

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2022年6月16日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX SUMMER 2022>

趣向を凝らした進化系「かき氷」や旬のフルーツを贅沢に使ったフォトジェニックな「サマースイーツ」、
手土産やお中元にぴったりな「サマーギフト」など

GINZA SIX 夏グルメ情報

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、趣向を凝らした進化系かき氷やひんやりスイーツ、パイナップルやマンゴー、メロンなど旬のフルーツを贅沢に使ったフォトジェニックなサマースイーツ、手土産やお中元にぴったりなサマーギフト、夏野菜を使ったグルメや塩系グルメなど、夏の暑さをおいしさに変えるスイーツやグルメ、特別メニューを展開します。

<GINZA SIX 夏グルメ情報> ※下記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次項以降をご参照ください。

進化系「かき氷」&フォトジェニックな「サマースイーツ」



かきごおらん パイナップル
(T's GALLERY)



高貴なプリンのかき氷
(ピストロ オザミ)



野菜の水羊羹
(トマト/紫芋/南瓜/無花果)
(麻布野菜菓子)



ロブドエテ
(パティスリー パブロフ)

贈り物にも自分用にも「サマーギフト」



夏もなか
(KUGENUMA SHIMIZU)



自家製フルーツポンチ
(KUGENUMA SHIMIZU)



宇治抹茶最中 冷茶セット
(くろぎ茶々)



夏季限定 パーチ ディーダーマ
(FRANCK MULLER GENEVE)

8月31日は「野菜の日」 「夏野菜グルメ」



トマトパルフェ
(Signifiant Signifié + plus)



五目入りミニ冬瓜の蒸しスープ
(家寶 跳龍門)



ロゼフロート
(食べるパラの専門店・玖島ローズ)



塩レモンパン
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)

おいしく塩分をチャージ「塩スイーツ&グルメ」

進化系「かき氷」&フォトジェニックな「サマースイーツ」

水を凍らした氷は一切使わず、丸ごと凍らせたフルーツを贅沢に氷に使用したかき氷や、プリンとかき氷を同時に楽しめるハイブリットなかき氷、黒ゴマクリームをたっぷりとかけたビンス(韓国版かき氷)など、趣向を凝らした進化系かき氷が多数登場します。また、トマトの果肉が丸ごと入ったフレッシュな水羊羹や、波照間島の黒糖蜜でいただく、わらび餅とトロピカルフルーツのあんみつ、夏のフルーツをデコレーションしたケーキなど、GINZA SIXらしい華やかなサマースイーツが取り揃います。



かきごおらん パイナップル
(T's GALLERY)
価格:2,000円

フルーツを丸ごと凍らせて、贅沢に氷に使用したかき氷「かきごおらん」から、夏にぴったりなパイナップルが新登場。一般的なパイナップルよりも酸味の少ないハニーグロウという品種を使用しており、一口食べると口いっぱい果汁が広がります。ラズベリーの色合いがアクセントになっている、夏らしいトロピカルカラーが印象的な一品です。

TAKE OUTできる「かきごおらん mini」は、メロン、パイナップル、キウイなど。価格は950円～1,250円。写真はメロン(1,250円)。



高貴なプリンのかき氷
(ビストロ オザミ)[6F]
価格:880円

ビストロオザミの一番人気のデザート「高貴なプリン」がかき氷になりました。とろーり濃厚カスタードソースとホロ苦キャラメルソース、食べ進むと中には高貴なプリンが隠れていて最後まで美味しい一品です。



黒ゴマビンス
(TOKYO MACAPRESSO)
価格:1,180円

韓国版かき氷「ビンス」が夏限定で新登場。口溶けの良いかき氷にナッツや団子をトッピングし、香ばしい黒ゴマクリームをたっぷりとかけた「黒ゴマビンス」。そのほか、ほんのり甘いスイートコーンの味が楽しめるかき氷の上に、可愛いトウモロコシアイスを入れた「トウモロコシビンス」、フワとした食感のミルクリーなかき氷に果肉たっぷりのイチゴシロップを大胆にかけた「いちごビンス」の3種をご用意しました。味も見た目も楽しめる新作スイーツです。



ジェラート・コッパ・ギンザ
(EATALY)[6F]
価格:880円(サービス料別)

「ブラッド・オレンジ」「アマレーナ」「ココナッツ」の3種のジェラートに濃厚な生クリームをトッピングした4層のジェラート・コッパ。ヨーロッパのバカンスをイメージした華やかなフレーバーの組み合わせをお楽しみください。



グラスピレ
(ワインショップ・エノテカ)
価格:各660円

ワインで作った大人のかき氷。白、ロゼ、赤ワインをベースに使用し、ミントが香る爽やかな「プラン」、ピンク色で華やかな「ロゼ」、シックな色味で大人な「ルージュ」の3種類からお選びいただけます。色鮮やかな見た目が印象的な一品です。



夏の茶ごろも
(中村藤吉本店)[4F]
価格:1,760円

銀座店限定の人気あったかスイーツ「茶ごろも」を、夏らしくひんやりと仕上げました。特製抹茶餡とひとくち大の練りたて葛もち(吉野本葛使用)の上から、ふわふわ氷を乗せました。別添えの抹茶蜜をかけて、甘みと抹茶風味をプラス。一緒に召し上がれば、抹茶のうま味・香りをしっかりと堪能できます。

上記は一例です。別紙「夏のおすすめグルメ商品リスト」もご覧ください。



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏グルメおすすめ商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。
※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。 ※画像はイメージです。 ※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。



野菜の水羊羹
(トマト/紫芋/南瓜/無花果)
(麻布野菜菓子)

価格:1個 324円/4個セット 1,461円

素材本来の風味を大切に、フレッシュな味わいの水羊羹に仕上げました。真っ赤に熟したトマトの果肉が丸ごと入ったフレッシュなゼリータイプの「トマト」、食物繊維とポリフェノールたっぷりのプリンタイプの「紫芋」、ほくほくの南瓜をプリンのようななめらかな舌触りの「南瓜」、生の無花果のプチプチとした種の食感を残した「無花果」の4種類をご用意しました。甘さを控えたさっぱりとした後味と素材ごとに異なる食感をお楽しみください。



GINZA SIX
限定

わらび餅のトロピカルフルーツあんみつ
(GINZA 芭蕉堂)
価格:580円

黒糖蜜を練りこんだ寒天にトッピングするのは、プルプルのわらび餅とパイナップルなどの旬のトロピカルフルーツ。商品の主役ともいえる「黒糖蜜」は、波照間島の人々が沖縄県波照間島のサトウキビと水を使って波照間島で作りました。波照間島100%の黒糖蜜です。黒糖独特の風味と甘みで夏を満喫できる一品です。



GINZA SIX
限定

ローブドエテ
(パティスリー パブロフ)
価格:3,240円

ピロ蜜と有機レモンで風味づけしたパウンド生地には夏のフルーツをデコレーション。メロンを柔らかかなドレープに見立て、華やかな夏の装いをイメージして仕上げました。



トング(左クロエ/右パンプルムース)
(アルノー・ラエール パリ)

価格:クロエ 750円/パンプルムース 720円

トングをモチーフにしたケーキが新登場。濃厚なピスタチオのブリュレに旬のアメリカンチェリーとザクザクのクランブルを合わせた「クロエ」、グレープフルーツのクレームとマルムラードにオレンジをアクセントに仕上げた「パンプルムース」の2種をご用意しました。



サマーブリュレプリン
(マーロウ)
価格:810円

パイナップルのコンポートをジャムで和え、プリンの底と上に乗せて仕上げたブリュレプリンです。コンポートとジャムを和えることでパインの食感と風味を高めます。生クリームと卵黄をふんだんに使用した柔らかめのブリュレ生地に、ココナッツペーストを加えることで、ほんのりとココナッツの風味が感じられます。濃厚でありながら爽やかな味わいが楽しめる、夏におすすめの一品です。



白桃すりおろしゼリー
(HONMIDO)
価格:4個入 1,680円

国内産の白桃をすりおろし、ごろっとした果肉も一緒にやわらかなゼリーで包みました。みずみずしい白桃がたっぷり。季節限定の味わいです。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏グルメおすすめ商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。
※掲載内容は変更になる場合がございます。※価格は全て税込です。※画像はイメージです。※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。

贈り物にも自分用にも「サマーギフト」

海をイメージしたペンギンやかめをモチーフにしたもなかを涼やかな籠に入れたギフトや、宇治抹茶を練り込んだ最中、餡、夏限定の冷茶2種がセットになったギフト、旬のフルーツを楽しめるギフトなど、手土産やお中元にもぴったりの商品で、上質な夏のティータイムを演出します。



夏もなか
(KUGENUMA SHIMIZU)
価格:2,160円

いつでも作りたての香ばしさを楽しんでいただけるおてづくりもなか。夏限定の涼しげな海をイメージしたペンギンやかめをモチーフにした籠入りもなかは、日持ちもするため、手土産にもおすすめです。



自家製フルーツポンチ
(KUGENUMA SHIMIZU)
価格:1,620円

優しい甘さの自家製シロップに、バナナやドラゴンフルーツなど、8種類のフレッシュなフルーツを漬け込んだフルーツポンチです。お客様ご自身でアレンジもお楽しみいただけます。



GINZA SIX 限定
宇治抹茶最中 冷茶セット
(くろぎ茶々)
価格:5,508円

宇治抹茶最中は、日本文化を代表するお茶に重きをおき、「福寿園」の宇治茶をもとに、本家「くろぎ」の主人「黒木純」が手仕事を加え「和」を追求した逸品です。宇治抹茶を練り込んだ最中の皮に餡を詰めて召し上がれば、サクッとした食感と抹茶の風味を存分に楽しめます。旨味たっぷりの「玉露」と爽やかな「煎茶」、夏限定の冷茶2種が入ったセットです。



GINZA SIX 限定
夏季限定 パーチ ディ ダーマ
(FRANCK MULLER GENEVE)[2F]
価格:4,860円

イタリア生まれの伝統的なお菓子“パーチ ディ ダーマ”を夏らしい果実の味わいで楽しめる夏季限定パティスリーが登場します。香ばしいクッキー生地の中に挟まれるのは、爽やかな甘さの柑橘系フルーツをベースとしたチョコレートクリーム。レモン、日向夏、パッションフルーツの3種類をご用意しました。レモンゼストの練り込まれたプレーン生地には、レモンの風味豊かなホワイトチョコをサンド。ココア生地には日向夏の酸味を優しく包み込むミルクチョコを、アーモンドの香ばしさが口いっぱいに広がる生地にはパッションフルーツの芳醇な香りとホワイトチョコを組み合わせています。



パイナップルケーキ
(SunnyHills ginza)
価格:5個入 1,700円/10個入 3,400円/
15個入 5,100円

サニーヒルズの代名詞とも言える、人気のパイナップルケーキ。常夏の国台湾で生まれた、甘酸っぱいパイナップルフィリングがざっしりと詰まった香り豊かなケーキは、夏を華やがせる贈り物としておすすめの一品です。



果樹園のそよかぜ
(綾farm)
価格:8袋入り 1,900円

「もも」「パイナップル」「マンゴー」「さくらんぼ」の夏の国産果物4種を詰め合わせました。綾farmがこだわって作るしっとり柔らかいセミドライフルーツをお楽しみください。夏ギフト限定の包装紙は青色で涼しく彩ります。

■大好評！デリバリーサービス「kurukuru」一急に手土産やお中元が必要になったときにも便利

GINZA SIXでは、2021年11月より、フードデリバリーサービス「クルクル」とタイアップし、東京23区内のご希望の場所へ数時間でGINZA SIXの美味しいグルメ(18店舗、200種以上の商品)をお届けするサービスを開始しました。自宅にいながらGINZA SIXクオリティーの商品を気軽に試せたり、人気商品を注文し、ご友人や家族とシェアされたりと、多くのお客様にご利用いただいています。配送サービスとしては珍しく、生菓子も一部お届けが可能。これからの季節、急に手土産やお中元が必要になったときにも便利にご利用いただけます。詳細はこちらよりご確認ください。<https://kurukuru.tokyo/special/ginzasix>



8月31日は“野菜の日”「夏野菜グルメ」

トマトをふんだんに練り込みんだパンや、冬瓜を器に仕立て、蟹肉や鴨のローストを加えた温かいスープ、彩り豊かな旬の夏野菜と丹念に低温調理したあか牛のローストビーフのサラダ、野菜の日(8月31日)限定の47種類の旬の野菜を使った一皿、規格外野菜から作られた、巻いたり、溶かしたりして使えるベジートなど、夏野菜を堪能できる商品・メニューをご用意しました。



トマトパルフェ
(Signifiant Signifié + plus)
価格:各2,000円

セミドライトマト、トマトピューレをふんだんに練り込んだ生地に、レモンやオレンジピール、クランベリーなど爽やかなフルーツとスパイスをプラスして焼き上げました。フルーツとスパイスのマリアージュが楽しめる一品です。



五目入りミニ冬瓜の蒸しスープ
(家寶 跳龍門)[6F]
価格:4,620円(サービス料別)

夏の定番として知られる冬瓜のスープ。冬瓜そのものを器に仕立てています。水分が多くあっさりとした味ですが、蟹肉や鴨のローストを加え、食感とともに深みがあります。温かいスープですが、冬瓜には体を冷やす作用があり、ビタミンやカリウムが豊富で夏バテ緩和につながります。広東料理の真髓をご賞味ください。



ローストビーフ夏野菜サラダと生ビールセット
(熊本あか牛 しゃぶしゃぶ 甲梅)[13F]
価格:1,500円(サービス料別)

彩り豊かな旬の夏野菜と丹念に低温調理したあか牛のローストビーフを盛り合わせ、その上に冷やしジュレを掛けた特製のサラダと生ビールを合わせたお得なセットです。



**1日限りの野菜の日にシェフ特製
47種類の野菜を一皿に詰め込んだ
“夏野菜のオードブル”**
(THE GRAND GINZA)[13F]

価格:ランチコース 4,200円～(サービス料別)
※各コースの中の一品としてご提供

47都道府県の旬をフレンチで表現するTHE GRAND 47では、47種類の旬の野菜を使った一皿を野菜の日(8月31日)限定でご用意します。フレッシュやグリル、ボイル、ドレッシング等に作り変えて詰め込んだ、シェフ特製のとれたての夏野菜が味わえる一皿です。

**8/31
1日限定!**



オーガニックベジート 5枚入り
(ニンジン/トマト/カボチャ/タマネギ)
(ビオセボン)
価格:各430円

“形や色が規定に満たない”など製造過程で生まれる規格外野菜が使われているため、食品ロス削減に貢献しています。原材料は有機野菜、有機ひよこ豆、寒天のみ。巻いたり、溶かしたり、ストックしておけば野菜をちょい足したいときの強い味方に。



ヴィーガンズプレッド 50g
(バジル/ミックスハーブ/マンゴーカレー/
ビーツ&ホースラディッシュ/トマト&ルッコラ/
太陽のトマト/トマトオリーブ)
(ビオセボン)
価格:各322円

有機ひまわりの種をベースに、野菜や果物、ハーブ、スパイスなどで作られたプラントベースの спреッドです。「バジル」「太陽のトマト」など7種をご用意しました。常温保存可能なので、ストックしておけばディップやパスタソース、ドレッシングなどマルチに大活躍する一品です。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏グルメおすすめ商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。
※掲載内容は変更になる場合がございます。※価格は全て税込です。※画像はイメージです。※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。

おいしく塩分をチャージ「塩スイーツ&グルメ」

バニラアイスと香るバラの塩をトッピングしたロゼネードや、フランス・ゲランドの塩をアクセントにきかせたレモンピール入りの塩レモンパン、キャラメルをブレンドしたオリジナルのチョコレートに、オホーツクの塩をきかせたラング・ド・シャなど、塩が引き立てるおいしさをお楽しみください。



GINZA SIX
限定

ロゼフロート

(食べるバラの専門店・玖島ローズ)
価格:864円

自社農園で無農薬栽培した食用バラのシロップを炭酸で割ったロゼネードに、バニラアイスと香るバラの塩、香るバラのラングドシャをトッピングして仕上げました。



GINZA SIX
限定

塩レモンパン

(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)
価格:各226円

当店人気のメロンパンを爽やかなレモン味に仕上げました。中にはレモンピールが入っており、上に乗せたゲランドの塩が食感のアクセントになっています



サク ラング・ド・シャ(キャラメル)

(ISHIYA G)
価格:1,458円

「白い恋人」から生まれた彩りラング・ド・シャ「Saqu(サク)」。キャラメルをブレンドしたオリジナルのチョコレートに、オホーツクの塩を利かせました。キャラメルの風味が広がる、やさしく繊細な味わいです。

店舗イチオシの夏グルメ

食べやすく刻んだ鰻の蒲焼を敷き詰めた海苔弁や、旬を迎えた淡路産のハモを湯引きし素麺と合わせた鱧そうめん、甘酸っぱくジューシーなサマーフルーツと様々な香辛料が織りなすスパイシーな味わいが楽しめるアフタヌーンティーセットなど、暑い夏におすすめの商品・メニューをラインナップしました。



今年の
土用の丑の日は
7/23と8/4!

刻み鰻の海苔弁

(刷毛じょうゆ 海苔弁山登り)
価格:2,700円

昆布が優しく香るごはんに薫り高い青混ぜの海苔を贅沢にちらし、食べやすく刻んだ鰻の蒲焼は特上の量を敷き詰めました。暑い夏におすすめの一品です。



GINZA SIX
限定

鱧そうめん

(つきじ鈴富)[13F]
価格:2,420円(サービス料別)

旬を迎えた淡路産のハモを湯引きし、素麺と合わせ、ハモでとった出汁つゆと薬味でお召し上がりいただけます。目にも口にも涼やかな、夏におすすめの一品です。



GINZA SIX
限定

サマーアフタヌーンティーセット〜パッション〜

(THE GRAND GINZA)[13F]
価格:5,500円(サービス料別)

シャンパン付き 6,800円(サービス料別)

南国の青い海、濃密な深い緑、甘酸っぱくジューシーなサマーフルーツ、様々な香辛料が織りなすスパイシーな味わい。魅惑的な南国に秘められたパッションにインスピレーションを受け、作り上げられたセイボリーにスイーツたち。THE GRAND LOUNGEのシェフ&パティシエがアフタヌーンティーのスタンドに詰め込んでお席までお届けします。

上記は一例です。別紙「夏のおすすめグルメ商品リスト」もご覧ください。



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏グルメおすすめ商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。
※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。 ※画像はイメージです。 ※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。

<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(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。

※営業日時については、変更になる場合がございます。

※店内の状況などにより、予告なく入店規制を行う場合がございます。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メロ 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: 荒川(080-7045-8071)、須田(080-4071-7269) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。

※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

※記載情報は2022年6月16日時点の情報です。

※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。

進化系「かき氷」&フォトジェニックな「サマースイーツ」

■進化系「かき氷」



イートイン

GINZA SIX限定

※写真は抹茶です

くろぎ茶々 (B2F)

メニュー名: 白練 かき氷
(抹茶/ほうじ茶/和紅茶)
価格: 各2,970円

京都の老舗茶舗「福寿園」こだわりの宇治茶をもとに、日本料理の名家「くろぎ」の主人「黒木純」が手仕事を加えた一品。色々な食感と味わいで、最初から最後まで飽きのこない贅沢なかき氷に仕上げました。宇治抹茶の豊かな風味と濃厚なクリームチーズの酸味が相性抜群な「抹茶」、濃厚なクリームチーズの酸味と甘味が相性抜群な「ほうじ茶」、濃厚なクリームチーズの酸味が絶妙なバランスの「和光茶」の3種は、他にはない特別なかき氷です。

提供数量: 1日10食限定



イートイン

※写真は黒ゴマピンスです

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

メニュー名: 黒ゴマピンス
トウモロコシピンス
いちごピンス
価格: 各1,180円

韓国版かき氷「ピンス」が夏限定で新登場。口溶けの良いかき氷にナッツや団子をトッピングし、香ばしい黒ゴマクリームをたっぷりかけた「黒ゴマピンス」。そのほか、ほんのり甘いスイートコーンの味が楽しめるかき氷の上に、可愛いトウモロコシアイスをつまみつけた、写真映え抜群の「トウモロコシピンス」、フワッととした食感のミルクケーキにかき氷に果肉たっぷりのイチゴシロップを大胆にかけた「いちごピンス」の3種をご用意しました。味も見た目も楽しめる新作スイーツです。

提供期間: 未定



テイクアウト

イートイン

※写真はメロン(1,250円)です

T's GALLERY (B2F)

商品名: かきごらん mini
価格: 950円~1,250円

フルーツを丸ごと凍らせて、養沢に氷に使用した「かきごらん」からミニサイズが新登場。「メロン」「パイナップル」「キウイ」などのフルーツ7種類の他、季節ごとに旬の限定フルーツもご用意しています。テイクアウトも可能なので、銀座散策のおともにもおすすめです。

販売期間: ~10月末まで(予定)
販売数量: 1日各10個限定(予定)



イートイン

GINZA SIX限定

中村藤吉本店 (4F)

メニュー名: 夏の茶ごころも
価格: 1,760円

銀座店限定の人気あったかスイーツ「茶ごころも」を、夏らしくひんやりと仕上げました。特製抹茶餡とひとくち大の練りたて葛もち(吉野本葛使用)の上から、ふわふわ水を乗せました。別添えの抹茶蜜をかけて、甘みと抹茶風味をプラス。一緒に召し上がれば、抹茶のうま味・香りをしっかりと堪能できます。

提供期間: 6月25日~8月10日まで(予定)
提供数量: 1日5~15食限定



イートイン

T's GALLERY (B2F)

メニュー名: かきごらん バイナップル
価格: 2,000円

フルーツを丸ごと凍らせて、養沢に氷に使用したかき氷「かきごらん」から、夏にぴったりなパイナップルが新登場。一般的なパイナップルよりも酸味の少ないハニーロウという品種を使用しており、一口食べると口いっぱいに果汁が広がります。ラズベリーの色合いがアクセントになっている、夏らしいトロピカルカラーが印象的な一品です。

提供期間: ~9月末まで(予定)
提供数量: 1日10個限定(予定)



テイクアウト

イートイン

GINZA SIX限定

ピストロ オザミ(6F)

メニュー名: 高貴なプリンのかき氷
価格: 880円

ピストロオザミの一番人気のデザート「高貴なプリン」がかき氷になりました。とろーり濃厚カスタードソースとホロ吉キャラメルソース、食べ進むと中には高貴なプリンが隠れていて最後まで美味しい一品です。

提供期間: ~8月31日まで(カフェタイムのみ)

進化系「かき氷」&フォトジェニックな「サマースイーツ」

■フォトジェニックな「サマースイーツ」



テイクアウト

ピオセボン (B2F)

商品名: イッツフルーツ オーガニックフルーツ
ウォーターアイスバー 400ml
価格: 627円

オーガニック濃縮還元果汁を使用したフルーツウォーターアイスバー、「マンゴ&オレンジ」「ブルーベリー&ざくろ」「ピーチ&パッションフルーツ」の3種類の味が入ったアソートパックです。炭酸割りはもちろん、凍らせてひんやり食感も楽しめる夏におすすめの一品です。



テイクアウト

ピオセボン (B2F)

商品名: フルーツチーズケーキ(苺/オレンジ)
価格: 各573円

国産クリームチーズと生乳100%生クリームがたっぷり入った味わい深いレアチーズケーキに、ヨーグルトを入れてさわやかに仕上げました。



イートイン

ワインショップ・エメテカ (B2F)

メニュー名: グラスピレ
価格: 各660円

ワインで作った大人のかき氷。白、ロゼ、赤ワインをベースに使用し、ミントが香る爽やかな「ブラン」、ピンク色が華やかな「ロゼ」、シックな色味で大人な「ルージュ」の3種類からお選びいただけます。色鮮やかな見た目が印象的な一品です。

提供期間: 6月16日~8月31日まで

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。

※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

※記載情報は2022年6月16日時点の情報です。

※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。

進化系「かき氷」&フォトジェニックな「サマースイーツ」

■フォトジェニックな「サマースイーツ」



テイクアウト

GINZA SIX限定

※写真はトワイライトロゼネードです

食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名:ロゼネード／トワイライトロゼネード
価格:ロゼネード 648円／トワイライトロゼネード 864円

自社農園で無農薬栽培した食用バラのシロップを、炭酸で割った「ロゼネード」、炭酸とバタフライピーソーダで割った「トワイライトロゼネード」の2種をご用意しました。夏におすすめの涼やかなローズドリンクです。



テイクアウト

L'ABELLE (B2F)

商品名:はちみつソルベ
価格:各648円

砂糖不使用で「はちみつ」だけで甘みつけた、夏限定のはちみつソルベ。「ひまわり」「レモン」「さくらんぼ」「オレンジ」、それぞれのお花の個性溢れるはちみつを使用した4種類をご用意しました。瓶のまま冷凍庫で凍らせてシャーベット状にして召し上がりください。

内容量:各80g
※無くなり次第終了
※常温販売／配送可



テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名:サマーブリュレプリン
価格:810円

パイナップルのコンポートをジャムで和え、プリンの底と上に乗せて仕上げたブリュレプリンです。コンポートとジャムを和えることでバインの食感と風味を高めます。生クリームと卵黄をふんだんに使用した柔らかなめのブリュレ生地に、ココナッツペーストを加えることで、ほんのりとココナッツの風味が感じられます。濃厚でありながら爽やかな味わいが楽しめる、夏におすすめの一品です。

販売期間:6月21日～7月18日まで ※無くなり次第終了



テイクアウト

GINZA SIX限定

パティスリー パブロフ (B2F)

商品名:ロード エテ
価格:3,240円

ビワ蜜と有機レモンで風味つけたパウンド生地に夏のフルーツをデコレーション。メロンを柔らかなドレープに見立て、華やかな夏の装いをイメージして仕上げました。

販売期間:7月1日～8月31日まで
販売数量:期間中100台限定
※その時々で一番旬のフルーツを使用しているため、状況によりフルーツが変更になる可能性があります。



テイクアウト

麻布野菜菓子 (B2F)

商品名:野菜の水羊羹
(トマト／紫芋／南瓜／無花果)
価格:1個 324円／4個セット 1,461円

素材本来の風味を大切に、フレッシュな味わいの水羊羹に仕上げました。真っ赤に熟したトマトの果肉が丸ごと入ったフレッシュなゼリータイプの「トマト」、食物繊維とポリフェノールたっぷりのプリンタイプの「紫芋」、ほくほくの南瓜をプリンのようなめらかな舌触りの「南瓜」、生の無花果のプチプチとした種の食感を残した「無花果」の4種類をご用意しました。甘さを控えたさっぱりとした後味と素材ごとに異なる食感をお楽しみください。

販売期間:～9月上旬頃まで(予定)
※無くなり次第終了



テイクアウト

HONMIDO (B2F)

商品名:白桃すりおろしゼリー
価格:4個入 1,680円

国内産の白桃をすりおろし、ごろっとした果肉も一緒にやわらかなゼリーで包みました。みずみずしい白桃がたっぷり。季節限定の味わいです。

※無くなり次第終了



テイクアウト

GINZA SIX限定

GINZA 芭蕉堂 (B2F)

商品名:わらび餅のトロピカルフルーツあんみつ
価格:580円

黒糖蜜を練りこんだ寒天にトッピングするのは、プルプルのわらび餅とパイナップルなどの旬のトロピカルフルーツ。商品の主役ともいえる「黒糖蜜」は、波照間島の人々が沖縄県波照間島のサトウキビと水を使って波照間島で作りました。波照間島100%の黒糖蜜です。黒糖独特の風味と甘みで夏を満喫できる一品です。

販売期間:6月中旬頃～8月下旬まで(予定)
販売数量:1日30個限定



テイクアウト

アルノー・ラエール バリ (B2F)

商品名:トング(クロエ／パンブルムース)
価格:クロエ 750円／パンブルムース 720円

トングをモチーフにしたケーキが新登場。濃厚なビスタチオのブリュレに旬のアメリカンチェリーとサクザクのクランブルを合わせた「クロエ」、グレープフルーツのクレムとマルムラードにオレンジをアクセントに仕上げた「パンブルムース」の2種をご用意しました。

販売期間:6月24日～ ※無くなり次第終了



イートイン

GINZA SIX限定

EATALY (6F)

メニュー名:ジェラート・コッパ・ギンザ
価格:880円(サービス料別)

「ブラッド・オレンジ」「アマレーナ」「ココナッツ」の3種のジェラートに濃厚な生クリームをトッピングした4層のジェラート・コッパ。ヨーロッパのパンスをイメージした華やかなフレーバーの組み合わせをお楽しみください。

提供期間:6月16日～7月31日まで

※(写真左)クロエ (写真右)パンブルムース

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。

※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

※記載情報は2022年6月16日時点の情報です。

※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 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

2022年6月16日時点

GINZA SIX PR事務局

贈り物にも自分用にも「サマーギフト」



テイクアウト

GINZA SIX限定

くろぎ茶々 (B2F)

商品名: 宇治抹茶最中 冷茶セット
価格: 5,508円

宇治抹茶最中は、日本文化を代表するお茶に重きをおき、「福寿園」の宇治茶をもとに、本家「くろぎ」の主人「黒木純」が手仕事を加え「和」を追求した逸品です。宇治抹茶を練り込んだ最中の皮に餡を詰めて召し上げれば、サクとした食感と抹茶の風味を存分に楽しめます。旨味たっぷりの「玉露」と爽やかな「煎茶」、夏限定の冷茶2種が入ったセットです。

販売期間: 7月1日～ ※無くなり次第終了



テイクアウト

ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名: ヴィーニャ・エスメラルダ・リミテッド・エディション
ヴィーニャ・エスメラルダ・ロゼ・リミテッド・エディション
価格: 各1,760円

地中海沿岸の穏やかな海辺をモチーフとして海辺で過ごすことの純粋な喜びを表現した、海への敬意を込めて造られた限定デザインボトル。華やかでアロマティックな味わいが人気の白ワインとロゼワインです。

販売期間: 7月1日～ ※無くなり次第終了
販売数量: 各36本限定



テイクアウト

ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名: シャブリ (ダニエル・ダンブ)
価格: 各3,850円

キリッとした味わいで夏に欠かせない白ワインの代名詞「シャブリ」。その中でもワイン専門店エノテカがイチオシするシャブリの造り手は、ダニエル・ダンブ。発酵にはステンレスタンクを使用し、テロワールの特徴を最大限表現しています。シャブリのお手本とも言うべきキレのある味わいとエレガントさを併せ持つ1本です。

販売期間: 7月1日～ ※無くなり次第終了
販売数量: 期間中96本限定



テイクアウト

GINZA SIX限定

Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名: ハイボールにおすすめ! 富士山麓・知多セット
価格: 8,500円

注目のジャパニーズウイスキーの中からハイボールにおすすめの2本をご用意しました。プレゼントにもおすすめです。店頭で試飲もできます。

販売期間: ~8月15日まで
販売数量: 1日10セット限定



テイクアウト

SunnyHills ginza (B2F)

商品名: バイナップルケーキ
価格: 5個入 1,700円 / 10個入 3,400円 / 15個入 5,100円

サニーヒルズの代名詞とも言える、人気のバイナップルケーキ。常夏の国台湾で生まれた、甘酸っぱいバイナップルフレービングがぎゅーりと詰まった香り豊かなケーキは、夏を華やがせる贈り物としておすすめの一品です。



テイクアウト

Tea Forté (B2F)

商品名: ブラックティーシングル
価格: 4,644円

「エステートダーズリン」「アールグレイ」「イングリッシュブレックファースト」「オーキッドパニラ」「ブラックカレント」の5種を詰め合わせた紅茶コレクション。ピラミッド型ティーインフューザーで、香り高いアイスティーが手軽に作れます。各種2個計10個入り。



テイクアウト

10FACTORY (B2F)

商品名: みかんゼリー 14個セット
価格: 6,290円

暑い時期に爽やかな味わいがうれしい、愛媛県産かんきつを使用したみかんゼリーのギフトセット。「温州」「伊予柑」などの品種の飲み比べも楽しめます。ハンドタイプで持ち運びも便利。お世話になった方へのサマーギフトにおすすめです。

販売期間: ~8月下旬まで



テイクアウト

イートイン

MERCER bis GINZA (B2F)

商品名: シフォンシェ
価格: 各450円

シフォンケーキのふわっと感と、フィナンシェのもっちり感を合わせた新感覚スイーツ。ちょっとしたお土産にしやすい小さな可愛い見た目と、1個でしっかりとした満足感を味わえるMERCER bisの人気商品です。
※持ち歩き時間は1時間程度です

販売期間: ~8月31日まで



テイクアウト

イートイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名: トウカロンセット
価格: 8個セット 2,850円 / 12個セット 4,350円

通常のマカロンよりもたっぷり入った手作りのクリームやソースを挟んだトウカロンは、豊富なフレーバーで鮮やかな見た目のデザートです。お好きなトウカロンをお選びいただき、自分のスタイルでカスタマイズできるので、プレゼントにもおすすめです。



テイクアウト

Signifiant Signifie + plus (B2F)

商品名: パネトーネ<S> パナナ&チェリー
価格: 3,400円
ギフトBOX入り 4,500円

洋酒漬けた有機ドライバナナとグリオットチェリーを入れた、季節限定フレーバーのパネトーネ。イタリア北部のロンバルディア地方が発祥とされる、しっとりとするような口当たりが特徴の伝統的な発酵菓子です。

販売期間: ~8月下旬まで



テイクアウト

KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: 夏もなか
価格: 2,160円

いつでも作りたての香ばしさを楽しんでいたただけのおてづくりもなか。夏限定の涼しげな海をイメージしたベンギンやかめをモチーフにした籠入りもなかは、日持ちもするため、手土産にもおすすめです。

販売期間: ~8月31日まで



テイクアウト

KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: 自家製フルーツポンチ
価格: 1,620円

優しい甘さの自家製シロップに、バナナやドラゴンフルーツなど、8種類のフレッシュなフルーツを漬けたフルーツポンチです。お客様ご自身でアレンジも楽しみたいいただけます。

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。

※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

※記載情報は2022年6月16日時点の情報です。

※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。

贈り物にも自分用にも「サマーギフト」



線farm (B2F)

商品名: 果樹園のそよかぜ
価格: 8袋入り 1,900円

「もも」「パイナップル」「マンゴー」「さくらんぼ」の夏の国産果物4種を詰め合わせました。線farmがこだわって作るしっとり柔らかないセミドライフルーツをお楽しみください。夏ギフト限定の包装紙は青色で涼しく彩ります。

※無くなり次第終了

テイクアウト



テイクアウト

GINZA SIX限定

GINZA 芭蕉堂 (B2F)

商品名: 元祖わらび餅(波照間鳥黒糖蜜セット)
価格: 1,998円

定番の元祖わらび餅と沖縄県波照間島のこだわり黒糖蜜をセットにしました。冷やしてひんやり食感でお召し上がりください。多彩なアレンジメニュー・レシビも付いていて、ご自宅で手軽に和スイーツが楽しめる一品です。

販売期間: 6月中旬頃～



テイクアウト

アルノー・ラエール バリ (B2F)

商品名: コフレ ケーク グラン
価格: 5,000円

京都和東町産の抹茶を養分に使用した濃厚なケーキ・トウェールとグレープフルーツのコンフィをたっぷり混ぜ込んだ爽やかな香りのケーキ・パン・ムース・オレンジが入った夏限定のギフト。

販売期間: 6月20日～ ※無くなり次第終了



ISHIYA G (B2F)

商品名: サク ラング・ド・シャ(タ張メロン)
価格: 1,566円

「白い恋人」から生まれた彩りラング・ド・シャ「Saqu(サク)」。北海道の「タ張メロン」をチョコレートに使用した、夏限定フレーバー。タ張メロンの甘さと香りを、プレーンなラング・ド・シャで引き立たせました。メロンをデザインにあしらった、夏らしいパッケージです。

販売期間: ～8月31日まで ※無くなり次第終了

テイクアウト



テイクアウト

GINZA SIX限定

FRANCK MULLER GENEVE (2F)

商品名: 夏季限定 パーチ ディーダーマ
価格: 4,860円

イタリア生まれの伝統的な菓子「パーチ ディーダーマ」を夏らしい果実の味わいで楽しめる夏季限定パティスリーが登場します。香ばしいクッキー生地の中に挟まれるのは、爽やかな甘さの柑橘系フルーツをベースとしたチョコレートクリーム。レモン、日向夏、パッションフルーツの3種類をご用意しました。レモンゼストの練り込まれたプレーン生地には、レモンの風味豊かなホワイトチョコをサンド。ココア生地には日向夏の酸味を優しく包み込むミルクチョコを、アーモンドの香ばしさが口いっぱいに広がる生地にはパッションフルーツの芳醇な香りとホワイトチョコを組み合わせています。

販売期間: ～8月31日まで
※少数入荷につき、4日前までの事前ご予約をおすすめします

8月31日は“野菜の日”「夏野菜グルメ」



バイオセボン (B2F)

商品名: オーガニックベジート 5枚入り
(ニンジン/トマト/カボチャ/タマネギ)
価格: 各430円

“形や色が規定に満たない”など製造過程で生まれる規格外野菜が使われているため、食品ロス削減に貢献しています。原材料は有機野菜、有機ひよこ豆、寒天のみ。巻いたり、溶かしたり、ストックしておけば野菜をちょい足ししたいときの強い味方に。

テイクアウト



テイクアウト

バイオセボン (B2F)

商品名: ヴィーガンスプレッド 50g
(バジル/ミックスハーブ/マンゴーカレー/
ピーツ&ホースラディッシュ/トマト&ルッコラ/
太陽のトマト/トマトオリーブ)
価格: 各322円

有機いまわりの種をベースに、野菜や果物、ハーブ、スパイスなどで作られたプラントベースのスプレッドです。「バジル」「太陽のトマト」など7種をご用意しました。常温保存可能なので、ストックしておけばディップやパスタソース、ドレッシングなどマルチに大活躍する一品です。



テイクアウト

Signifiant Signife + plus (B2F)

商品名: トマトバルフェ
価格: 各2,000円

セミドライトマト、トマトビュレシをふんだんに練りこんだ生地に、レモンやオレンジピール、クランベリーなど爽やかなフルーツとスパイスをプラスして焼き上げました。フルーツとスパイスのマリアージュが楽しめる一品です。

販売期間: ～8月31日まで

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。

※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

※記載情報は2022年6月16日時点の情報です。

※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。

8月31日は“野菜の日”「夏野菜グルメ」



イートイン

GINZA SIX限定

家賓 跳龍門(6F)

メニュー名:五目入りミニ冬瓜の蒸しスープ
価格:4,620円(サービス料別)

夏の定番として知られる冬瓜のスープ。冬瓜そのものを器に仕立てています。水分が多くあっさりとした味ですが、蟹肉や鴨のローストを加え、食感とともに深みがあります。温かいスープですが、冬瓜には体を冷やす作用があり、ビタミンやカリウムが豊富で夏バテ緩和につながります。広東料理の真髄をご賞味ください。

提供期間:6月上旬～9月30日まで(予定)



イートイン

GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA(13F)

メニュー名:1日限りの野菜の日にシェフ特製47種類の野菜を一皿に詰め込んだ“夏野菜のオードブル”
価格:ランチコース 4,200円～(サービス料別)
※各コースの中の一品としてご提供

47都道府県の旬をフレンチで表現するTHE GRAND 47では、47種類の旬の野菜を使った一皿を野菜の日(8月31日)限定でご用意します。フレッシュやグリル、ポイル、ドレッシング等に作り変えて詰め込んだ、シェフ特製のとれたての夏野菜が味わえる一皿です。

提供期間:8月31日限定



イートイン

GINZA SIX限定

熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅(13F)

メニュー名:ローストビーフ夏野菜サラダと生ビールセット
価格:1,500円(サービス料別)

彩り豊かな旬の夏野菜と丹念に低温調理したあか牛のローストビーフを盛り合わせ、その上に冷やしジュレを掛けた特製のサラダと生ビールを合わせたお得なセットです。

提供期間:～8月31日まで
提供数量:1日10食限定

おいしく塩分チャージ「塩スイーツ&グルメ」



テイクアウト

ピオセボン(B2F)

商品名:ココナッツコロレタイプ 塩キャラメルポット
価格:517円

塩キャラメルとベルギー産チョコレートクリームで贅沢な味わい。ほんのりと残るやさしい塩気がクセになる一品です。



テイクアウト

GINZA SIX限定

Viennoiserie JEAN FRANÇOIS(B2F)

商品名:塩レモンパン
価格:各226円

当店人気のメロンパンを爽やかなレモン味に仕上げました。中にはレモンピールが入っており、上に乗せたグラントの塩が食感のアクセントになっています。

販売期間:未定



テイクアウト

GINZA SIX限定

食べるバラの専門店・玖島ローズ(B2F)

商品名:ロゼフロート
価格:864円

自社農園で無農薬栽培した食用バラのシロップを炭酸で割ったロゼネードに、バニラアイスと香るバラの塩、香るバラのラングドシャをトッピングして仕上げました。



テイクアウト

イートイン

TOKYO MAGAPRESSO(B2F)

商品名:ソルティーキャラメル
価格:各380円

塩味のきいたキャラメル味のクリームの中に濃厚なキャラメルソースを入れて仕上げた、プレッツェルのトッピングが可愛いマカロンです。



テイクアウト

KUGENUMA SHIMIZU(B2F)

商品名:湘南“塩”みるくソフトクリーム
価格:464円

帝国ホテル仕込みのシェフが考案する、お料理のエッセンスが入ったオリジナルソフトクリーム。ミルク本来の甘みを引き立てる絶妙な塩加減で濃厚ながら後味すっきり。くせになる美味しさでリピーター続出の人気No.1ソフトクリームです。季節限定の国産フルーツフレーバーとのミックスもおすすめです。



テイクアウト

ISHIYA G(B2F)

商品名:サク ラングド・シャ(キャラメル)
価格:1,458円

「白い恋人」から生まれた彩りラングド・シャ「Saku(サク)」。キャラメルをブレンドしたオリジナルのチョコレートに、オホーツクの塩を利かせました。キャラメルの風味が広がる、やさしく繊細な味わいです。

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。

※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

※記載情報は2022年6月16日時点の情報です。

※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。

店舗イチオシグルメ



ビオセポン (B2F)

商品名:有機アップルサイダービネガー 500ml
価格:538円

イタリア・トリノ発祥の老舗ビネガーブランド、ヴァルヴェッロのオーガニックアップルサイダービネガーを使えば、夏野菜ピルルスも簡単に作れます。冷蔵庫に常備すれば、暑くて火を使いたくない日にも大活躍です。

テイクアウト



食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

メニュー名:ローズアフタヌーンティー
価格:3,960円(税・サービス料込)

玖島ローズの人気ローズスイーツセレクションに加え、このアフタヌーンティーだけでしか味わえない「バラのジャムとマスカルポーネチーズのクレープ」などのスイーツもお楽しみいただけます。

提供数量:1日最大12食限定
※完全予約制(2日前までに要予約)

イートイン

GINZA SIX限定



食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

メニュー名:薔薇王の葬列コラボアフタヌーンティー
価格:3,278円(税・サービス料込)

TVアニメ『薔薇王の葬列』と、食べるバラの専門店・玖島ローズのコラボが決定。玖島ローズの本物のバラを使い、薔薇のカップケーキや薔薇ドリンクで『薔薇王の葬列』の世界観を表現しました。ここでしか味わえない特別なアフタヌーンティーをお楽しみください。限定コラボのキービジュアルクリアファイル付き。

提供期間:~7月31日まで ※無くなり次第終了
提供数量:1日最大20食限定
※完全予約制(2日前までに要予約)

イートイン

GINZA SIX限定

©菅野文(秋田書店)／薔薇王の葬列製作委員会



食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名:白い薔薇と赤い薔薇のカップケーキ
価格:896円

TVアニメ『薔薇王の葬列』と、食べるバラの専門店・玖島ローズのコラボが決定。玖島ローズの本物のバラを使い、カップケーキで『薔薇王の葬列』の世界観を表現しました。オリジナルコースター付き。その他、「薔薇ドリンク」「薔薇のしずく」「薔薇のキャンディー」など限定コラボ商品を多数販売中です。

販売期間:~7月31日まで ※無くなり次第終了
※8月1日以降は玖島ローズ公式サイトでもお買い求めいただけます。(期間内に予定販売数を越えた場合、WEBでの販売はございません)

テイクアウト

GINZA SIX限定

©菅野文(秋田書店)／薔薇王の葬列製作委員会



L'ABEILLE (B2F)

商品名:はちみつ味噌ディップ(にんにく味、生姜味)
価格:100g 972円/200g 1,782円

はちみつと味噌で作った、毎年人気の期間限定の万能調味料です。コチュジャン、国産たまねぎを使った「ピリ辛にんにく味」、爽やかな「生姜味」の2種をご用意しました。生野菜にディップはもちろん、豚冷しゃぶサラダのソースや冷ややっこなどおつまみのトッピングとしてもおすすめです。

※無くなり次第終了

テイクアウト



剛毛じょうゆ 海苔井山登り (B2F)

商品名:刻み鱈の海苔井
価格:2,700円

昆布が優しく香るごはんに薫り高い青昆せの海苔を贅沢にちらし、食べやすくて刻んだ鱈の蒲焼は特上の量を敷き詰めました。暑い夏におすすめの一品です。

販売期間:7月4日~7月末頃まで(予定)
販売数量:1日20食限定(予定)

テイクアウト



Significant Signifie + plus (B2F)

商品名:よもぎ大納言
価格:1,200円

草餅をイメージして、甘さ控えめの大納言かのこをたっぷり包み込んだ和菓子のようなパンです。濃厚な職産のよもぎを練り込んだ生地は香り高く、塩味が効いたかのこ豆の甘さを引き立てます。

販売期間:~8月31日まで

テイクアウト



Significant Signifie + plus (B2F)

商品名:カレーパン
価格:1,400円

シニフィアン シニフィエのオリジナルカレーパン。6種類のスパイスを配合し、マンゴーチャツネや生クリーム、ヨーグルトでほんのり酸味とロドけの良いしっとりとした食感に仕上げました。優しいカレースパイスの香りと甘みを楽しみなながら、お食事とも合わせていただける新感覚のパンです。

販売期間:~8月31日まで

テイクアウト



AND THE FRIET (B2F)

商品名:瀬戸内レモン
価格:740円

ベルギー産ポトの黄色の果肉としっかりした旨みを活かした“サクサク食感”のドライフリットに、瀬戸内産(広島県/愛媛県産)の国産レモンのパウダーをまぶしました。

販売期間:7月7日~ ※無くなり次第終了

テイクアウト



マーロウ (B2F)

商品名:ペイクドマンゴーチーズプリン
価格:1,026円

あらゆる品種の中でも味も香りも最高級、キングオブマンゴーと称されているアルフォンソマンゴーを贅沢に使用。濃厚なクリームチーズに、マンゴーのほどよい甘味と酸味が加わった、濃厚でありながらさらさらとしたフルーティーな味わいが楽しめるプリンです。

販売期間:~8月23日まで ※無くなり次第終了

テイクアウト



マーロウ (B2F)

商品名:野いちごプリン
価格:918円

濃厚でコクがあり、柔らかなミルクィ感と優しい酸味が特徴の生乳を乳酸菌で発酵させたクレームドゥーブルを使用。フランス産の甘酸っぱいフランポワーズをプリンの上と底に贅沢に使用した夏限定の商品です。ミルクィな生地と甘酸っぱいフランポワーズの組み合わせが絶妙です。

販売期間:7月20日~8月21日まで ※無くなり次第終了

テイクアウト



Ben's Cookies (B2F)

商品名:ダークチョコレート&くるみ
価格:310円

香り高いダークチョコレートと香ばしいくるみのクッキー。ソフトなクッキー生地にチョコレートとくるみをごろっと入れて焼き上げた、食感も楽しめる一品です。

販売期間:6月24日~7月24日まで

テイクアウト

GINZA SIX限定

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。

※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

※記載情報は2022年6月16日時点の情報です。

※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。

店舗イチオシグルメ



テイクアウト

恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名: 栗きん水まんじゅう
価格: 3個入り 874円 / 6個入り 1,857円

本物の栗の葉に包まれた、ぶるんとした舌触りの水まんじゅう。葛と小豆の水まんじゅうの中には、国産栗を使用した栗きんとんが入っています。栗の風味が引き立つよう甘さは控えめ。冷蔵庫で冷やしてひんやりとお召し上がりいただける、夏におすすめの涼スイーツです。

販売期間: ~9月20日まで



テイクアウト

GINZA SIX限定

アルノー・ラエール パリ (B2F)

商品名: ベゼ
価格: 1,800円

パリでヒットしたくちびるをモチーフにしたケーキがGINZA SIX限定で日本初上陸。フランボワーズ、ローズ、ライチの華やかな香りとムースショコラのビターな味わいを合わせたガトー。



イートイン

GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: サマーアフタヌーンティーセット~パッション~
価格: 5,500円 (サービス料別)
シャンパン付き 6,800円 (サービス料別)

南国の青い海、濃密な深い緑、甘酸っぱくジューシーなサマーフルーツ、様々な香辛料が織りなすスパイスな味わい。魅惑的な南国に秘められたパッションにインスピレーションを受け、作り上げられたセイボリーにスイーツたち。THE GRAND LOUNGEのシェフ&パティシエがアフタヌーンティーのスタンドに詰め込んでお席までお届けします。

提供期間: 7月1日~9月15日まで



イートイン

GINZA SIX限定

つきじ鈴富 (13F)

メニュー名: 鯉そうめん
価格: 2,420円 (サービス料別)

旬を迎えた淡路産のハマを湯引きし、素麺と合わせ、ハマでとった出汁つゆと薬味でお召し上がりいただけます。目にも口にも涼やかな、夏におすすめの一品です。

提供期間: 7月1日~7月31日まで
※2日前までの要予約



イートイン

GINZA SIX限定

てんぷら山の上 Ginza (13F)

メニュー名: 夏のおすすめコース (ランチ限定)
価格: 18,500円 (税・サービス料込)

夏の食材をふんだんに使った夏のおすすめコースです。車海老から始まり、琵琶湖の小鮎、鮑などの魚介を4品と、野菜は茗荷、とうもろこしなどの4品。綿めの食事は、鯉の冷やし天茶、又は白海老天丼。夏の食材が見せる甘味や香り、苦味など、この時期ならではの天ぷらを存分にお楽しみください。

提供期間: ~8月31日まで
提供数量: 1日10食限定