

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2025年3月7日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

2025年春 フーズフロアリニューアル GINZA SIX新規オープン店舗の最旬グルメ8選 旗艦店の特別メニューから手土産に喜ばれる限定グルメなど

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」は、2017年の開業時より掲げる「Life At Its Best 最高に満たされた暮らし」を追求し、今春新たに旗艦店化をはかるブランドや、東京初出店など、ブランドの世界観を体現する店舗を拡充します。

B2Fフーズフロアには、ケーキやデザートコースが楽しめるイートインスペースを備えた〈Mr. CHEESECAKE〉初の旗艦店が登場。また、石川県金沢市の和栗専門店〈WAGURISHIRATSUYU GINZA〉や、京都の地から日本酒の楽しさを発信する〈益や〉、最高級の酒肴を提供する大分の名店〈京屋本店〉が東京銀座に初出店します。

数多くの手土産・メニューが揃うフーズフロアの中から、GINZA SIXで味わえる、最旬のおすすめグルメ8選をご紹介します。

Mr. CHEESECAKE



Mr. CHEESECAKE デザートコース
6,930円(サービス料込)



Mr. CHEESECAKE Classic
Bag 3,780円/Box 4,644円

WAGURISHIRATSUYU GINZA



呂ro
3,510円



浅緋
2,700円

益や



おつまみマカロン
880円



京都の日本酒一合缶
英熟純米大吟醸酒
(GINZA SIX限定ラベル)
1,100円

京屋本店



フォアグラ西京焼
チーズケーキ仕立て
10,800円



クリームチーズ西京焼
5,400円

Mr. CHEESECAKE / ミスターチーズケーキ [B2F]

濃厚なのにスツと溶ける、シェフとして培った感性で人生最高のスイーツをお届け。

フレンチレストラン出身のシェフ・田村浩二の感性と確かな技術でこれまでにない食感、香り、味を実現。バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りのチーズケーキをはじめ、濃厚かつ儂い口溶けを楽しめるレストランデザートのようなスイーツをお届けします。ケーキやデザートコース(予約制)が楽しめるイートインスペースもご用意。ここでしか体験できない“おいしい時間”をお楽しみください。

【カテゴリー】洋菓子、イートイン

【出店状況】新店、初の旗艦店

【オープン日】4月4日(金)

Mr. CHEESECAKE



<GINZA SIX 店の出店への思い (シェフ・田村浩二氏) >

「欲しい」と思ったときにすぐに手に取れるように、商品を豊富にご用意させていただく予定ですので、大切な人への贈り物を選ばれる際はぜひ足を運んでいただきたいです。

また、店内には私、田村浩二が考案したデザートコースやカフェメニューを楽しめるスペースが併設されるため、まさに Mr. CHEESECAKE が提案する「レストランデザート」を体験いただけるリアルな場になると思っています。

実店舗だからこそお届けできるその瞬間しか味わえない、作りたてのおいしさ。古き良き文化と新しいトレンドが融合された街・銀座にて、日本全国そして世界中から訪れるお客様へ“記憶に残るひととき”をお届けします。

シェフ・田村浩二考案の全4皿のデザートコース



GINZA SIX 限定

Mr. CHEESECAKE / ミスターチーズケーキ [B2F]

Mr. CHEESECAKE デザートコース / 6,930円 (サービス料込)

※お一人様あたり

4月5日～(毎週土曜・日曜のみ提供)

各日 11:00～/13:00～/14:30～/16:30～(全4回・カウンター6席)

※要予約

※予約受付開始:3月23日 10:00～(予定)

◆商品紹介

「Mr. CHEESECAKEの原点」をコンセプトに、旬のフルーツとハーブやスパイスの香りが楽しめる一皿や、Mr. CHEESECAKEの定番商品をレストランデザートとして表現した一皿など、この場所だからこそ味わえる出来立てのデザートで記憶に残るようなおいしさをお届けします。

◆おすすめポイント

レストランデザートのようなおいしさをお届けしてきた、Mr. CHEESECAKE初のデザートコースです。「Mr. CHEESECAKEの原点」をテーマに、フレンチレストラン出身のシェフ・田村浩二だからこそ生み出せる、食感、香り、味わい、そして実店舗だからこそ味わえる出来立てのおいしさをご体験ください。

バニラ・レモン・トンカ豆の香りが特長のシグネチャーフレーバー



Mr. CHEESECAKE / ミスターチーズケーキ [B2F]

Mr. CHEESECAKE Classic / Bag 3,780円、Box 4,644円

◆商品紹介

レストランデザートのような濃厚かつ儂い口溶けと、バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りが特長のシグネチャーフレーバー。温度によって変化する味わいと香りを楽しめます。ご自宅用におすすめのクーラーバッグと贈答用におすすめの化粧箱の2種をご用意しました。

4月4日～

◆おすすめポイント

酸味が引き立つ「冷凍」、シェフおすすめ「半解凍」、甘みが一番感じられる「全解凍」のように温度によって変化する味わいと香りをお楽しみいただけます。バッグタイプとボックスの2種がありますので、自分用やカジュアルなギフト、贈答用などシーンに合わせてお選びください。

