

GINZA SIX

グルメガイド

LUNCH

DINNER

CAFE

GIFT

& MORE!

EDITED
BY

OZ
magazine

保存版

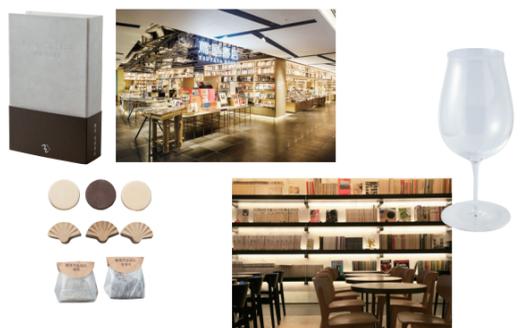
高感度なレストラン、洗練されたカフェ、大人を魅了するギフト。
この街をリードするGINZA SIXの、「食」にまつわるすべてを完全網羅。
世界が注目する銀座の新定番が、ここから始まる

フロア全体が大人の気品で包まれる



1. 銀座大食堂内、銀座モダンテラス (P4) のスタッフ。どのお店もホスピタリティに優れ居心地がいい 2. フレンチとワインをカジュアルに楽しめるビストロ オザミ (P6) をはじめ、6Fにはさまざまなジャンルの店が揃う 3. オープンキッチンの JASMINE 和心漢菜 (P7) など、臨場感ある調理場が食欲をそそる 4. 街並みを望む窓際の席を用意するレストランも多い。写真は Ironbark Grill & Bar (P6) 5. 落ち着いた佇まいの銀座 真田 SIX (P7) など、銀座ならではの上品感が漂う店構え

TIPS 1



時間を忘れて楽しめる蔦屋書店とスターバックスも

左/アートやデザインの本が豊富に揃う蔦屋書店。濃い和盆しよこら 2721 円などのコラが商品や、ギャラリースペースやトークイベントを通してアートのある暮らしを提案 右/併設するスターバックス (P15) でコーヒーを片手に書店内の書籍や雑誌を楽しむ。コーヒーの香りが際立つ、銀座 蔦屋書店限定のハンドメイド ステムグラス 9936 円はおみやげに

食とアートを多面的に楽しめる 6階レストランで優雅なひとときを

多様なレストランにプレミアムなフードホール、そして銀座蔦屋書店とスターバックスが並ぶ6階は、食とアートを同時に楽しめるフロア。ほかにはない特別な場所が、食事という体験をイノベートする



ソファチェアがゆったりと配置された TEPPANYAKI 10 GINZA のダイニング。上質な空間が、食事のひとときをより思い出深いものにする

心もお腹も満たされる銀座ならではの空間へ

食関連のショップやカフェ、レストランが70店舗以上も揃うGINZA SIX。その中でも蔦屋書店のある6階は、各店のきらびやかなエクステリアと相まって、アートな雰囲気が漂う場所。そこに、「銀座大食堂」(P4)をはじめ、め度の高レストランがラインナップされている。

約1000㎡の面積を誇るのがプレミアムフードホールの「銀座大食堂」。開放感あふれるダイニングゾーンと約40㎡のロングテラス、8つの個性豊かな専門店が並び、昼夜を問わずゆっくりと食事やお酒が楽しめる。

「10」をモチーフにしたスタイリッシュなエントランスが印象的なのは「TEPPANYAKI 10 GINZA」(写真/P6)。時間により照明が変わるムードのある空間でライブ感ある鉄板焼きの演出を堪能できる。

そのほかにも実に多彩な顔ぶれが揃い、銀座に居ながら世界各国を放しているような気分。普段使いから特別な一夜まで、幅広いシーンでニーズに応じてくれるはず。お店を選ぶその瞬間から、ここだけの新しい食体験が始まる。

