

<NEWS RELEASE>

報道関係各位

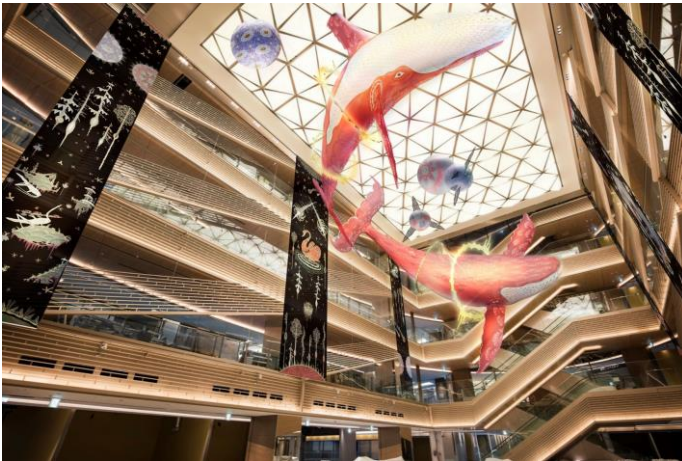
2019年10月16日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

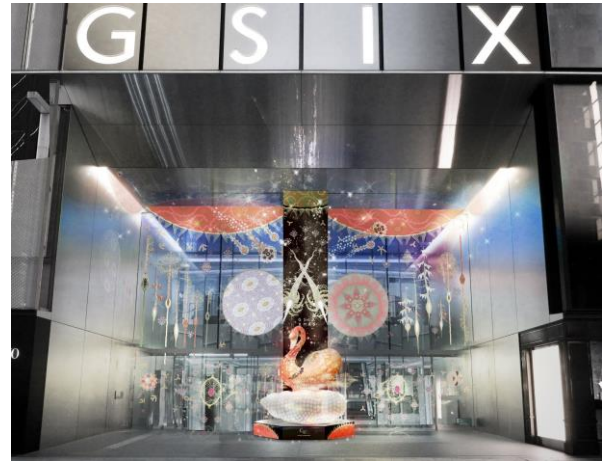
<GINZA SIX CHRISTMAS 第2弾>

「Celebration of Life -星の海の祝祭-」

中央吹き抜けにクラウス・ハーパニエミ氏の新作アートが登場
店舗とのコラボアイテムやGINZA SIX限定のクリスマスケーキなども展開



※画像は全てイメージです。予告なく変更になる場合があります。



© 2019 KLAUS HAAPANIEMI All Rights Reserved.
ライツマネジメント:株式会社ブルーフォリオ

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、2019年11月5日(火)～12月25日(水)までの期間中、「Celebration of Life -星の海の祝祭-」と題した、クリスマスプロモーションを展開します。今年のクリスマスアートには、フィンランド人アーティスト クラウス・ハーパニエミ氏を起用。宇宙を舞台に描かれた作品『Astral Sea (アストラル・シー)』の世界をGINZA SIXのためにアレンジし、GINZA SIXの象徴的な中央吹き抜け空間に巨大アートを展示します。また、銀座中央通りに面した正面エントランスや、B2F ショーウィンドーなど、館内の様々なエリアにも作品を展示します。さらに、館内の一部店舗では、クラウス・ハーパニエミ氏とコラボレーションしたGINZA SIX 限定の特別アイテムを販売します。

その他、一流のパティシエの技が光るGINZA SIX 限定のクリスマスケーキや、“おうちクリスマス”を盛り上げてくれるパーティグルメも多数揃え、銀座のクリスマスを華やかに彩る多彩なプロモーションを展開します。

■中央吹き抜け空間に、全長約10mのクジラが出現(p2)

中央吹き抜け空間には、弘前のねぶた師が制作した全長約10mのクジラが登場するほか、正面エントランスやB2F ショーウィンドーなど、館内各所でクラウス・ハーパニエミ氏によるアートを展開します。

■クラウス・ハーパニエミ氏とのコラボレーションアイテムを販売(p4)

館内の一部店舗にて、ハーパニエミ氏とコラボレーションしたアイテムをGINZA SIX限定で販売。物語に登場するモチーフが描かれたキャンディやエコバッグなど、アートの世界観を表現する個性豊かなアイテムが揃います。



■GINZA SIX 限定品が多数登場！クリスマスケーキ、パーティグルメ(p6)

定番のデコレーションケーキに加え、今年大きな話題となったルビーチョコを使ったクリスマスケーキやバスケットチーズケーキなどの個性派ケーキ、クリスマスのパーティシーンに彩りを添えるテイクアウトグルメなど、多数の逸品をご用意します。



■アート演出：「Celebration of Life -星の海の祝祭-」

【作 品 名】「Celebration of Life -星の海の祝祭-」

【アーティスト名】クラウス・ハーパニエミ(Klaus Haapaniemi)

