JARDIN 70g缶入り
価格: 2,500円

パーベナ、パイバイヤ、メロンやルバープの香りをブレンドした、ヒマワリの花びらが鮮やかな緑茶のフレーバードティーです。爽やかにフルーティーな味わいはアイスティにもおすすめです。

GINZA SIX限定



10FACTORY (B2F)

商品名: みかんビール飲み比べ3種セット
価格: 925円

愛媛産柑橘の果汁と生ビールをブレンドした人気メニューのみかんビール。3種類の味の飲み比べができるセットを夏限定で販売します。さわやかな柑橘とビールのマリァージュをお楽しみください。
販売期間: 6月中旬～9月末まで

GINZA SIX限定

夏限定



荻野屋 (B2F)

商品名: 荻野屋特製うなぎ弁当
価格: 3,500円

ひつまぶし風のご飯の上にたっぷりの国産うなぎを乗せて仕上げた、荻野屋特製「国産うなぎ弁当」です。他では味わえない荻野屋特製がしでお召し上がりください。
販売期間: 7月13日～28日までの土日祝日限定
販売数量: 1日4個限定
※平日は予約受付分のみ販売

GINZA SIX限定

夏限定



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: シトロ
価格: 大1,481円 / 小556円

メーブル風味の生地に有機レモンのシロップを染み込ませ、有機レモンのコンフィ(シロップ煮)とバターを合わせたクリームをサンド。有機レモンとマスカルポーネを使用したクリームで仕上げました。
販売期間: 7月31日まで

夏限定



基五郎 (B2F)

商品名: パクチー煎餅
価格: 444円

乾燥パクチーをまぶした爽やかな米菓です。

GINZA SIX限定



ぎんざ鏡花水月 (B2F)

商品名: 夏限定 こはく単衣 金魚浴衣Ver.
価格: 550円

こはく単衣が、夏限定で金魚柄の浴衣デザインのパッケージになって登場。日本の夏を思い起こさせる趣きのデザインは、手土産にもピッタリです。
販売期間: 7月上旬～8月末まで

GINZA SIX限定

夏限定



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: フワリ(バターオムレット) (全3種)
(ラム&レーズン/ワイン&チーズ/日本酒&いちじく)
価格: 各300円

ISHIYAオリジナルの北海道産発行バターを使ったバタークリームにお酒と相性の良い素材を合わせ、ふんわり生地で包みました。
※常時3種販売予定

GINZA SIX限定



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: バリ(パイ) (全8種)
価格: 各250円

バター100%の何層にも焼き上げたパイを艶のあるチョコレートクリームでコーティング。パイと8種それぞれ異なるクリームを合わせ、ふんわりバリっとした食感に仕上げました。1つずつ職人の手作りで北海道からお届けしています。

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: 「浴衣de銀ブラ」GINZA SIXで浴衣着付け
&ランチ (orディナー) プラン
価格: 10,780円

夏の風物詩である浴衣を着て、アフタヌーン・ランチ・ディナーをお楽しみいただき、食後はそのまま銀ブラにお出かけ可能な夏限定の特別企画です。
提供期間: 9月30日まで(予定)
※1名様分の料金です
※浴衣は、ご用意した複数デザインの中からお客様に1着ご選択いただき、着付けをさせていただきます。
※浴衣はプレゼントとなります。

GINZA SIX限定

夏限定