

&lt;NEWS LETTER&gt;

報道関係各位

2020年7月14日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

## &lt;GINZA SIX 2020 SUMMER&gt;

夏を爽やかに演出する“ひんやり”グルメや日本美を感じる“和素材”スイーツ、旬の“生フルーツ”を贅沢に堪能できるスイーツなど  
夏の恵みを味わう涼やかな逸品

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、注目シェフや一流のパティシエが手掛ける彩り豊かな今夏限定のグルメを展開します。

また、期間限定のポップアップショップも続々と登場。希少な植物を使用し香りをアーティスティックに表現するフレグランスブランドや、日本の草履文化を根付かせたいという思いから生まれたメイドインハワイのサンダルメーカーなど、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、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、GINZA SIX でしか味わえない涼やかな体験をお届けします。

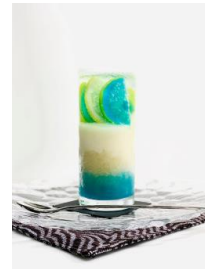
## ■「夏の恵みを味わい尽くす」GINZA SIX ならではの涼やかな夏グルメ

## ①爽を感じる「ひんやり」グルメ



シャインマスカット×ライムの glass  
(THE GRAND GINZA)

## ②贅沢な逸品！「生フルーツ」スイーツ



レモンスカッシュ  
(JOTARO SAITO CAFÉ)

## ③日本美を感じる「和素材」スイーツ



ほうじ茶ラテ館のわらび餅饅頭  
(芭蕉堂)

## ④店舗イチオシの夏グルメ



サマーブリュレプリン  
(マーロウ)

その他、店舗を代表する至極な逸品が多数登場！



※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：須田、馬場  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [ginzasix\\_pr@ssu.co.jp](mailto:ginzasix_pr@ssu.co.jp)

## ①爽を感じる「ひんやり」グルメ

シャインマスカットを贅沢に使用したグラニテや、ムースの中にフレッシュフルーツやバジルアイスのパイサンドが隠れているスイーツ、フローズンレモンを使用し、キンキンに冷えた今夏限定の大人向けドリンクなど、見た目にも爽やかなメニューが揃いました。



**バジルのアイスと  
ムースフロマージュ(ドリンク付)**  
(JOTARO SAITO CAFÉ)  
価格:各 2,200 円

ムースフロマージュをオレンジのジュレで包み、ローズマリーのカプチーノを添えた、目にも美しいスイーツ。ムースの中にはフレッシュフルーツが、その下にはバジルアイスのパイサンドが隠れています。ドリンクはコーヒー・紅茶・ルイボスティアーから選べます。



**シャインマスカット×ライムの glass**  
(THE GRAND GINZA)  
価格:1,500 円

国産のシャインマスカットを贅沢に使った、涼しげで華のあるデザート。マスカットワインのジュレやマスカットのグラニテの上質な甘みを引き立てるのは、エスプーマ仕立てのライムやライムピール。夏らしい爽やかな酸味がポイントになって、さっぱりしたグラスに仕上がっています。



**イタリアンハイボール**  
(Bicerin)  
価格:1,400 円

(テイクアウト 1,019 円)  
-20℃に冷やしたカンパリをスパークリングワインで割り、シチリア産フローズンレモンをたっぷり沈めたイタリア風ハイボール。キンキンに冷えたビターなおいしさにローズマリーの風味が香る、夏らしい大人のドリンクです。

## ②贅沢な逸品！「生フルーツ」スイーツ

旬を迎えるグレープフルーツやマンゴー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、国産レモンを使用した夏にぴったりで爽やかなレモンスカッシュなど、「生フルーツ」スイーツが勢揃い。