【展 示 期 間】2019年11月5日(火)～12月25日(水)まで

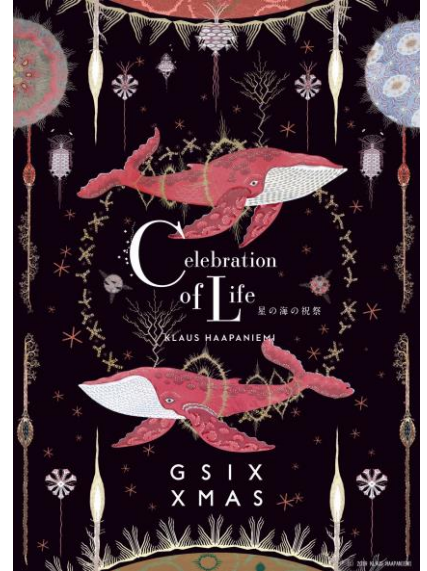
※中央吹き抜けアートのみ2020年2月下旬まで展示予定

【概 要】

「Celebration of Life -星の海の祝祭-」は、フィンランド人アーティスト、クラウス・ハーパニエミ氏による、宇宙を舞台に描かれた作品『Astral Sea (アストラル・シー)』の世界をGINZA SIXのためにアレンジして展開します。『Astral Sea』は、宇宙に暮らす様々な空想上の生き物たちが、星の公転のように各々のリズムで動き、互いに影響しあってハーモニーを生み出しているという、宇宙と私たち人間の命の繋がりにまで思いを馳せることのできる、新たな神話のような、厳かで雄大な作品です。

※『Astral Sea』のコンセプトは別途参考資料をご参照ください。

自然からのインスピレーションを創作の根底に置くハーパニエミ氏の作品には、随所に日本人と共通する自然観を見出すことができます。日本人が古来大切にしてきた、クジラやスワンに悠久の時間の流れや神性を感じる感性、自然への敬意、生きとし生けるものに向けられた愛に溢れた眼差しには、今日の環境意識の高まりの中で重視される、生物の多様性をも想起させ、本質的な共感を覚えることができます。

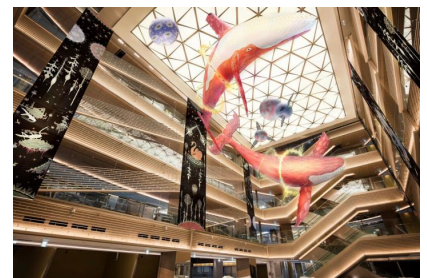


中央吹き抜けに登場するLightning Whales(ライトニング・ホエール)は、クリスマスにとどまらず来年の春までの展示を予定しています。世界中の人々が東京に集結する2020年を目前に控えたクリスマスに、空想の星々の海を通して宇宙と繋がり、多様な命の繋がりに思いを馳せられる場を文化発信の拠点・銀座に創出すること、また、ホリデーシーズンそして来年の高揚感を、世界中の人々と時空を超えて共有すること。「Celebration of Life -星の海の祝祭-」は、アートを通じてコミュニケーションを醸成したいと考える、このようなGINZA SIXの思いを形にします。

<各アート作品>

▼中央吹き抜け

『Astral Sea』に登場する、時空を超えて宇宙を旅する Lightning Whales(ライトニング・ホエール)は、弘前のねぶた師が制作しました。GINZA SIXの吹き抜けを、ハーパニエミ氏のアートをプリントしたタペストリーが囲み、突如銀座に出現した『Astral Sea』に見立てます。約10mにもなる二頭のLightning Whalesのアートが、円を描くように宙に舞います。



▼正面エントランス

銀座中央通りに面した2箇所のエントランス空間を、作品の舞台である『Astral Sea』への入り口に見立て、宇宙を描いたグラフィックのインスタレーションを行います。4丁目側のエントランスには、光を用いた Astral Swan(アストラル・スワン)の幻想的なオブジェが登場し、空想の星空へと誘います。



4丁目側エントランス

※画像は全てイメージです。予告なく変更になる場合があります。

▼B2F ショーウィンドー

エスカレーター前にある2面のウィンドーでは、小さなキャラクター、Astral Sea Turtle(アストラル・シータートル)とIce Asteroids Mushrooms and Grasshoppers(アイス・アストロイド マッシュルーム アンド グラスホッパー)を主演にした、動きのある仕掛けを覗き込むことで彼らの個性を身近に感じられるような、遊び心のあるディスプレイを展示します。



※画像は全てイメージです。予告なく変更になる場合があります。

クラウス・ハーパニエミ(Klaus Haapaniemi) プロフィール

1970年フィンランド・ヘルシンキ生まれのアーティスト。

フィンランドの自然や伝統美に由来する審美眼から生まれる作品は、リアリズムとファンタジーとが融合した独特なスタイル&フィールを持つ。自身の作品創作に留まらず、「イッタラ」「エスタブリッシュ&サンズ」など多くの企業とコラボレートしている。2015年には「フィンランド国立オペラ」の衣装、舞台装飾を担当。2019年には「KADOKAWA」より初の作品集「クラウス・ハーパニエミ 夢の風景」を刊行した。

<https://www.klaush.com/>

instagram klaushaapaniemi_official



<代表作>

オペラ『利口なメギツネの物語』(レオシュ・ヤナーチェク作)



フィンランド国立オペラ劇場で2015年1月に上演されたオペラの舞台美術、衣装、アートディレクション。動物と人間の共存、そして永遠の生命の循環を探求した悲しくも美しい物語。森の雰囲気漂う舞台と、様々な要素をミックスしたグラフィカルな衣装により、北欧らしい独自の美意識で彩られた作品となった。

シグネチャーレーベル Klaus Haapaniemi & Co.