WAGURISHIRATSUYU GINZA/ワグリシラツユ ギンザ [B2F]

石川県金沢市の和栗専門店が銀座に初出店。「能登栗」を使い、自然素材にこだわった栗菓子が人気です。

人の温もりや地域の魅力を大切にすることで出会った能登栗を「たくさんの人に知っていただきたい」という思いから、農業を通じて地域活性化を目指し、栽培・加工・販売まで一貫して行っています。取り扱う栗菓子は、自社栽培および契約農家で育てた優しい味わいの和栗を使用。それに合う自然素材を厳選し、丁寧に栗菓子を作り上げています。

【カテゴリー】 和栗専門店、和菓子

【出店状況】 新店、東京初出店

【オープン日】 3月10日(月)

和栗専門店



<GINZA SIX 店の出店への思い（代表・坂本太朗氏）>

WAGURISHIRATSUYU GINZAでは、厳選した和栗を使用した栗菓子を販売しています。素材にこだわり、モダンなスタイルを取り入れ、本質的な味わいとシンプルな外装を兼ね備えた、落ち着いた和の新定番を目指します。銀座店では、小売商品として6~8種類の栗菓子を取り揃え、テイクアウトでは「モンブランパフェ」と「かき氷」を提供。さらに、商品をご購入いただいたお客様には、金沢店舗などで提供している日本茶を振る舞う予定です。

和栗のカヌレ4種類



GINZA SIX 限定

WAGURISHIRATSUYU GINZA/ワグリシラツユ ギンザ [B2F]

呂ro 4個入り GINZA SIX限定/3,510円

◆商品紹介

石川県産の米粉を使った生地に厳選した和栗を練り込み、中には大きな和栗が入った焼菓子。本格的な銅型を使って焼き上げることで、外はカリッと、中は柔らかくお召し上がりいただけます。箱入りはプレーン・抹茶・焙じ茶・カカオの4種類の味わいです。

3月10日～

◆おすすめポイント

カヌレに使う、和栗、米粉、抹茶、焙じ茶など素材を厳選し、銅型を使い本格的に丁寧に焼き上げています。トースターで表面を焼いて冷ましてから食べると、焼きたての食感、風味で味わいをお楽しみいただけます。モダンな箱に入っており、手土産など贈り物にもおすすめです。

和栗と苺のモンブランパフェ



WAGURISHIRATSUYU GINZA/ワグリシラツユ ギンザ [B2F]

浅緋/2,700円

◆商品紹介

和栗美玖里の力強い味わいと、福岡の契約農家のいちご「あまおう」の甘酸っぱさが調和したモンブラン苺パフェです。中には2種類のジュレとフロマージュブラン、食感が楽しめるメレンゲ、2種類のオリジナルアイスが入り、和栗やいちごと混ぜながら食べると複雑な味わいが楽しめます。

3月10日～

◆おすすめポイント

契約農家の「あまおう」と「美玖里栗」を使用した特別なパフェです。和栗の力強い味わいと、いちごの甘酸っぱさが調和した、満足度の高いデザートです。和栗白露の季節の味わいをお楽しみください。

益や/マスヤ [B2F]

京都の地から日本酒の楽しさを発信する「益や」が東京初出店。「角打ち×手みやげ」の新たな日本酒の魅力を提案。

京都市内で日本酒バル「益や酒店」とおつまみブランド「益や製菓」を展開する〈益や〉が、ブランドの魅力を詰め込んだ複合業態として東京銀座に初出店。日本有数の酒処「京都」の日本酒を角打ちで味わいながら、ここでしか味わえない酒肴と一緒に堪能していただけます。気軽にほろ酔い気分を感じていただける、京都の酒蔵とコラボレーションした日本酒一合缶や、京野菜や海鮮を使い、出汁や製法にこだわった一口おつまみも販売。お酒好きの方に向けたギフトとしてもおすすめです。

【カテゴリー】日本酒、角打ち、酒肴ギフト、イートイン

【出店状況】新店、東京初出店、新業態

【オープン日】3月15日(土)



<GINZA SIX 店の出店への思い (代表取締役・益田藍氏) >

「角打ち」×「手みやげ」をテーマに、厳選した京都の日本酒・おつまみを楽しんでいただける今回の店舗は、初業態・東京初出店です。“ちょっとずつ、いろいろ…”な日本酒とおつまみを厳選してご用意しました。お買い物や観光の合間など、手みやげを見に来られた際にサクッと日本酒を一杯スタンディングで楽しまれるもよし、角打ち目当てにお越しいただくもよし。アートで彩られるGINZA SIXの館内で、「益や」は食とコミュニケーションで日常を豊かに彩りたいと考えています。

新感覚！お酒がススム おつまみマカロン



GINZA SIX 限定

益や/マスヤ [B2F]

おつまみマカロン/880円

◆商品紹介

旬の食材を使い、日本酒とのペアリングを楽しんでいただける新感覚のマカロン。甘さを控えたマカロンの中に、ふきのとうを使用した特製クリームをサンド。ちびちびと日本酒と合わせながらお召し上がりいただけます。季節ごとに変わるマカロンをお楽しみください。