**レモンスカッシュ**  
(JOTARO SAITO CAFÉ)  
価格:1,200 円

国産レモンを使用し、皮ごと美味しくいただける爽やかなレモンスカッシュです。



**パップロフ ヴェリーヌデザート「エテ」**  
(パティスリー パップロフ)  
価格:700 円

軽いパウンドケーキとシャンティクリームを器の中で重ねフレッシュフルーツ(メロン、シャインマスカット)などでみずみずしさを演出した、夏限定商品です。



**ピンクグレープフルーツスカッシュ**  
(発酵酢屋 庄分酢)  
価格:600 円

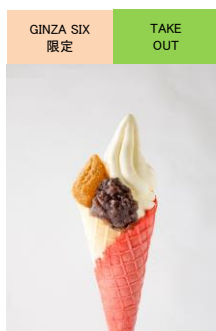
ほんのりあまおうの香りが香る、すっきりとしたスカッシュです。生搾りピンクグレープフルーツをあまおうスパークリングで割りました。お酢が苦手な方でも飲んでいただける、1日分のお酢が入ったドリンクです。

※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日本美を感じる「和素材」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、宇治抹茶を使用した芳醇なフローズンドリンクや、米粉を使用し、縁起の良い紅白が目を引く“和のソフトクリーム”、練乳を加えたほうじ茶館をプルプルのわらび餅で包んだ饅頭など、日本美を感じる夏の一品をご用意しております。



**NIPPON SOFTCREAM**  
～和ソフトクリーム～  
(KUGENUMA SHIMIZU)  
価格:550 円

ほどよい塩気がクセになる塩みるくソフトに、きな粉をまぶしたわらび餅と北海道産の粒あんをトッピング。鮮やかな紅白のコーンは、生地に米粉を使用することであっさりやさしい風味に仕上げました。



**白練テイクアウトドリンク**  
(くろぎ茶々)  
価格:700 円

宇治抹茶に抹茶みつを加えた濃厚なドリンクをベースに、クリームチーズの酸味と黒蜜でアクセントを加えました。混ぜながら飲むことで、幾重にも織りなす味の変化を楽しむのも魅力です。



**ほうじ茶ラテ館のわらび餅饅頭**  
(芭蕉堂)  
価格:各 232 円

銅釜で直火炊きしたプルプル&もちもちのわらび餅に包まれているのは、練乳を加えたほうじ茶館。ほうじ茶パウダーを使用し、香味を生かしてミルクィーな甘さのほうじ茶ラテをイメージしました。

### ④店舗イチオシの夏グルメ

オリジナルボトルに入った夏にぴったりの爽やかな「冷抹茶」やパイナップルのコンポートがたっぷり入ったプリンなど、夏にぴったりで涼しげな逸品が勢揃い。



**サマープリュレプリン**  
(マーロウ)  
価格:750 円

上面と下にパイナップルのコンポートがたっぷり入ったプリュレプリン。プリン生地には生クリームを多く使用し、その中にコナツペーストを混ぜ、より滑らかな味わいに仕上げました。



**辻利の冷抹茶ボトル付き**  
(辻利)  
価格:463 円

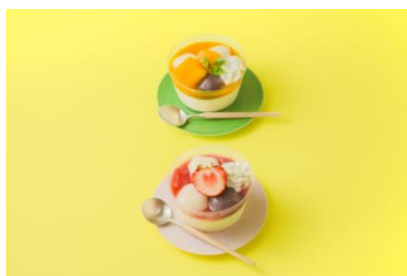
辻利の抹茶を涼しくお楽しみいただける、甘味のない冷たいお抹茶です。夏にぴったりの爽やかな「冷抹茶」を、辻利のロゴがデザインされたオリジナルボトルに入れてご提供します。



**Local Fusion Cuisine On the table**  
(THE GRAND GINZA)

価格:7,000 円/8,500 円/11,500 円  
ご自宅でシェフのコースを楽しめる宅配サービスをご用意しました。大切な方との記念日にもおすすめです。  
※写真は盛り付けイメージです。

### その他、店舗を代表する至極な逸品が 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

## &lt;GINZA SIX NEWS&gt;

## ■期間限定のポップアップショップ

## ▼FUEGUIA1833 (3F)

アーティスト、弦楽製作家、デザイナーの顔を持つジュリアン・ベデルによって創業された「FUEGUIA1833」。希少な植物原料の研究から、調香、製造、包装までの全工程を自社で一貫して行っています。

約100種以上の香りは、歴史、文化、人物などからインスパイアされ、深遠なストーリーを背景に持っています。植物の分子が奏でる美しき香りの和音と共に、芸術的かつ科学的な精神から創造された小宇宙をお楽しみください。

【展開期間】 2020年6月24日(水)～9月22日(火・祝)



## ▼ISLAND SLIPPER (アイランドスリッパ)(4F)

ハワイへ移住した日本人、本永瀧蔵により日本の草履文化を根付かせたいとの思いから設立したサンダルメーカー。製品は全て「メイドインハワイ」にこだわり、1点1点熟練の職人によるハンドメイドとなっています。

期間中には、その場でサンダルにスタッズを装飾し、カスタマイズできるイベントも実施いたします。

【展開期間】 2020年6月24日(水)～8月25日(火)



## &lt;GINZA SIX 基本情報&gt;

【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

※一部の店舗、レストランは営業時間が異なります。

※詳細は公式ホームページをご確認ください。

□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: 須田、馬場  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [ginzasix\\_pr@ssu.co.jp](mailto:ginzasix_pr@ssu.co.jp)

※価格は全て税抜きです。また、販売期間・販売数量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2020年7月14日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめメニュー・商品リスト

### 爽を感じる「ひんやり」グルメ



Bicerin (B2F)

メニュー名: Blood Orange Granita  
価格: 1,200円(テイクアウト 834円)

ブラッドオレンジのさっぱりとした酸味が爽やかな、イタリアの真夏の定番グラニータ。パニラアイスを入れてご提供します。  
提供期間: 9月30日まで  
提供数量: 1日10食限定



Bicerin (B2F)

メニュー名: イタリアンハイボール  
価格: 1,400円(テイクアウト 1,019円)

-20°Cに冷やしたカンパリをスパークリングワインで割り、シチリア産フローズンレモンをたっぷり沈めたイタリア風ハイボール。キンキンに冷えたビターなおいしさにローズマリーの風味が響く、夏らしい大人のドリンクです。  
提供期間: 7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



ワインショップ・エノチカ (B2F)

商品名: グラス・ピレ・ルージュ／グラス・ピレ・ロゼ  
／グラス・ピレ・フラン  
価格: 各600円

ワインを使った大人のかき水『グラス・ピレ』。夏にピッタリのワインかき水は、しっかりとワインの味わいを感じられる一品です。  
販売期間: 9月30日まで  
販売数量: 1日各30個限定



10FACTORY (B2F)

商品名: みかんゼリーフローズン  
価格: 815円

みかんのゼリーやジャムをトッピングした微炭酸のフローズンドリンク。さっぱりとした飲みごちで暑い日にぴったりひんやりドリンクです。  
販売期間: 8月30日まで(予定)



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: 銀座プレミアムアイス  
価格: 各400円

厳選素材を使用し作り上げた、香り高く芳醇な味わいの果汁を濃厚なクリームと合わせたアイス。「カスタードパネラ」「とちおとめ」「マスカット」「ピーチ」「ブルーベリーチーズ」の5種をご用意しました。  
販売期間: 11月頃まで(予定) ※無くなり次第終了



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  
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美味しくシャーベットとしてお召し上がりいただけます。  
販売期間: 9月中旬まで



PALETAS (B2F)

商品名: Salty Lemon & Lychee  
価格: 480円

ライチ果汁にグラランの塩をアクセントに加えました。ライチソルベにライチとレモンの果肉が入り真夏の塩分補給にもオススメです。  
販売期間: 7月15日～7月31日まで  
販売数量: 期間中50本限定

GINZA SIX限定



L'ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつソルベ ひまわり  
はちみつソルベ さくらんぼ  
はちみつソルベ オレンジ  
価格: 各550円

自宅で凍らせる「はちみつシャーベット」。はちみつの優しい甘みと、ふわりと漂う花の香りがシャリシャリ食感で楽しめます。上品な甘さの「山形さくらんぼ佐藤錦のはちみつ」、夏らしいお花の「ひまわりのはちみつ」、フレーティな「オレンジのはちみつ」の3種をご用意しました。  
販売期間: 8月中旬まで(予定) ※無くなり次第終了  
※常温配達可



AND THE FRIET (B2F)

商品名: HONEY LEMON WATER  
／LYCHEE HONEY LEMON WATER  
価格: HONEY LEMON WATER 510円  
／LYCHEE HONEY LEMON WATER 538円

生のレモンをまるごと半分入れたリッチなGINZA SIX限定ドリンクに、夏限定のライチハニーレモンウォーターが新登場しました。  
販売期間: 9月30日まで(予定)

GINZA SIX限定



Ben's Cookies (B2F)

商品名: Cookie Monster  
価格: 600円

無添加のアイスクリームに焼ききたてクッキーをのせた贅沢な一品です。  
販売期間: 7月23日～9月初旬まで(予定)

GINZA SIX限定



ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名: 笹巻麩 10個入  
価格: 2,500円

こしあんを、もちりとしたなま麩で包み、みずみずしい笹の葉で巻いた麩まんじゅうです。長年、京料理の八寸やお弁当の一品として京の料亭から愛顧いただいている、甘さ控えめの一品です。  
販売期間: 8月31日まで



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: 夏涼菓  
価格: 2,300円

果肉たっぷりの紀州南高梅がごろっと一粒入った大人のゼリーに夏の定番水ようかんの組み合わせ。暑い日に最適な涼やかなお茶菓子です。  
販売期間: 8月31日まで

※価格は全て税抜きです。また、販売期間・販売数量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2020年7月14日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめメニュー・商品リスト

### 爽を感じる「ひんやり」グルメ



JOTARO SAITO CAFÉ(4F)

メニュー名:バジルのアイスとムースフロマージュ  
(ドリンク付)  
価格:2,200円

ムースフロマージュをオレンジのジュレで包み、ローズマリーのカプチャーノを添えた、目にも麗しいスイーツ。ムースの中にはフレッシュフルーツが、その下にはバジルアイスのおいサンドが隠れています。ドリンクはコーヒー・紅茶・ルイボスティアから選べます。  
提供期間:7月23日～9月1日まで

GINZA SIX限定



EMIT FISHBAR(6F)

メニュー名:トウモロコシとたっぷりチーズの冷製パスタ  
価格:1,600円

コンクリームを使ったやさしい甘さの冷製パスタは、レモンを効かせることで清涼感のあるおいしさに。バターで香ばしくソテーした肉厚で濃厚な牡蠣やベーコン、コーンが食欲をそそります。仕上げにたっぷり振りかけたパルミジャーノがおいしいさをさらに引き立てます。  
提供期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



ビストロ オザミ(6F)

メニュー名:白パルサミコとトマトの冷たいカッパーニ  
キャビア添え  
価格:2,400円

よく冷やしたカッパーニに、濃厚で甘酸っぱい白パルサミコの風味が冴える夏の美味。ダイス状にカットしたトマトと枝豆、ホタテ、サーモンを和え、仕上げに添えたキャビアの塩気がアクセントです。  
提供期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



てんばら山の上 Ginza(13F)

メニュー名:鯉の冷やし天茶  
(夏の特別コースの1品より)  
価格:12,000円

前菜、てんばら9品、食事、デザートからなるランチコースに、鯉を使った冷たい出汁の冷やし茶漬が登場。ふっくらと厚みのある鯉のてんばらに茗荷を添え、氷とすだちを浮かべた鯉出汁を注いでいただく、さっぱりとしたおいしさが印象的。夏の涼を感じる新感覚の天茶です。  
提供期間:7月23日～8月31日まで  
提供数量:1日10食限定

GINZA SIX限定



中村藤吉本店(4F)

メニュー名:宇治きん水  
価格:1,250円

抹茶・ほうじ茶・ミックスの3種からお好みのフレーバーを選べる人気の品。練乳ベースのかき水に、それぞれのお茶の風味を引き出した蜜をかけてお召し上がりください。同じフレーバーのソフトクリームやGINZA SIX限定のパウダーとともに食べると、さらにおいしく楽しめます。  
提供期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



焼肉山水(6F)

メニュー名:ランチ限定 冷麺セット  
価格:2,200円

無冷凍の肉3種盛り合わせとピリ辛韓国風冷麺のセット。  
提供期間:8月31日まで

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA(13F)

メニュー名:シャインマスカット×ライムのglass  
価格:1,500円

国産のシャインマスカットを贅沢に使った、涼しげで華のあるデザート、マスカットワインのジュレやマスカットのグラニの上質な甘みを引き立てるのは、エスプーマ仕立てのライムやライムビール。夏らしい爽やかな酸味がポイントになって、さっぱりしたグラスに仕上げました。  
提供期間:7月23日～8月31日まで  
提供数量:1日10食限定

GINZA SIX限定



il Cardinale(6F)

メニュー名:魚介をふんだんに使ったパンツァネッラ  
価格:2,500円

オレンジベースのピネガーでマリネしたパンにセロリや赤玉ねぎなどの香味野菜、エビ、タコ、イカなどの魚介をふんだんに使った冷製サラダ。アクセントにフレッシュフルーツを加えました。ほどよい酸味が食欲をそそる、イタリアスカーナの夏を彩る郷土料理です。  
提供期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



Grill & PUB The NICK STOCK(6F)

メニュー名:夏野菜の冷製カッパーニのキーマカレー  
価格:1,280円

塩気がほどよいフチトマトのカッパーニとキーマカレーの両方が楽しめる、夏バテ対策にぴったりな欲張りプレート。ほどよい辛さが後を引くミックスビーンズと豚肉のキーマカレーは、そのままでももちろん、サラダやカッパーニにトッピングしても美味しい一品です。  
提供期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅(13F)

メニュー名:あか牛の冷しゃぶと夏野菜の冷やし鉢  
価格:1,800円

ヘルシーな熊本県産あか牛の旨みを凝縮し、やわらかく仕上げた冷製しゃぶしゃぶ。彩り鮮やかな夏野菜の出汁ひたしや、かつお出汁ベースのジュレとモロヘイヤを和えたソースが食欲をそそります。あか牛の希少部位数種を組み合わせ、味わいと食感に変化をつけました。  
提供期間:8月31日まで

GINZA SIX限定

※価格は全て税抜きです。また、販売期間・販売数量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2020年7月14日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめメニュー・商品リスト

### 贅沢な逸品！「生フルーツ」スイーツ



発酵酢屋 庄分酢 (B2F)

商品名:ピンクグレープフルーツカッシュ  
価格:600円

ほんのりあまおうの香りが香る、すっきりとしたカッシュです。生搾りピンクグレープフルーツをあまおうスパークリングで割りました。お酢が苦手な方でも飲んでいただける、1日分のお酢が入ったドリンクです。  
販売期間:8月31日まで(予定)  
販売数量:1日10杯限定

GINZA SIX限定



パティスリー 銀座千疋屋 (B2F)

商品名:銀座フルーツジュレ(12個入)  
価格:5,000円

フルーツの美味しさをぎゅっと閉じ込めた果肉入りのゼリーと、彩りが美しい2層のゼリーの詰め合せです。5種類の味が楽しめるこだわりのパラエティーセットは、「ピーチ&グレープフルーツ」「マンゴー&パッション」「アップル&オレンジ」「トマト」「シトラスミックス」の5種が入った、ご自宅はもちろんご贈答用にも喜ばれる逸品です。  
販売期間:9月中旬まで



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名:パブロフ ヴェリーヌデザート「エテ」  
価格:700円

軽いパウンドケーキとシャンティクリームを器の中で重ねたレッシュフルーツ(メロン、シャンマスカット)などでみずみずしさを演出した、夏限定商品です。  
販売期間:8月31日まで  
販売数量:1日10杯限定



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名:自家製フルーツポンチ  
価格:1,500円

本店シェフ特製のフルーツたっぷりフルーツポンチ。リピーターの多い人気商品です。シロップ漬けになっているのでアイスを乗せたり、アレンジを楽しんで頂ける一品です。



JOTARO SAITO CAFÉ (4F)

メニュー名:レモンカッシュ  
価格:1,200円

国産レモンを使用し、皮ごと美味しくいただける爽やかなレモンカッシュです。  
提供期間:9月30日まで

GINZA SIX限定



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

商品名:アーモンドマンゴーバナナ  
価格:1,100円

流行りのバナナジュースをベースに、当店人気のスムージーに仕上げました。アーモンド、チアシード、蜂蜜などのスーパーフードと夏らしいフルーツを使用した低カロリーで栄養価の高いオリジナルスムージーです。  
提供期間:7月31日まで  
提供数量:1日10杯限定

GINZA SIX限定

### 日本美を感じる「和素材」スイーツ



くろぎ茶々 (B2F)

商品名:白線テイクアウトドリンク  
価格:700円

人気の白線が夏にぴったりなフローズンドリンクになって登場。宇治抹茶に抹茶みつを加えた濃厚なドリンクをベースに、クリームチーズの酸味と黒蜜でアクセントを加えました。混ぜながら飲むことで、幾重にも絡みず味の変化を楽しめます。  
販売期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名:黒蜜きなこのクイニーアマン  
価格:340円

フランスの伝統菓子クイニーアマンが、和のおいしさと融合。表面のバリバリ感とサクサクの生地、バターの芳醇な風味はそのままだ、中に入った黒蜜&きな粉のフィリングが生み出す優しい風味を楽しめます。和洋の絶妙なハーモニーをご堪能ください。  
販売期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



BLUE BOTTLE COFFEE (B2F)

商品名:ブルーボトル羊羹/ブルーボトル羊羹 抹茶  
価格:ブルーボトル羊羹320円  
ブルーボトル羊羹 抹茶 350円

コーヒーとのマリッジを追求した羊羹が登場。京都で60年超続くあんこ専門店「都松庵」とコラボレーションしました。あっさりとした浅練りの生地にイチジクやクランベリーを加え、シナモンやコリアンダーで引き締めた大人のおいしさ。食べやすいサイズ感もポイントです。

※写真は、  
(左)ブルーボトル羊羹  
(右)ブルーボトル羊羹 抹茶 です



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名:ペブルキャンディ  
価格:593円

根強い人気を誇るペブルキャンディにお茶のフレーバーが登場。抹茶・ほうじ茶・緑茶の3種を詰め合わせました。茶葉を練り込むことで芳醇な香りとほろ苦さ、やさしい甘さが融合。口のなかでほろりと崩れる食感がクセになる、ラムネのような味わいを楽しめます。  
販売期間:7月23日～9月3日まで ※無くなり次第終了



パティスリー 銀座千疋屋 (B2F)

商品名:白玉マンゴー杏仁/白玉いちご杏仁  
価格:各500円

フルーツ専門店ならではのフレッシュなおいしさが光るフルーツ杏仁。厳選したマンゴーとイチゴのおいしさを凝縮したソースが、フルーツの風味を際立たせる甘さ控えめの杏仁豆腐に絡みます。白玉やあずきなど、和のフレーバーが味わいのポイントになった一品です。  
販売期間:7月23日～9月3日まで

※写真は、  
(上)白玉マンゴー杏仁  
(下)白玉いちご杏仁 です



PALETAS (B2F)

商品名:ストロベリー金時/豆乳ズンダ  
価格:ストロベリー金時 480円/豆乳ズンダ 450円

ミルクジェラートに大納言小豆といちごを加えてマシュマロをアクセントにした「ストロベリー金時」と、ずんだ餅をイメージして国産枝豆と枝豆ジュレに求肥を組み合わせた「豆乳ズンダ」の2種類の和を感じるフレーバーです。  
販売期間:7月23日～8月23日まで

※写真は、  
(上)ストロベリー金時  
(下)豆乳ズンダ です

※価格は全て税抜きです。また、販売期間・販売数量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2020年7月14日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめメニュー・商品リスト

### 日本美を感じる「和素材」スイーツ



Beni's Cookies (B2F)

商品名:クッキーモンスター  
価格:600円

上質なベルギーチョコレートや無塩バター、きび砂糖など原材料にこだわるクッキー専門店。抹茶アイスの上に、約10種類から選べる好きなクッキーをトッピングすれば、和洋折衷な味わいの一品に。おすすめは抹茶の苦味と好相性なホワイトチョコレートクッキーです。  
販売期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



辻利 (B2F)

商品名:辻利ソフト わらび餅  
価格:815円

「辻利」の抹茶をふんだんに使った濃密な抹茶ソフトクリームに、わらび餅、粒あん、白玉をトッピングし、仕上げに抹茶糖を飾った和テイストのパフェ。わらび餅は本葛粉を使用することで、ふるふるの食感に仕上げました。  
販売期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名:NIPPON SOFTCREAM～和ソフトクリーム～  
価格:550円

ほどよい塩気がクセになる塩みるくソフトに、きな粉をまぶしたわらび餅と北海道産の粒あんをトッピング。鮮やかな紅白のコーンは、生地に米粉を使用することであっさりとした風味に仕上げました。  
販売期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定



芭蕉堂 (B2F)

商品名:ほうじ茶ラテ館のわらび餅饅頭  
価格:各232円

鍋釜で直火炊きしたプルプル&もちもちのわらび餅に包まれているのは、練乳を加えたほうじ茶餡。ほうじ茶パウダーを使用し、香を生かしてミルクィーな甘さのほうじ茶ラテをイメージしました。冷やして食べるとさらに涼やかに召し上がれます。  
販売期間:7月23日～9月3日まで

GINZA SIX限定

### 店舗イチオシの夏グルメ



ベージュマン&パートン (B2F)

商品名:サマーブレンド 70g缶  
価格:1,944円

8種類の柑橘フレーバーを使用した爽やかな味わいの紅茶。アイスティーにおすすめです。  
販売期間:8月31日まで



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名:氷キャンディ  
価格:908円

昨年人気の氷キャンディが、今年はカクテルフレーバーで登場。見た目も涼やかな「ブルームーン」と「ゆずソルベ」の3種類をご用意しました。  
販売期間:8月31日まで



荻野屋 (B2F)

商品名:うな牛チラス  
価格:1,667円

国産うなぎと上州牛のミスジ肉をちらした、夏におすすめのわっぱ弁当です。毎年人気のうなぎ弁当を今年はちらしにご用意しました。  
販売期間:7月15日～8月10日まで(予定) ※無くなり次第終了  
販売数量:1日20個限定



マーロウ (B2F)

商品名:サマーリュレプリン  
価格:750円

上面と下にパイナップルのコンポートがたっぷり入ったリュレプリン。プリン生地には生クリームを多く使用し、その中にココナッツペーストを混ぜ、より滑らかな味わいに仕上げました。  
販売期間:7月31日まで



HONMIDO (B2F)

商品名:夏の詰合せ 12個入  
価格:2,963円

軽やかな食感のきな粉と抹茶の「本実堂サンド」、新商品の凍らせて食べる「マンゴーソルベ」と「ゆずソルベ」を詰合せました。  
販売期間:7月中旬～9月30日まで(予定)



辻利 (B2F)

商品名:辻利の冷抹茶ボトル付き  
価格:463円

辻利の抹茶を涼しくお楽しみいただける、甘味のついていない冷たいお抹茶です。夏にぴったりの爽やかな「冷抹茶」を、辻利のロゴがデザインされたオリジナルボトルに入れてご提供します。  
販売期間:12月31日まで



※価格は全て税抜きです。また、販売期間・販売数量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。  
※掲載情報は2020年7月14日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめメニュー・商品リスト

### 店舗イテオシの夏グルメ



※写真は、  
(左)はまぐりとマンゴーのサルサ  
(中)塩蒸し豚と青梗菜の坦々スープ  
(右)鯉のおかき揚げと茗荷の甘酢添え です

だるまきわ味(6F)

メニュー名:はまぐりとマンゴーのサルサ  
塩蒸し豚と青梗菜の坦々スープ  
鯉のおかき揚げと茗荷の甘酢添え

価格:各350円  
※おまかせコース(6本3,680円～)にも含まれています

蛤をアーモンドで揚げ、マンゴーをふんだんに使った自家製サルサソースを添えた「はまぐりとマンゴーのサルサ」、二時間じっくり蒸した塩蒸し豚に青梗菜を添え、胡麻と花椒が効いた特製坦々スープで召し上がっていただく「塩蒸し豚と青梗菜の坦々スープ」、新鮮な鯉をおかきでさくっと揚げ、梅肉ムースと茗荷の甘酢漬けを添えさっぱりと仕上げた「鯉のおかき揚げと茗荷の甘酢添え」の3種をご用意しました。  
提供期間:7月上旬～8月上旬まで

GINZA SIX限定



Tamarind(6F)

メニュー名:ハイデラバードチキンカレー  
価格:2,100円

ハイデラバードチキンカレーとバスマティライス、ハイデラバード料理のおいしい辛ロチキンカレーです。チキンはガラムマサラ、ココナッツ、そしてチリスと一緒に適量の熱で味付けされた濃厚でスパイシーな芳香のあるグレービーソースで仕上げました。  
提供期間:7月15日～8月31日まで

GINZA SIX限定



※写真は盛り付けイメージです  
(食器、ドリンクは含まれません)

THE GRAND GINZA(13F)

メニュー名:Local Fusion Cuisine On the table  
価格:7,000円/8,500円/11,500円

ご自宅でシェフのコースを楽しめる宅配サービスをご用意しました。大切な方との記念日にもおすすめです。  
提供期間:9月30日まで  
提供数量:1日20セット限定  
※送料は全国一律1,500円



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅(13F)

メニュー名:ご自宅用しゃぶしゃぶセット  
(すき焼き、焼き肉、バーベキュー、ステーキ)  
価格:3,500円～

ご自宅でも召し上がっていただける、あか牛の希少部位のセットです。  
提供期間:7月31日まで  
※前日までに要予約



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅(13F)

メニュー名:あか牛三種弁当  
価格:1,800円

脂身の少ないあか牛。旨味を活かした3つの調理方法で色々な味を贅沢に楽しんでいただけるお弁当です。  
提供期間:7月31日まで  
※前日までに要予約



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅(13F)

メニュー名:網焼きステーキ弁当  
価格:3,000円

絶妙な焼き加減で仕上げた、あか牛和牛を堪能いただけるお弁当です。  
提供期間:7月31日まで  
※前日までに要予約



※写真はイメージです

つきじ鈴富(13F)

メニュー名:生アワビの水貝  
(おまかせコースの1品より)  
価格:おまかせコース 25,000円

新鮮な黒アワビを使った一品。ひんやりとした昆布だしをベースにした塩水で、アワビのコリコリとした食感が楽しめます。おまかせコース内でのご提供となります。  
提供期間:8月1日～8月31日まで  
※3日前まで要予約  
※仕入状況により内容が異なります。

GINZA SIX限定