2010年にミア・ワレニウスと共に始めたラグジュアリー・ライフスタイル・ブランド。装飾性の高いインテリアやファッションアイテム、他ブランドとのコラボレーションアイテムを扱う。ヘルシンキの店舗では、丁寧にキュレーションされた商品と、作品の世界観を味わえる。

<出版物>

『クラウス・ハーパニエミ 夢の風景』

2019年3月にKADOKAWAより刊行した初の作品集

オペラの舞台と衣装、ショーウィンドー、インテリアグッズ、テキスタイル、食器、スカーフ、アクセサリ、バッグ、ファッション.....無限の創造力で活躍の分野を広げるクラウス・ハーパニエミの初めての作品集。

【書籍概要】

『クラウス・ハーパニエミ 夢の風景』

A4判・176頁 定価(本体:2,900円+税)

ISBN:978-4-04-069946-2

発行:株式会社 KADOKAWA



「フィンランドの森、水と雪、短い夏、雨、動物、フォークロア、我々の持つ神秘的なオーラから、私は霊力をもたらしている」
圧倒的な画力、色彩の豊なり、創造のパワー、
クラウスの魔法の場になる！

■GINZA SIX 限定！クラウス・ハーパニエミ コラボレーションアイテム販売

館内の一部店舗にて、クラウス・ハーパニエミ氏とコラボレーションしたアイテムをGINZA SIX限定で販売します。

※価格は全て税抜です。内容は予告なく変更になる場合があります。



画像左

みむろ杉 純米大吟醸 IMADEYA GINZA 限定モデル

(いまでや銀座)
価格:3,000 円

奈良の蔵元、今西酒造が手がける「みむろ杉ろまんシリーズ」の純米大吟醸です。透明感があり、繊細なお米の旨みが広がる綺麗なお酒。それでいて余韻も長く、お酒の席で美味しいものと一緒に楽しめる味わいに仕上がっています。

販売期間:11月5日～2月29日まで
内容量:720ml

※無くなり次第終了



画像右

マグヴィス 甲州スパークリング IMADEYA GINZA 限定モデル

(いまでや銀座)
価格:4,500 円

日本では珍しいシャルマ方式の泡ですが、キメ細やかな質感で優しく柔らかな味わいです。洋ナシやハチミツ、余韻に甘味を感じますが、酸味とのバランスがよく、昼間からでも楽しみたいくらい爽やかなイメージ。よく冷やして、細めのグラスで飲むのがおすすめです。

販売期間:11月5日～2月29日まで

内容量:750ml

※無くなり次第終了



クラウス ミックスキャンディ (キャンディアートミュージアム

by PAPABUBBLE)
価格:695 円

クラウス・ハーパニエミ氏のアートの人気モチーフであるクジラ、クラゲ、スワンが直径約1cmの手作りキャンディの中に。フレーバーはキウイ、リンゴ、ピーチ。フルーティーな芳香とほどよい甘さを味わいながら、ハーパニエミ氏の世界へ。

販売期間:11月5日～

※無くなり次第終了



KOHAKU fruitbar ~Celebration of Life~ (PALETAS)

価格:1,800 円

北欧出身のクラウス・ハーパニエミ氏の世界観と、寒天を素材とした伝統的な和菓子「琥珀羹(こはくかん)」の華やかで透明感のあるコラボレーション。

販売期間:11月5日～2月29日まで



Lightning Whales フローズンフルーツバー

(PALETAS)

価格:各 600 円

クラウス・ハーパニエミ氏が描き出す「Celebration of Life -星の海の祝祭-」のモチーフの一つであるピンクのライトニング・ホエールにインスパイアされた、新作フローズンフルーツバーです。「星の海」をイメージし、ほんのり塩味を利かせたブルーベリージェラートに金箔・銀箔を散りばめたファンタジックな一品です。

販売期間:11月5日～1月31日まで



匠美 hitokuchi (甚五郎)

価格:単品 各 550 円

3種 BOX 1,850 円

銀座店限定の匠美の中から、海のイメージに合う3種をhitokuchi米菓に仕上げました。「クジラ(しお)」「シータートル(海老)」「スワン(海苔しお)」の3種の味と3種のデザインをお楽しみください。

販売期間:11月5日～2月29日まで

※無くなり次第終了



玉たま クラウス・ハーパニエミ コラボパッケージ

(ふふふあん by 半兵衛麩)

価格:3,000 円

半兵衛麩が330年培ってきた技で焼き上げた焼き麩に、洋菓子の菓子職人の技をプラスして作った特別なお菓子です。蘭玉や苔玉をイメージした「玉」は、サクサク、ほろほろとした口どけが楽しいお麩のクッキーです。

販売期間:11月5日～2月29日まで



こはく丸缶 クラウス・ハーパニエミ限定缶

(ぎんざ鏡花水月)

価格:2,200 円

赤い丸缶に金色に輝くハーパニエミ氏の描いたクジラを印刷した限定商品です。パッケージの外装にも世界観が存分に表現されています。看板商品のかりんとう「こはく」4袋入り。

販売期間:11月5日～2月29日まで



MONAKA ~Celebration of Life~ (KUGENUMA SHIMIZU)

価格:3,000 円

クラウス・ハーパニエミ氏が描き出す海と惑星をイメージしたモチーフを彩り鮮やかなもなかデザインしました。いつでも作りたての香ばしさが味わえるお日持ちのする手作りもなかをお楽しみください。

販売期間:11月5日～

※無くなり次第終了



テエゲベック
(カフェ・ヨーロッパ)
価格:3,500円

素材の持ち味を引き出すドイツならではの菓子づくりで、ひとつひとつ丁寧に仕上げたビスケット。味わいも食感も個性豊かな7種類をアソートしました。
販売期間:11月5日～2月29日まで
※無くなり次第終了



サク&シトリ アソート
クラウス・ハーパニエミ
コラボパッケージ
(ISHIYA GINZA)
価格:2,100円

サク ラング・ド・シャ定番の6種に、期間限定の「ルビー」を追加し、さらに焼き菓子の「シトリ フィナンシェ(ハニー)」や「シトリ ショコラブランシェ(ヘーゼルナッツ)」も入ったにぎやかな詰め合わせ。
販売期間:11月5日～2月29日まで
※商品の内容は、一部変更になる可能性があります。
※無くなり次第終了



ビーズブローチ
(銀座 蔦屋書店)
価格:各 11,000円

クラウス・ハーパニエミ氏の繊細で幻想的なデザインを、ビーズ刺繍デザイナー田川啓二が、ビーズ、スパンコール、金モール、糸など、様々な素材を駆使してビーズ刺繍で表現したブローチです。
販売期間:11月8日～12月25日まで



ビーズアート(Lightning Whales)
(銀座 蔦屋書店)
価格:500,000円

クラウス・ハーパニエミ氏の繊細で幻想的なデザインを、ビーズ刺繍デザイナー田川啓二が、ビーズ、スパンコール、金モール、糸など、様々な素材を駆使してビーズ刺繍で表現し、アート作品に仕上げました。アストラル・スワン(900,000円)も受注販売します。
サイズ:40cm×40cm(フレームは除く)
販売期間:11月8日～12月25日まで



ハンカチ(Astral Swan)
(銀座 蔦屋書店)
価格:1,800円

アストラル・スワン、アストラル・シータートル、惑星、松ぼっくり、アストラル・ツリーが宇宙に漂い泳ぐデザイン。他にライトニング・ホエールの柄も販売します。
販売期間:11月8日～12月25日まで
※先行販売



エコバッグ
(銀座 蔦屋書店)
価格:各 6,000円

小さく折り畳んだバッグを広げると、大胆でゴージャスな図柄が登場。薄くて軽量、丈夫なナイロン素材を使用し、毎日持ち運ぶのが楽しくなります。
販売期間:11月8日～12月25日まで



スライド式コンパクトミラー
(銀座 蔦屋書店)
価格:各 2,300円

バッグやポーチに入れてもかさ張らない使いやすいサイズ感です。3Dのような飛び出しそうなクジラとスワンの柄は、バッグチャームとしてもインパクトがあります。
販売期間:11月8日～12月25日まで



5本指手袋、フィンガーカット手袋
(銀座 蔦屋書店)

価格: <クジラ刺繍>各 9,000円
<スワン刺繍>各 10,000円
冬にかかせない手袋は5本指と指先フリーのデザインが登場。迫力あるクジラとスワンの刺繍にスワロフスキー・クリスタルやメタルパーツを散りばめ、手元に注目が集まること間違いなし。
販売期間:11月8日～12月25日まで

■銀座らしく上質で華やかなクリスマスケーキ、パーティグルメ

世界の美食が集う銀座において、一流のパティシエの匠の技が光るクリスマスケーキや、“おうちクリスマス”で活躍するグルメを多数揃えました。定番から個性派まで数多くご用意し、クリスマスシーンを華やかに演出します。

※価格は全て税抜です。

※下記は一例です。各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「クリスマスメニュー・商品リスト」をご参照ください。

①クリスマスケーキ



GINZA SIX
限定

ノエル ネージュ
(パティスリー パブロフ)

価格:4,630 円

クリームの雪景色に苺の宝石を散りばめた軽やかなケーキ。



GINZA SIX
限定

プリムール・ショコラ
(ISHIYA GINZA)

価格:4,000 円

ブラウニー生地には、ベリーのマリネ、塩味を効かせたガナッシュショコラをサンドし、2色のグラサージュショコラで包みました。話題の「ルビーチョコレート」をトッピングしたエレガントなケーキ。



Foret apurimac フォレアプリアマク
(PALETAS)

価格:4,500 円

ジェラートの甘みと果実の酸味が調和した繊細なアイスクーキー。

②“おうちクリスマス”を盛り上げるテイクアウトグルメ



Panettone Babbo Natale
(Café Cova Milano)

価格:7,407 円

19世紀初頭から続く門外不出のレシピで作られているCOVAのパネトーネ。



クリスマスパーティープリン
(マールウ)

価格:4,800 円

栃木県那須の「有精卵」、北海道産の「生クリーム」「牛乳」を使用した、マールウのビーカー6個分(1.2リットル)の濃厚で滑らかなプリン。



GINZA SIX
限定

プティサンドアソルティ
(ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ)

価格:3,704 円

パーティシーンにぴったりのプティサンドイッチの詰め合わせです。スモークサーモン、キャベツ、パストラミビーフなど多彩な味わいが楽しめます。

③カフェ・レストランのクリスマス限定メニュー



GINZA SIX
限定

White Christmas アフタヌーンティーセット
(THE GRAND GINZA)

価格:4,200 円

北欧のクリスマスの物語をイメージしたアフタヌーンティーセット。苺のミルフィーユなどパティシエ自慢のスイーツはもちろん、ベークルサンドなどの食事系も充実。



ホリデーチョコレートケーキ
(BLUE BOTTLE COFFEE)

価格:380 円

グレープフルーツピール、フェネル、ヘーゼルナッツがアクセントとなり、コーヒーとの最高のペアリングを実現。



GINZA SIX
限定

JOTAROのまかないケーキセット
(JOTARO SAITO)

価格:2,200 円

スタッフに好評のまかないケーキをお洒落にアレンジ。濃厚なココアスポンジにカシスとピスタチオクリームを合わせた、贅沢なプレートです。

<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 10:30～20:30 レストラン 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 ※2020年1月1日(水・祝)は店舗休業日となります

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸ノ内線・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: 馬場、山口
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

< 参考資料 >

クラウス・ハーパニエミ氏が語る『Astral Sea』(アストラル・シー)のコンセプト



昔から私は、古典神話に登場する者達がどのようにビジュアルアートに表れるかを考えることに興味がありました。

今回の「Astral Swan (アストラル・スワン)」「Lightning Whales (ライトニング・ホエール)」「Meteorite Grasshoppers (メテオライト・グラスホッパー)」などは、私たちが知っている自然の中から発想を受けながらも、私のビジュアルアートの中では、もっと違う所、もっと違う形で---どこかの惑星、知らない世界の中に---登場しても良いのではと思ったのです。

『Astral Sea』のコンセプトは、アルプスに近い北イタリアでバイオダイナミック農法によるぶどう栽培に取り組むワイン生産者、Count Alois Lageder 氏と話したのがきっかけでした。彼のぶどう作りの手法は、宇宙の“渦”の中で生命あるもの全てが繋がっているという世界観の基に、天体の動き、月の満ち欠けや潮の満引きに従うもので、満月の間は真夜中に施肥を行うこともあると説明されました。

宇宙に興味を持ったのは子供の頃で、当時愛読したヨーロッパのコミックシリーズ『ヴァレリアン』、松本零士氏原作のアニメ『銀河鉄道 999』も見て、異世界には並外れたクリーチャーが存在しているのだと思いました。特に SF ファンというわけではありませんが、この二つの人気作品はストーリーのメタファーとシュールレアリスティックな詩心があり、私に大きな影響を与えました。

2012年にストックホルムの古いもう使われていない教会の中で開催された『Hel Yes! Stockholm』というイベントで、美食、ファッション、音楽、コンテンポラリーダンス、美術がユニークな形で融合しました。この神秘的な体験が、私に新しい発見をもたらしました。ここで『Astral Sea』のオリジナルコンセプトが生まれたのです。

Kenneth Kvanstrom 氏はフィンランドのコンテンポラリーダンスの振り付けの第一人者で、彼のダンスを見たことで私は強くインスパイアされました。コンテンポラリーダンスの動きは太陽系の特徴的な動き、引力、太陽の周りを回転している惑星の動きに同化しています。『Astral Sea』のコンセプトは、彼のコンテンポラリーダンスの動きを思いつつ、新しいデザインが自然に湧き上がってきました。

▼『Astral Sea』に登場するキャラクター

Lightning Whales (ライトニング・ホエール)

Lightning Whale はアイスランドの古い年代記に出てくる Lyngbakr (リングバーク) という巨大なクジラにインスパイアされました。

しかし私のクジラは赤く、“稲妻”を吹き出しています。これはスロウで無駄の無いエネルギーを象徴しています。月、星、惑星の公転、そして引力はほとんど人の目には見えないものですが、生き物はそれを体で感じられていると言われています。特に古代の農業において、植物の生長から全体の生態系まで宇宙の調和が影響していると信じられていました。月の引力はワインを創る過程---特にバイオダイナミックワインにおいて最も重要な要素の一つだと考えられています。『Astral Sea』の物語の中の太陽系は、そのような物事のメタファーなのです。

Astral Swan (アストラル・スワン)

スワンはフィンランドの国鳥で、私は昔からスワンにインスパイアされてきました。Astral Swan は未来的な表現の中に年代を感じられるよう、18世紀末の美術様式 Jugendstil (ユーゲント・シュティール) のスタイルとフィールを加えました。

Astral Tree (アストラル・ツリー)

このツリーは普通のツリーではありません。北欧の神話の世界の中で、枝が九つの世界にまたがり、天国の上まで伸びていると言われている、バイキング神話の Yggdrasil (ユグドラシル: 北欧神話に登場する架空の木) をベースに描きました。

『Astral Sea』ではツリーが地球から別の世界に生き物や住民を運ぶ船の役割をしています。

Ice Asteroids Mushrooms and Grasshoppers(アイス・アストロイド マッシュルーム アンド グラスホッパー)

このアイデアは、私がある科学者の記事を読みインスパイアされたものです。その記事には、昆虫は殻さえあれば宇宙で生きることができると書かれていました。昆虫と松ぼっくり、氷、小惑星、マッシュルーム、バッタはあまり注目されない存在ですが、これらの生き物が人類より長く生き延びる可能性は十分あります。

Medusa (Jellyfish)(メデューサ、ジェリー・フィッシュ)

古代ローマの詩人 Ovid の Metamorphoses (変身物語)は何世紀にも渡ってアーティスト、詩人、哲学者にインスピレーションを与えてきました。生き物がどのように変化していくかを考えるのは、あらゆる人の想像を掻き立てるものです。自然界でポリプから複雑なメデューサの形態へ変化する海月は、この神話が真実である可能性を示しています。

Astral Sea Turtle(アストラル・シータートル)

ウミガメは世界の海を数千マイル移動し、百年以上も生きる不思議な生き物です。Astral Sea Turtle は、足ヒレを羽毛にして宇宙の旅をできるようにしました。

※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2019年10月15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

2019年10月16日
GINZA SIX PR事務局

クリスマスケーキ



オリジンヌ・カカオ (B2F)

商品名: ケツア
価格: 3,800円

重厚かつ後味すっきりで、純粋なカカオの風味を楽しむ大
のケーキです。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月15日まで)
サイズ: 縦約13.5cm×横13.5cm×高さ4cm

クリスマス当日も購入可



オリジンヌ・カカオ (B2F)

商品名: Noisette chocolat (ノワゼット ショコラ)
価格: 2,800円

キャラメル風味のヘーゼルナッツのクリームとビスキュイ
ショコラを重ね、チョコレートムースで包み込み、ひいらぎを
型取ったピターとフロンドのチョコレートで飾り付けました。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月15日まで(予定))
販売数量: 100台限定
サイズ: 直径12cm



PHILIPPE CONTICINI (B2F)

商品名: プッシュ ショコラヴァニユ
価格: 4,000円

とろける舌触りと心地よい歯ごたえを折り重ねた芸術品
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15日まで)
サイズ: 縦約10cm×横11cm×高さ7.5cm

GINZA SIX限定

クリスマス当日も購入可



PHILIPPE CONTICINI (B2F)

商品名: ブランネージュ
価格: 4,500円

丸みを帯びた愛らしい形のムースケーキです。ほどよい酸
味の莓とルバーブのコンポートをホワイトチョコレートとバ
ニラのムースで包み込みました。生クリームと莓を添え、銀箔を
ちらして華やかに仕上げました。
販売期間: 12月22日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月15日まで)

クリスマス当日も購入可



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名: クリスマスタルト～グルテンフリー～
価格: 2,400円

米粉を使用したサクサクの生地と上品な味わいのアー
モンドクリームととろけるような食感の自家製カスタードク
リームを合わせ、様々なフルーツをふんだんに使ったタル
トケーキ。人気のグルテンフリー商品をクリスマス特別仕様
で華やかに仕上げた一品です。
販売期間: 12月20日～12月25日まで
(予約期間: 11月25日～)
※受取希望日の3日前までに要予約

GINZA SIX限定



The Pie Hole Los Angeles (B2F)

商品名: マムズアップルランブルホール
(デコレーションあり)
価格: 3,800円

1番人気のアップルパイに、粉糖とクリスマスチョコレートで
デコレーションして販売します。
販売期間: 12月中旬～12月25日まで(予定)
販売数量: 1日1～2個限定

クリスマス当日も購入可



パティスリー銀座千代屋 (B2F)

商品名: GINZA SIXスペシャルデコレーション(5号)
価格: 9,000円

厳選した大粒の莓を丸ごとサンドした、贅沢なデコレーショ
ンケーキです。しっとりながらもなほポンジケーキの上に、
莓やブルーベリーをたっぷりのせて仕上げました。爽やかな
酸味はココのある生クリームとよく合います。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月18日まで)

GINZA SIX限定



PALETAS (B2F)

商品名: Foret apurimac フォレアプリマク
価格: 4,500円

ジェラートの甘みと果実の酸味が調和した繊細なアイス
ケーキです。
販売期間: 12月11日～12月21日まで
(予約期間: 11月15日～12月17日まで)
サイズ: 直径約12cm×高さ11cm



マーロウ (B2F)

商品名: バスケチーズケーキ
価格: 4,800円

クリームチーズと生クリームの量を多くし、240度の高温で
焼き上げることでよって香ばしさと半生のような滑らかさが
特徴のチーズケーキに仕上げました。ハルミジャーノチー
ズの重厚でコクのある味わいが楽しめます。小麦粉の代
わりにアーモンドプードルを使用したグルテンフリーのケー
キです。
※受取希望日の3日前までに要予約



マーロウ (B2F)

商品名: クリスマスケーキ
価格: 2,800円

「いちじく」「レーズン」「くるみ」をたっぷりのラム酒に漬け込
んだマーロウ1番人気のラムミックス。シナモンシュガーバ
ターを塗り、ベルギー産チョコレートで作った滑らかな生
チョコレートをかけて仕上げました。濃厚さと様々な食感が
楽しめる、グルテンフリーのケーキです。
販売期間: 12月1日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月23日まで)

クリスマス当日も購入可



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: ノエル ネージュ
価格: 4,630円

クリームの雪景色に、莓の宝石を散りばめた軽やかなケー
キです。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月20日まで)
サイズ: 縦約15cm×横15cm×高さ10cm

GINZA SIX限定



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: プレミアムクリスマスケーキ
価格: 9,250円

淡いピンク色のルビーチョコレートで作った、華やかなケーキ
です。ホワイトチョコレートでつくった花と数種類のベリー、
銀色のアラザンを飾り付けて仕上げました。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(予約期間: 11月3日～予定数に達し次第終了)
販売数量: 10台限定

GINZA SIX限定



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

軽いバンドケーキ生地と濃厚なバニラ風味のマスカル
ポーネクリームと莓をサンド。軽いつレッシュクリームで表
面を華やかにデコレーションし、ベリー類を飾り付けました。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～予定数に達し次第終了)
販売数量: 数量限定(台数未定)



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

食感の軽いチョコレート生地にフレッシュな莓とチョコレート
クリームをサンド。ベリー類をリース状に飾り付けました。
販売期間: 12月21日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～予定数に達し次第終了)
販売数量: 数量限定(台数未定)



カフェ・ユーロップ (B2F)

商品名: プッシュ カフェ マロン
価格: 3,500円

マロンムースの中に、マロン入りコーヒームースとココア生
地が入ったプッシュ。マロンクリームと大粒の栗で飾り付け
ました。
販売期間: 12月22日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月15日まで)
サイズ: 縦約9.5cm×横12cm×高さ10cm

GINZA SIX限定

クリスマス当日も購入可

※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2019年10月15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



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名：ブリムール・ショコラ(5号)
価格：4,000円

しっとりしたブラウニー生地に、ベリーのマリネ、塩味を効かせたガナッシュショコラをサンドし、2色のグラサージュショコラで包みました。話題の「ルビーチョコレート」をトッピングしたエレガントなケーキがクリスマスを華やかに演出します。
販売期間：12月22日～12月25日まで
(予約期間：12月15日まで)
販売数量：100台限定(内40台は当日販売予定)
サイズ：直径約15cm×高さ5cm

GINZA SIX限定

クリスマス当日も購入可



THE GRAND GINZA (13F)

商品名：クリスマス限定「莓のミルフィーユ」
価格：6,000円

「銀座マキシム」の看板スイーツ「莓のミルフィーユ」の復刻版が、クリスマスケーキとして登場。元総支配人・初代パティシエ監修のもと、上品なカスタードとさくさくパイ生地をそのまま再現しました。たっぷりの莓をコアントローの香りが漂う上品なカスタードクリームとともにさくさくのパイ生地で作成。周りは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莓を2列に並べた贅沢な一品です。
販売期間：12月21日～12月25日まで
※受取希望日の前日17時までに要予約
販売数量：1日200台限定

GINZA SIX限定

“おうちクリスマス”を盛り上げるテイクアウトグルメ



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ (B2F)

商品名：モンジュのシュトーレン
価格：2,600円

レーズン、いちじく、オレンジ、レモン、アーモンド、クルミを混ぜて焼き上げたシュトーレン。
販売期間：11月10日～12月25日まで
販売数量：数量限定 ※予約可



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ (B2F)

商品名：ブティサンドアソルティ
価格：3,704円

パーティーシーンにぴったりのブティサンドイッチの詰め合わせです。スモークサーモン、キャビア、パストラミビーフなど多彩な味わいが楽しめます。
販売期間：12月10日～12月25日まで
(予約期間：12月1日～12月18日まで)
※お渡し日の7日前までに要予約
販売数量：175セット限定

GINZA SIX限定



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名：クリスマスアソート
価格：2,400円

莓ホワイトチョコ、抹茶、チョコバタークリーム、シュトーレンのパン&ケーキアソート。1つで4種の味が楽しめるGINZA SIX限定セットです。
販売期間：12月20日～12月25日まで
(予約期間：11月25日～12月18日まで)

GINZA SIX限定



Café Cova Milano (3F)

商品名：Panettone Babbo Natale
価格：7,407円

19世紀初頭から続く、門外不出のレシピで作られているCOVAのパネトーネ。
販売期間：12月20日～12月25日まで
(予約期間：11月11日～12月15日まで)
サイズ：縦約18cm×横18cm×高さ20cm



銀座 平翠軒(B2F)

商品名：ピエトロマネゴ社のパネトーネ
価格：未定

ナッツ類をふんだんに使ったトッピングが特徴で、イタリア王室御用達のお菓子です。
販売期間：11月下旬～12月26日まで
(予約期間：11月下旬～12月26日まで)
販売数量：60個限定



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名：クリスマスオーナメントセット 30個入り
価格：6,818円

キャンディやグミを詰めたカプセルのオーナメントで、ひと味違うクリスマスツリーが完成します。
販売期間：11月5日～12月25日まで
(予約期間：11月5日～予定数に達し次第終了)



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名：シュトーレンロッキーロード
価格：2,777円

チョコレートの中に手作りのフルーツマシュマロやドライフルーツを入れて、シュトーレン風に仕上げたお菓子。お好みのサイズにカットして食べられる。ロッキーロードのクリスマスバージョンです。
販売期間：11月5日～12月25日まで
販売数量：50個限定

GINZA SIX限定



パティスリー銀座千疋屋(B2F)

商品名：クリスマスアソートBOX
価格：900円

赤と緑のクリスマスカラーで統一した、様々な食感と味が楽しめる焼き菓子のアソートギフトです。クリスマス限定で可愛い赤のギフトBOXは、ちょっとした手土産やプレゼントに最適です。
販売期間：11月5日～12月25日まで
販売数量：400個限定

GINZA SIX限定



PALETAS (B2F)

商品名：Noel Verde (ノエル ヴェルデ)
価格：600円

ピスタチオジェラートに、ミルクジェラート、ツリーと星をかたどったビスキュイで飾り付けたスペシャルフレーバー。クリスマスパーティーの手土産にもおすすめです。
販売期間：11月15日～12月25日まで

クリスマス当日も購入可

※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2019年10月15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

2019年10月16日
GINZA SIX PR事務局

“おうちクリスマス”を盛り上げるテイクアウトグルメ



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テボを使用した特製のローストビーフ(約300g)。好きなサイズにカットできるブロック販売のため、人数を問わずパーティにおすすめの一品です。荻野屋特製ソース付き。
販売期間: 12月22日～12月25日まで
(予約期間: 12月22日まで)
販売数量: 10本限定

GINZA SIX限定



荻野屋 (B2F)

商品名: 鶏もも肉
価格: 1本 750円/2本 1,500円

荻野屋こだわりの調理方法で若鶏の骨付きもも肉を美味しく仕上げました。1本から購入いただけます。
販売期間: 12月14日～12月25日まで
(予約期間: 12月23日まで)
販売数量: 1日10本限定

GINZA SIX限定



AND THE FRIET (B2F)

商品名: SPECIAL GIFT BOX
価格: 1,482円(予定)

厳選された上質なベルギー産のジャガイモ“ピンチェ種”で作られたドライフリットに、チョコレートコーティングが新登場。ホワイトチョコレートのクリーミーなロドけと熟成CHEDDARチーズの濃厚な塩味のバランスがクセになる「WHITE CHOCOLATE AND CHEDDAR CHEESE」、キャラメルチョコレートの深みのあるココとまるやかな味わいが特徴のフランス産ロレーヌ岩塩を使用した「CARAMEL CHOCOLATE AND PREMIUM SALT」の2種類のフレーバーが楽しめる、スペシャルギフトボックスです。
販売期間: 11月下旬～3月下旬まで(予定)

クリスマス当日も購入可



マーロウ (B2F)

商品名: 国産いちごのクリスマスプリン
価格: 1,200円

いちごのショートケーキをイメージしたクリスマスプリンです。生クリームにレモン果汁を加えた爽やかなプリン生地に国産いちごのフレーズをたっぷり乗せて仕上げました。クリスマス限定のオリジナルピーカーをご用意しました。
販売期間: 12月1日～12月25日まで

クリスマス当日も購入可



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

栃木県那須の「有精師」、北海道産の「生クリーム」「牛乳」を使用した、濃厚で滑らかなプリン。マーロウのピーカー6個分(12リットル)のプリンは、クリスマス限定のオリジナルパーティー容器とモミの木柄の焼き目をご用意しました。
販売期間: 12月1日～12月25日まで
(予約期間: 11月1日～12月23日まで)
サイズ: 直径約21cm

クリスマス当日も購入可



Ben's Cookies (B2F)

商品名: Caramelised Crunch(キャラメル クランチ)
価格: 290円

外はサクッと中はしっとり、キャラメル味の新食感ソフトクッキーです。
販売期間: 11月末～ ※無くなり次第終了

GINZA SIX限定



南風農業舎・カラ羊ファクトリー (B2F)

商品名: Sweet Potato à la mode Noël BOX
(スイートポテトアラモード ノエルボックス)
価格: 1,852円

アイスクリーム製法で作った生スイートポテトをクリスマスデコレーションで華やかなプティケーキに仕上げました。大隅半島の南風農場で自然栽培した150品種のカラ羊から厳選した4品種を使用。定番の3品種に、マロン、抹茶ミルクを加え、クリスマスだけの5つの味わいが楽しめる詰合せです。
販売期間: 11月5日～12月25日まで

クリスマス当日も購入可



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: PARTY FRUITS PUNCH
価格: 4,200円

ドラゴンフルーツ、バナナ、マスカットなど8種類のフルーツを盛り込んだ華やかなフルーツポンチです。
販売期間: 11月5日～12月25日まで
販売数量: 数量限定
内容量: 1,500ml

GINZA SIX限定



綾farm (B2F)

商品名: セミドライフルーツ クリスマス
価格: 1,182円

8種類のセミドライフルーツを詰め合わせました。コンパクトな巾着型の箱は、赤と青を基調としたクリスマス限定パッケージ。約3ヶ月日持ちし、全て個包装になっているため、プチギフトに最適です。
販売期間: 12月1日～12月25日まで
販売数量: 500個限定



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: Saqu&Sitoli(サク&シトリ) クリスマスアソート
価格: 2,000円

Saqu(サク ラング・ド・シヤ)定番の6種(「キャラメル」「北海道チーズ」「北海道ワイン」「ジャンドゥーヤ」「ハイミルク」「抹茶ミルク)に、期間限定の「ルビー」を追加し、さらに焼き菓子も入ったにぎやかな詰め合わせです。クリスマスの華やかなパッケージをご用意しました。
販売期間: 11月1日～12月25日まで

クリスマス当日も購入可

※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2019年10月15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

カフェ・レストランのクリスマス限定メニュー



BLUE BOTTLE COFFEE (B2F)

メニュー名: ホリデーチョコレートケーキノホリデーブレンド
価格: ホリデーチョコレートケーキ 380円
ホリデーブレンド 500円

いつものコーヒープレイクに、さりげなくクリスマスムードを味わえるチョコレートケーキをプラス。グレープフルーツピール、フェンネル、ヘーゼルナッツがアクセントとなり、コーヒーとの最高のペアリングを実現しました。
提供期間: 11月1日～12月31日まで

クリスマス当日も注文可



MIXOLOGY SALON (13F)

メニュー名: 焙じ茶ティーテイル No.1
価格: 1,600円

深煎りした静岡産のやぶきた茶に、アプリコットのリキュールとシェリーを合わせた、アルコール度数低めのカクテル。お茶のカクテルを専門とするバーの独創的かつ繊細な味わいは、特別な日にふさわしい思い出の一杯に。
提供期間: 11月5日～12月25日まで

クリスマス当日も注文可



※写真はイメージです

JOTARO SAITO (4F)

メニュー名: JOTAROのまかないケーキセット
価格: 2,200円

スタッフに好評のまかないケーキをお洒落にアレンジしました。濃厚なココアポンジにカシスとビスタチオクリームを合わせた、贅沢なプレートです。
※コーヒーor紅茶付き
提供期間: 12月24日～12月25日まで
提供数量: 1日10食限定

GINZA SIX限定

クリスマス当日も注文可



※写真は2名様分です

THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: White Christmas アフタヌーンティーセット
価格: お1人様 4,200円

北欧のクリスマスの物語をイメージしたアフタヌーンティーセット。苺のミルフィーユなどバティシエ自慢のスイーツはもちろん、ペーグルサンドなどの食事系も充実。プラス1,000円でモエ・エ・シャンドン1杯付きに変更できます。
提供期間: 11月1日～12月31日まで
提供時間: 11:00～20:00
※12月31日のみ、提供時間を変更させていただく場合がございます。
※お席は3時間制となります。

GINZA SIX限定

クリスマス当日も注文可