3月15日～

1日10個限定

◆おすすめポイント

お酒が苦手な方や飲み慣れていない方にも試していただきたいおつまみです。甘さを控え目にしたオリジナルマカロンで、お酒と合わせていただけるようにしました。マカロンとのペアリングは、旨味・コクがしっかりとした日本酒がおすすめです。ぜひお試しください。

京都府産「祝米」を45%まで磨き上げた純米大吟醸酒



GINZA SIX 限定

益や/マスヤ [B2F]

京都の日本酒一合缶 英勲純米大吟醸酒 (GINZA SIX限定ラベル)/1,100円

◆商品紹介

明治28年に創業し名水に恵まれた京都伏見で酒造りを続ける斎藤酒造。今季の英勲純米大吟醸酒は、京都府産「祝米」を45%まで磨き上げた華やかな吟醸香が特徴。口に含むと上品で綺麗な味わいがふわっと広がります。祝米をモチーフに未来への継承をイメージしたGINZA SIX限定ラベルです。

3月15日～

◆おすすめポイント

日本酒をもっと気軽に楽しんでもらえたら、そんな想いから生まれた京都の日本酒一合缶。日本有数の酒処「京都」の日本酒、一合飲み切りサイズです。京都の日本酒の銘柄を少しずつ色々お楽しみいただけます。また、缶は「軽い」「割れない」「鮮度を保持できる」ので、移動中の列車、ギフト、京土産、アウトドアのお供にもおすすめです。

京屋本店／キョウヤホンテン [B2F]

クルーズトレイン「ななつ星in九州」の列車内料理も手がける、大分の名店が東京銀座に初出店。
大人気の最高級の酒肴「クリームチーズ西京焼」を提供。

創業40周年を迎える大分の折詰専門店(京屋本店)は、クルーズトレイン「ななつ星in九州」の列車内料理も手がける名店。厳選したフランス産のクリームチーズを自家製の西京味噌床に長期間漬け込み熟成させ、自社農場「京屋の森」で採れた産物をトッピングした「クリームチーズ西京焼」は、料理人が一つひとつ丁寧に焼き上げた至極の逸品です。ワインはもちろん、辛口の日本酒、スパークリングにもよく合う最高級の酒肴をお楽しみください。

【カテゴリー】酒肴

【出店状況】新店、東京初出店

【オープン日】4月頃(予定)

京屋本店
KYOUYA HONTEN



<GINZA SIX 店の出店への思い(統括店長・小野峻助氏)>

これまでの、ささやかながら丁寧に取り組みがご縁を結び、ありがたくも東京銀座の地へ出店させていただくことになりました。大分では「老舗仕出し折詰専門店」という側面が大変強いですが、その料理のベースがあったからこそ、こうして本当に美味しい酒肴が完成したものと捉えております。東京の地で新たなお客さまへ、まだ経験したことのない商品をご提案できることに喜びを感じております。

お酒に合わせる至高のケーキ



GINZA SIX 限定

京屋本店／キョウヤホンテン [B2F]

フォアグラ西京焼 チーズケーキ仕立て/10,800円

◆商品紹介

GINZA SIX 限定となる新商品は「フォアグラ西京焼」。お酒に合う酒肴としてはもちろん、お酒を飲まない方にも西京焼を楽しんでもらえるようにチーズケーキに仕上げた一品。熟成したクリームチーズを使用し、香りが引き立つようたっぷりのフォアグラを加え、口の中でゆっくりと溶けるように食感を調整しました。

4月頃～(予定)

◆おすすめポイント

こちらの限定商品は西京焼をケーキにし、普段お酒を飲まない方にもお楽しみいただけるよう仕上げた一品です。ご自分用や、お土産としてもおすすめです。チーズ西京焼に閉じ込めたフォアグラの濃厚な味わいと香りの余韻を、まったりとした口溶けと共に楽しんでください。

至高の酒肴おもたせ



京屋本店／キョウヤホンテン [B2F]

クリームチーズ西京焼/5,400円

◆商品紹介

フランス産の厳選したクリームチーズを、自家製の西京味噌床で熟成し、一つ一つ丁寧に焼き上げた一品です。トッピングに使う素材は、自社農場「京屋の森」で採れた産物を使用。ワインはもちろん、辛口の日本酒やスパークリング系にもよく合います。

◆おすすめポイント

クリームチーズ西京焼は酒肴の一品として誕生しました。料理人が一つ一つ手作りし、華やかな見た目と特製の木製容器が高級感漂う仕様に。お酒好きの方はもちろん、おもたせとしても好評です。温めても冷やしても美味しく、ワインや日本酒とも相性抜群です。本商品は、JRクルーズトレイン「ななつ星in九州」で提供していた酒肴として多くのリピーターの声を受け、商品化が実現しました。

<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。

□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い合わせ先>

GINZA SIX PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 高田(080-7647-3019)、川上(080-4652-1674) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp