

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2019年12月16日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX 2020 WINTER>

冬の王道“いちごスイーツ”と、心もカラダも温まる“温活グルメ”
旬の味覚を堪能する冬グルメ特集

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、冬の味覚を味わい尽くす上質な冬グルメを多数展開します。最先端の食のトレンドを発信するフーズフロアでは、旬のいちごを存分に堪能できる今冬限定のテイクアウト商品を揃えました。甘酸っぱくジューシーないちごの魅力を知り尽くした一流の作り手が、いちごの新たな楽しみ方を提案します。

また、レストラン・カフェでは、心もカラダも温まる温活グルメが期間限定で登場。旬の厳選食材を贅沢に使用した個性溢れるメニューが揃い、カラダの芯からぽかぽかと温まるお食事をお楽しみいただけます。

■GINZA SIX 冬の最旬グルメトレンド

① <TAKE OUT> ジューシーでかわいい！「いちご」を使った最先端スイーツ

いちごのショコラサンド
(パティスリー銀座千疋屋)リアルいちごグミ
(キャンディアートミュージアム
by PAPABUBBLE)いちご抹茶大福
(くろぎ茶々)

② <EAT IN> 寒い冬にぴったり！心もカラダも温まる「温活」グルメ

JASMINE特製“火鍋”プラン
(JASMINE 和心漢菜)松坂牛すき焼き鍋御膳
(銀座大食堂 すき焼き・牛しゃぶ 松重)自家製ソーセージとジャガイモの
とろとろラクレットチーズがけ
(ピストロ オザミ)各ショップがオススメする
上質な冬グルメが勢揃い！

※上記は一例です。各テーマのピックアップ商品／メニューは次項をご参照ください。

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

甘酸っぱくて、ジューシーで、かわいい！

① 冬の王道「いちご」を使った最先端スイーツ

ジューシーないちごの魅力を凝縮したショコラサンドや、いちごの果汁をたっぷり使った大粒のグミ、濃厚な抹茶を練り込んだ白餡でフレッシュないちごを包んだ大福など、旬を迎えるいちごをふんだんに使用した最先端のスイーツが期間限定で登場します。定番スイーツから、いちごの新たな楽しみ方を提案する新感覚のスイーツまで、いちごを味わい尽くすグルメが勢揃いしました。



いちごのショコラサンド
(パティスリー銀座千疋屋)
価格:各 300 円

ジューシーないちごのおいしさを凝縮したストロベリーガナッシュをホワイトチョコレートでコーティング。フランボワーズパウダーを練りこんだピンク色のサブレで挟みました。サブレとチョコレートの絶妙なマリージュが口の中にやさしく広がるサブレサンドです。



リアルいちごグミ
(キャンディアートミュージアム
by PAPABUBBLE)
価格:3 粒 1,050 円

大粒のいちごをかたどった、リアルサイズのグミキャンディ。仕上げにチョコレートでコーティングして、見た目と味わいにアクセントをプラス。いちごの果汁をたっぷり使ったグミは、フレッシュでジューシーなおいしさで、見た目のインパクトも抜群です。



いちご抹茶大福
(くろぎ茶々)
価格:各 400 円

宇治抹茶をたっぷり練りこんだ白餡と求肥で、フレッシュないちごを包んだこだわりの大福。濃厚な抹茶の風味と甘酸っぱいいちごのおいしさが口の中に広がる大人の味わいです。注文を受けてから手包みされる、新鮮なおいしさを楽しめます。

寒い冬にぴったりなおいしさ

② 心もカラダも温まる「温活」グルメ

火鍋や薬膳鍋、ラクレットチーズなど、寒い冬にぴったりな世界中の温活グルメが GINZA SIX に集結。大切な人と銀座で過ごす特別な時間を、心もカラダもぽかぽか温まるスペシャルメニューで上質に演出します。



JASMINE特製「火鍋」プラン
(JASMINE 和心漢菜)
価格:7,800 円

白湯コラーゲン入り鶏ガラスープと薬膳入り麻辣スープの火鍋は、それぞれ滋味深く後を引くおいしさ。具材へのこだわりに加え、9品の薬味で味変も自在です。写真のほか、人気の「よだれ鶏」と前菜1品、焼き餃子、中華麺、杏仁豆腐がセットになった贅沢なコースです。



松坂牛すき焼き鍋御膳
(銀座大食堂 すき焼き・牛しゃぶ 松重)
価格:3,400 円

松坂牛を使ったすき焼きを堪能できる、贅沢な鍋御膳。松阪肉専門店「朝日屋」が厳選した松坂牛は、柔らかく芳醇な味わいと甘み、香りが持ち味。熱々のすき焼き鍋で味わえば、芯から温まるはず。甘辛いすき焼きのアクセントに、山椒を効かせた赤出汁がよく合います。



**自家製ソーセージとジャガイモの
とろとろラクレットチーズがけ**
(ビストロ オザミ)
価格:2,400 円

フランスの冬の定番料理、ラクレットチーズ。埼玉県産吉田豚を使ったジューシーな自家製ソーセージとベーコン、ジャガイモや季節の温野菜に、トロトロに溶かしたチーズをかけて仕上げます。カラダの内側からぽかぽかになり、ワインがすすむ一品です。

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。上記を含む各店舗の商品詳細および販売期間は別紙「冬のおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。

<GINZA SIX Information>

【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。

※12月31日(火)、1月2日(木)は下記の通り短縮営業となります。

12月31日(火)

ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～18:00

レストラン(6F、13F) 11:00～21:00

1月2日(木)

ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:00

レストラン(6F、13F) 11:00～22:30

□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: 須田、馬場

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

「いちご」を使った最先端スイーツ



くろぎ茶々(B2F)

商品名:いちご抹茶大福
価格:各400円

宇治抹茶をたっぷり練りこんだ白餡と求肥で、フレッシュないちごを包んだ大福。濃厚な抹茶の風味と甘酸っぱいいちごのおいしさが口の中に広がる大人の味わいです。注文を受けてから手包みされる、新鮮なおいしさを楽しめます。
販売期間:1月4日～2月24日まで
販売数量:1日20個限定

GINZA SIX限定



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名:いちごのフォンダンショコラ
価格:各300円

濃厚なチョコレートが中からとろけるフォンダンショコラ。チョコと相性抜群のいちごを飾りました。M.O.F(フランス国家最優秀職人章)シェフのジャン・フランソワメルシエ氏の技術と精神を受け継いだヴィエノワズリーならではの上品なおいしさを楽しめます。
販売期間:1月4日～2月24日まで

GINZA SIX限定



発酵酢屋 庄分酢(B2F)

商品名:あまおうスムージー
価格:600円

いちご酢をベースに果汁やはちみつを加えた飲む酢に、フレッシュな果肉と牛乳を加えて作ったスムージー。使用する品種はすべてあまおうにこだわりました。いちごの甘みの中にほどよい酸味を感じる味わいが印象的な、ヘルシードリンクです。
販売期間:1月4日～2月24日まで

GINZA SIX限定



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE(B2F)

商品名:リアルいちごグミ
価格:3粒1,050円

大粒のいちごをかたどった、リアルサイズのグミキャンディ。仕上げにチョコレートでコーティングして、見た目と味わいにアクセントをプラス。いちごの果汁をたっぷり使ったグミは、フレッシュでジュシーなおいしさで、見た目のインパクトも抜群です。
販売期間:1月4日～2月24日まで

GINZA SIX限定



パティスリー 銀座千疋屋(B2F)

商品名:いちごのショコラサンド
価格:300円

ジュシーないちごのおいしさを凝縮したストロベリーガナッシュをホワイトチョコレートでコーティング、フランボワーズパウダーを練りこんだピンク色のサブレで挟みました。サブレとチョコレートの絶妙なマリアージュが口の中にやさしく広がるサブレサンドです。
販売期間:1月16日～2月24日まで

GINZA SIX限定



マーロウ(B2F)

商品名:国産いちごのブリュレプリン
価格:750円

卵黄と生クリームをふんだんに使用した濃厚なプリンの上には、国産いちごをプレザーブしたソースがたっぷり。甘酸っぱいいちごカスタード、キャラメルソースのほろ苦さがマッチして、ひと口味わうたびに異なるおいしさを堪能できる。夫人のためのプリンです。
販売期間:1月6日～2月24日まで

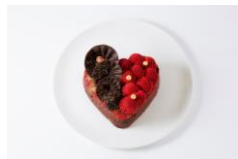


パティスリー パブロフ(B2F)

商品名:ジャルダンドゥ フレーズ
価格:2,778円

ピスタチオ風味のパウンドケーキにルビーチョコレートをコーティングしました。
販売期間:1月4日～2月6日まで

GINZA SIX限定



パティスリー パブロフ(B2F)

商品名:ルージュ
価格:2,315円

チョコレート生地の上にビターチョコムースを重ね、いちご風味のチョコレートを吹き付けました。バレンタインのギフトにもおすすめです。
販売期間:2月7日～2月14日まで



辻利(B2F)

商品名:辻利ソフト 冬のバルフェ
価格:815円

抹茶ソフトクリームにチョコレートソースを絡め、ふわふわの生クリーム、粒あんを合わせて、仕上げにフローズンいちご&ラズベリーソースとホワイトチョコレートを添えました。彩りも美しい贅沢なバルフェは、ほどよい甘さでベロリと食べられます。
販売期間:2月24日まで



KUGENUMA SHIMIZU(B2F)

商品名:いちごもなか
価格:1個300円/5個セット1,500円

いちごのフォルムと、2色のピンクのグラデーションが愛らしい最中。もち米をさっくり焼き上げたバリバリの皮と、北海道十勝産小豆を吹き上げた上品な餡のおいしさが光ります。お召し上がりの直前に合わせるタイプなので、作りたての軽やかな食感を味わえます。
販売期間:1月4日～2月24日まで



Café Cova Milano(3F)

商品名:ストロベリータルト
価格:909円

バターを贅沢に使ったサクサクのタルト生地にやさしい甘さのカスタードクリームを重ね、スライスしたいちごを3粒分トッピング。仕上げにCOVAのチョコレートをあしらった、気品ある佇まいが印象的です。クラシカルな雰囲気でも、手みやげにもぴったりな一品。
販売期間:1月4日～2月24日まで

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2019年12月16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 冬のおすすめメニュー・商品リスト

心もカラダも温まる「温活」グルメ



Café Cova Milano (3F)

メニュー名: フェンネル、ズッキーニとジンジャーのクリーム
価格: 1,455円

「クリーム」と表現するCOVAのスープは、ビュレのような濃厚なおいしさ。旬の野菜とショウガを煮詰めて、うまみや甘みを引き出しました。プリフィクスコースの一品としてもお選びいただけます。

提供期間: 1月14日～1月31日まで



Café Cova Milano (3F)

メニュー名: 根セロリ、ジンジャー、松の実、サフランのクリーム
価格: 1,455円

「クリーム」と表現するCOVAのスープは、ビュレのような濃厚なおいしさ。旬の野菜とショウガを煮詰めて、うまみや甘みを引き出しました。プリフィクスコースの一品としてもお選びいただけます。

提供期間: 2月1日～2月24日まで



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名: 宇治のおしるぎ -冬-
価格: 1,300円

ランチタイムにぴったりな、あたたかい茶そば&デザート。白味噌と京風のだしをベースにした半玉分の茶そばは、鶏ももの西京漬けとゆずの皮をあしらって見た目にもヘルシー。食後の生茶ゼリイと抹茶アイスのやさしい甘さで、心まで満足するおしるぎです。

提供期間: 2月24日まで
GINZA SIX限定



銀座大食堂 すき焼き・牛しゃぶ 松重 (6F)

メニュー名: 松阪牛すき焼き鍋御膳
価格: 3,400円

松阪牛を使ったすき焼きを堪能できる、贅沢な鍋御膳。松阪肉専門店「朝日屋」が厳選した松阪牛は、柔らかく芳醇な味わいと甘み、香りが持ち味。熱々のすき焼き鍋で味わえば、芯から温まるはず。甘いすき焼きのアクセントに、山椒を効かせた赤出汁がよく合います。

GINZA SIX限定



銀座大食堂 韓国薬膳料理 尹美月 (6F)

メニュー名: 冬蟲夏草参鶏湯定食 (サムゲタン)
価格: 3,800円

韓国のお袋の味をベースに韓国宮廷・薬膳・精進料理を取り入れ、化学調味料や砂糖不使用にこだわりました。高級食材の冬虫夏草、高麗人参、なつめなどの漢方と煮込んだ参鶏湯は、温味にあふれたおいしさ。ミシュラン2つ星「銀座 尹家」姉妹店の味を楽しめます。

GINZA SIX限定



Ironbark Grill & Bar (6F)

メニュー名: オージーラムのポトフ
価格: 3,800円

オーストラリア産のラムを豪快に使い、冬野菜とあわせてポトフ。それぞれ最適な火入れで調理し、サーブする直前にあわせています。食べ進むうちにスープに肉汁が溶け出し、味わいの変化を楽しめるのも魅力のひとつ。粒マスタードの酸味がほどよいアクセントを加えます。

提供期間: 1月4日～2月24日まで

GINZA SIX限定



JASMINE 和心漢菜 (6F)

メニュー名: JASMINE特製「火鍋」プラン
価格: 7,800円

白湯コラーゲン入り鶏ガラスープと薬膳入り麻辣スープの火鍋は、それぞれ滋味深く後を引くおいしさ。具材へのこだわりに加え、9品の薬味で味変も自在です。写真のほか、人気の「よだれ鶏」と前菜1品、焼き餃子、中華麺、杏仁豆腐がセットになった贅沢なコースです。

提供期間: 1月4日～2月24日まで
提供数量: 1日10食限定 ※要予約

GINZA SIX限定



il Cardinale (6F)

メニュー名: リポッタータ
価格: 1,100円

イタリア中部・トスカナンの伝統料理、リポッタータ。イタリア定番の黒キャベツやパン、大豆、いろいろな野菜を一緒にじっくりと煮込み、仕上げにパルミジャーノを散らしました。野菜の旨味をギュッと凝縮した、食べ応えたっぷりの具だくさんスープです。

提供期間: 1月4日～2月24日まで

GINZA SIX限定



EMIT FISHBAR (6F)

メニュー名: 牡蠣と旬野菜の豪快蒸し
価格: 1,990円

牡蠣の多彩なおいしさを提案するオイスターバー。しっかりと身が締まった大粒の牡蠣と季節の野菜を、白ワインで風味豊かにふくら蒸し上げ、鍋のまま提供します。新鮮な牡蠣ならではの旨味が凝縮された、クリーミーでふりぶりの味わいを楽しめます。

提供期間: 1月4日～2月24日まで

GINZA SIX限定



ビストロ オザミ (6F)

メニュー名: 自家製ソーセージとジャガイモの
とろとろラクレットチーズかけ
価格: 2,400円

フランスの冬の定番料理、ラクレットチーズ。埼玉県産吉田豚を使ったジューシーな自家製ソーセージとベーコン、ジャガイモや季節の温野菜に、トロトロに溶かしたチーズをかけて仕上げます。カラダの内側からほかほかになり、ワインがすすむ一品です。

提供期間: 1月4日～2月24日まで

GINZA SIX限定



つきじ鈴富 (13F)

メニュー名: すっぽんの小鍋仕立て
価格: 3,300円

浜名湖産のすっぽんを焼きネギやショウガとあわせて、じっくり炊き上げた小鍋仕立て。ていねいに素材の旨味を引き出したかつお出汁とあわせ、上品で澄んだ味わいに仕上げました。コラーゲンたっぷりで芯からあたたまる、滋味たっぷりのおいしさです。

提供期間: 1月6日～2月24日まで
提供数量: 1日10食限定 ※要予約

GINZA SIX限定