ランチもディナーもよりどりみどりの個性豊かな8つの専門店を巡ろう

LUNCH & DINNER



F キッチン きむら

鮎屋がプロデュースする、海鮮フライをコース仕立てで楽しめる洋食店。昼は、大ぶりの海老2尾とグリーンサラダ、季節の前菜、漬物、ごはん、味噌汁付きの4104円コースメニュー。夜は、季節の海鮮フライを存分に堪能できる4104円、6264円、8424円の3コース。

KITCHEN KIMURA

☎03-6263-8551 ㊟11:00~14:00 (L) 17:00~21:30 (L) ㊟昼、夜4104円~ ㊟10 個室なし

DINNER



G MINT MOON

中国宮廷料理店などの総料理長の経歴を持つ永田篤氏の創作中華が味わえる第1号店。北京ダックとフカヒレスープが付いた松花堂風八宝御膳4104円のランチや、ディナーの北京ダック付きフカヒレあんかけ炒飯3564円など、唯一無二の素材の組み合わせや新感覚の味に脱帽。

LUNCH



ミントムーン

☎03-6263-9675 ㊟11:00~14:00 (L) 17:00~21:30 (L) ㊟昼1800円~、夜3000円~ ㊟10 個室なし

LUNCH & DINNER



H すき焼き・牛しゃぶ 松重

三重県の老舗精肉店「朝日屋」が厳選したA5ランクの松阪牛を使ったしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店。昼、夜楽しめる松重セット9504円は、サーロイン100gを割り下でいただくすき焼きか、昆布出汁で作るしゃぶしゃぶを選べる。セットには、お酒が恋しくなる先付けと前菜も。

SUKIYAKI MATSUJU

☎03-6274-6829 ㊟11:00~15:00 (14:00L) 17:00~21:30 (L) ㊟昼3800円~、夜4800円~ サ5% (ランチのぞく) ㊟9 個室なし

DINNER



I 秋田比内地鶏 日乃本 比内や

濃厚なうまみとほどよい歯応えが魅力の比内地鶏を、多彩な料理で楽しめる専門店。ランチのおすめは、皮を炭火で炙った鶏肉にトロトロの卵がからむ比内地鶏の親子丼セット2916円。ディナーには、職人が炭火で焼き上げる比内地鶏の串518円~を地酒やワインとどうぞ。

LUNCH



AKITAHINAIJIDORI HINOMOTO HINAIYA

☎03-6264-6553 ㊟11:00~14:00 (L) 17:00~21:30 (L) ㊟昼、夜3000円~ ㊟10 個室なし

LUNCH & DINNER



B フタバフルーツパーラー 銀座本店

1941年創業の果実店「フタバフルーツ」とのコラボレーションで2018年6月にオープン。多彩なフルーツを楽しめるフタバの季節フルーツミックスバフェ1620円や、香り豊かなトリュフとキノコのクリームオムライス2376円など、幅広い年齢層に支持されるメニューが魅力だ。

SWEETS



FUTABA FRUITS PARLOR GINZA HONTEN

☎03-6263-9674 ㊟11:00~23:00 (フード22:00L、ドリンク22:30L) ㊟昼、夜1500円~ ㊟84 個室なし

LUNCH & DINNER



C 神戸牛すてーき Ishida

上質な黒毛和牛・神戸ビーフのみを使用する鉄板焼専門店。熟練のシェフが目前で丁寧に焼きあげる神戸牛肩ロースセット8424円は肉本来のうまみが口の中で広がり至福の時間に。ランチ、ディナーともに注文可能。セットには先付け、サラダと季節の野菜焼き、ごはんなどが付く。

KOBE BEEF STAKE ISHIDA

☎03-6264-6529 ㊟11:00~14:00 (L) 17:00~21:30 (L) ㊟昼3024円~、夜6264円~ サ5% (ランチのぞく) ㊟9 個室なし

DINNER



D 銀座 かつら

GINZA SIXで展開する京料理をベースにした鰻、天ぶら専門店。ランチの名物は、「そのまま」、「薬味と」、「出汁茶漬け」の3段階で味わえるひつまぶし御膳5184円。夜は、秘伝のタレが絶品の天井とふくらやわらかな愛知県産の鰻が堪能できる鰻二段重6048円が好評。

GINZA KATSURA

☎03-6274-6378 ㊟11:00~14:00 (L) 17:00~21:30 (L) ㊟昼、夜4800円~ ㊟10 個室なし

DINNER



E 鮨処 順

毎朝豊洲で仕入れる鮮魚を使った江戸前鮨を、カウンターで1貫ずつ提供。ランチの結5400円は、寿司10貫にお好みの1貫が選べる嬉しいセット。ディナーの松風10800円は、握り10貫、3種の刺身のほかにマグロの中落ちなど旬な逸品が付く。目の前の職人技に惹きつけられる。

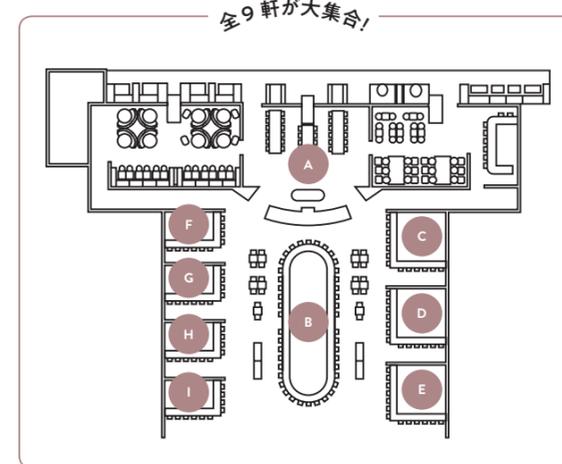
LUNCH



SUSHIDOKORO JUN

☎03-6264-5068 ㊟11:00~14:00 (L) 17:00~21:30 (L) ㊟昼5000円~、夜10000円~ ㊟11 個室なし

気鋭の店が集うフードホール 銀座大食堂の使い方



鯉、鰻、牛しゃぶ、地鶏料理、神戸牛ステーキ、洋食、創作中華など、日本各地から選りすぐりの9つの銘店が集結した、唯一無二の食のテーマパーク「銀座大食堂」。

店舗内は、奥に銀座モダンテラス (A)、中央にフタバフルーツパーラー (B)、左右には暖ごしにカウンター席のみをしつらえた7つの専門店 (C~I) と、3つのタイプに分かれる。料理のジャンルやスタイルの異なる9店の中から、その日の気分や好みの店を選んで入店を。

最大の特徴は、銀座モダンテラスでオリジナルメニューのほかに、7つの専門店のアラカルトメニューをオーダーできること。それぞれがカウンターで提供する料理とは異なった料理を、少しリーズナブルな価格で味わうことができるうえ、複数店のメニューを数人でシェアしながら楽しめるのも嬉しいポイント。

最大の特徴は、銀座モダンテラスでオリジナルメニューのほかに、7つの専門店のアラカルトメニューをオーダーできること。それぞれがカウンターで提供する料理とは異なった料理を、少しリーズナブルな価格で味わうことができるうえ、複数店のメニューを数人でシェアしながら楽しめるのも嬉しいポイント。



和食の要素を取り入れた昔懐かしい洋食に出会える

7つの専門店の味を楽しめる銀座モダンテラスをチェック

A 銀座モダンテラス

日本と世界の文化を織り込んだ、どこか懐かしく新鮮な発見があるレストラン。「銀座大食堂」のダイニングとして、ひとつのテーブルを囲みながらフードホール内の専門店から届くアラカルトメニューを味わえる。ランチ限定の幕の内弁当や、ティータイムにはフルーツタルトなどのスイーツも登場。ディナータイムは、数人でシェアできる大ぶりの昔懐かしい味わいのミックスビザなど、お酒が進むメニューが揃う。

GINZA MODERN TERRACE

☎0570-001-432 (銀座大食堂) ㊟11:00~14:00 (L) ※土・日・祝~15:00 (L) 17:00~23:00 (フード22:00L、ドリンク22:30L) ティー14:00~17:00 ※土・日・祝15:00~ ㊟昼、夜1800円~ サ10% ㊟170 個室あり(室料5000円)

1.ディナーは、山梨県産・白梨ソーセージの盛り合わせ1620円、そば粉で揚げたフィッシュ&チップスや生ハムのシーザーサラダ各1296円などアラカルトが満載 2.特注の器に季節の和食が並ぶランチ限定・幕の内弁当2160円 3.全長約40mのロングテラス

LUNCH



DINNER



和のアイデアを加えた中国伝統の味を満喫

JASMINE 和心漢菜

DINNER

昼夜味わたる看板メニューは、山口祐介総料理長が本場四川の味を再現したよだれ鶏1640円。しっとり蒸しあげた総州古白鶏に特製ラー油と黒酢ベースの甘酢タレがよくからむ。皮から作る香港点心や創作点心など45種類のメニューから選べる飲茶オーダーバイキングプランはランチ限定。1人平日3500円、休日4000円で90分間食べ放題に。



LUNCH



ジャスミン ワシカンサイ

☎03-6264-5571 ☎11:00~15:30 (15:00L) 17:00~23:00 (22:00L) ☎昼1400円~、夜7000円~ サ10% (ランチのぞく) ♪86 個室あり (室料540円)

日本のオイスターバーを牽引する注目店

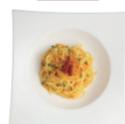
EMIT FISHBAR

DINNER

日本各地から厳選し、海洋深層水で浄化した安全な牡蠣や魚介の創作料理を提供。外はカリッ、中はジューシーな牡蠣のバターソテー1ピース486円は、お酒を楽しむディナーにぴったり。ランチセット1620円はウニのペペロンチーノなど6種を用意。どれも牡蠣の出汁が利いたコク深い味わい。産地いろいろの生牡蠣は1ピース498円~。



LUNCH



エミットフィッシュバー

☎03-3575-1540 ☎11:00~15:00 (14:30L) 17:00~23:00 (22:00L) ☎昼1500円~、夜4000円~ 席料1人324円(17:00~) ♪36 個室なし

高級食材の魅力を最大限に引き出す職人技に感嘆

TEPPANYAKI 10 GINZA

DINNER

目の前で練り広げられる躍動感に満ちたパフォーマンスは、鉄板焼きならではの醍醐味。ディナーのおまかせコース11664円では、厳選黒毛和牛をはじめ、活伊勢海老、アワビ、ウニなど全9品を堪能できる。さらにランチにもこれらの豪華食材を用いたコースが充実。「10」をかたどった入口のオブジェや窓が、輝くコテで装飾されているのも見どころ。



LUNCH



テッパンヤキ テン ギンザ

☎03-6263-9899 ☎11:00~15:30 (14:30L) 17:00~23:00 (21:00L) ☎昼4000円~、夜8000円~ ♪100 個室なし

スパイスを駆使した本場仕込みのインドカレー

Tamarind

DINNER

南北インド料理を幅広く取り揃えるこちらでは、本場出身のシェフが作る多彩なカレーが人気。ディナーのカニバターマサラ1728円~は、定番のコク深いバターマサラにカニ爪を加えた斬新な1品。ミールズランチ1458円~は、サンバル(豆と野菜のカレー)、ラッサム(トマトと玉ねぎのスープ)のほかにリストから好みのカレー3種を選んで満足度が高い。



LUNCH



タマリンド

☎03-6264-6541 ☎11:00~23:00 (ランチ15:30L、土・日・祝ランチ17:00L、ディナー22:00L) ☎昼1000円~、夜1200円~ ♪32 個室なし

肉のうまみが凝縮した熟成肉を豪快に味わう

Grill & PUB The NICK STOCK

DINNER

イギリスのバブをイメージした店内では、自家製&手仕込みにこだわった肉料理を。家族や仲間との食事には、インパクト大な骨付き肉、熟成牛トマホークステーキ1g11円(税別)を選びたい。150gのお肉がいただけるローストビーフランチ1944円はライスと牛テールスープ付き。肉のうまみを最大限に引き出した熟成牛とローストビーフは数量限定。



LUNCH



グリル&パブ ザ・ニックストック

☎03-6264-5756 ☎11:00~15:00 (14:00L) 17:00~23:00 (22:30L) ☎昼2000円~、夜3000円~ ♪44 個室なし

イタリア各地の伝統料理と希少なワインで乾杯

il Cardinale

DINNER

コンセプトは“街外れの小さなトラットリア”。おすすめはシェフ自慢のトスカーナ・ヴィアレツジョの漁師風パスタ“トラスコラーラ”1944円を。魚介の濃厚な出汁とトマトのラグーソースが好相性。900℃のオーブンで焼きあがる牛フィレ肉のグリル3888円は、ランチのみ日替わり前菜盛り合わせとパンが付く。イタリア産の希少なワインも約40種揃う。



LUNCH



イル カルディーナーレ

☎03-3573-3088 ☎11:00~15:00 (L) 17:30~23:00 (22:00L) ティー15:00~16:30 ☎昼1800円~、夜5000円~ ♪40 個室あり (6800円コース利用・6名より)

1本1本に工夫を凝らした大阪発の創作串揚げ

だるまきわ味

DINNER

本場・大阪の老舗が手がける季節の創作串揚げの専門店。こだわりの日本ワインと楽しめるディナーのおまかせコース5616円は、串9本と数品の逸品料理を提供。ランチの彩美コース2160円は、串6本と隠れ名物の鰻の自家製胡麻醤油掛け併付き。豊後牛カインミヤサーモンといくらのこぼれ盛りなど、奇想天外なアツツ串揚げの登場に気分が高まる。



LUNCH



DARUMAKI WAMI

☎03-6264-5539 ☎11:00~15:00 (14:30L) 17:00~23:00 (22:30L) ☎昼2000円~、夜5300円~ ♪45 個室あり (室料: 飲食代の15%)

滋味豊かな信州の食の魅力が心にしみわたる

銀座 真田 SIX

DINNER

長野の契約農家から直送の有機野菜をはじめ、信州蕎麦や豆腐、味噌、地酒など、信州を丸ごと味わえる人気店。ディナーには信州豚の味噌漬け焼き1836円などを。せいろ1026円はクルミだれのタイプ1350円もある。ランチコース3024円の信州前菜7種には、郷土食の醤油豆などが盛り込まれホッとする味。店内で手打ちする数量限定の十割田舎蕎麦も評判。



LUNCH



GINZA SANADA SIX

☎03-3573-8871 ☎11:00~23:00 (ランチ17:00L、ディナー22:00L) ☎昼1500円~、夜4000円~ サ10% (17:00~) ♪99 半個室あり (室料3000円~)

自由な発想が光るオーストラリアの美食に出会う

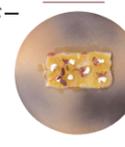
Ironbark Grill & Bar

DINNER

世界の多様な食文化が融合したモダンオーストラリア料理に親しめるレストラン。広い店内にはテーブル席のダイニングや個室、バーなどがあり、用途に合わせて使い分けられるのも魅力。ディナーにはオーストラリアでのびのびと育った穀物牛のサーロイングリル4500円を。ランチコース2800円の「本日のお刺身」もぜひとも味わいたいシグネチャーメニュー。



LUNCH



アイアンバーク グリルアンドバー

☎03-6264-5402 ☎11:00~15:30 (14:30L) 17:30~23:00 (22:00L、日21:00L) ☎昼1200円~、夜4000円~ サ10% (ランチのぞく) ♪102 個室あり (平日ランチ25000円以上、土・日・祝ランチ35000円以上、ディナー100000円以上利用に限る)

気分に合わせて 通いつめたい カジュアルレストラン 11軒

6階には気取らずカジュアルに食事を楽しめる和洋中ほか多彩なジャンルのレストランが並ぶ。親しみやすくも、銀座らしい上質感や斬新さを感じられる厳選メニューを堪能あれ

伝統を継ぐビストロ料理をワインとともに

ビストロ オザミ

DINNER

肩ひじ張らないフランス料理と、日本の正統派洋食を両方味わたる使い勝手のよいビストロ。ディナーの仔牛骨付きロース肉のロースト3402円は、きめ細かな肉質と上品なうまみに魅了される。ランチ5184円コースは前菜や主菜をリストから選べ、主菜のいちばん人気は肉汁あふれる山形牛100%のスペシャルジュシーハンバーグ。600種近いワインの品揃えも圧巻。



LUNCH



BISTRO AUX AMIS

☎03-3289-4120 ☎11:00~15:00 (L) 17:30~23:00 (21:30L) ※土・日・祝17:00~23:00 (土21:30L、日・祝21:00L) カフェ14:00~17:00 (16:30L) ※土・日・祝~16:30 (16:00L) ☎昼2500円~、夜3800円~ ♪48 個室なし

「うまい」を基準に厳選された肉をほおぼる至福

焼肉山水

DINNER

本店は東京・国分寺で40年以上愛される焼肉専門店。店のモットー「どうせ食うならうまい肉」を冠したコース9180円は、特定の産地や銘柄に縛られず、うまさを追求して全国から仕入れた厳選肉を味わい尽くせる。コクのある甘めの自家製タレにコチュジャンを入れてどうぞ。ランチには、生タン塩などの名物が1皿に凝縮された特選焼肉定食4190円がおすすめ。



LUNCH



YAKINIKU SANSUI

☎03-6264-5529 ☎11:00~15:30 (14:30L) 17:00~23:00 (22:00L) ☎昼2000円~、夜9000円~ サ10% (ランチ定食メニューのぞく) ♪58 半個室あり (室料なし)



ゲストの目の前で仕上げる
シェフ渾身の創作フレンチ

銀座 極

フレンチをベースに、和・洋の旬菜を自在に操り独自の料理を生み出す齋藤隼人シェフ。カウンター越しに、おまかせコースで展開する料理は、ゲストのリクエストにも柔軟に対応。シェフの遊び心が詰まった逸品が登場することも。

GINZA KIWAMI

☎03-6263-9741 ☎11:00~16:00 (14:30LO) 17:00~22:30 (21:00LO) ※3日前までの要予約 ☎昼、夜 16000円~ サ10% ♯12 個室なし



「国内外からそのとき食べたい食材を取り寄せてメニューを組み立てます。お客様との会話から味付けをアレンジしたり、ときには食材を変更することもあります。カウンターならではのライブ感や瞬時のサービスを大切にしています」(シェフ・齋藤隼人氏)



13階で待つのは匠の技の競演。 大人のためのハイクラスレストランへ

大切な人と特別な時間を過ごしたい。そんなときは、料理界の匠が腕を振るう13階のレストランフロアへ。ラグジュアリーな空間と最上質のおもてなしに魅了され、繊細な手仕事から生まれる料理の数々に酔いしれたい

THE GRAND GINZA

「五感と六感をくすぐる食文化の発信」をテーマに、約1500㎡にラウンジ、レストラン、バンケット、茶室を有する。右奥に「銀座 極」、左奥に「THE GRAND 47」、中央には、「THE GRAND LOUNGE」が配され、個々に最高の食事と心地よくつらぎの場が用意されている。

「銀座 極」のディナーの一例、鹿児島黒牛のフィレ肉 昆布締め 塩パイ包み焼き、鹿児島島のブランド牛と北海道産昆布で作る創作フレンチ



シャンパンも楽しめる大人のアフタヌーンティー

THE GRAND LOUNGE

銀座の待ち合わせ場所としても人気のラウンジ。アフタヌーンティーセット 4104 円は名物の苺のミルフィーユをはじめ、多彩なスイーツやアムニエツ、スコーンなどの軽食が並び、15種類以上揃うドリンクを3時間フリーでオーダーできる。

ザ・グラン ラウンジ

☎03-6263-9740 ☎11:00~23:00 (22:00LO) サ10% ♯100 個室なし



日本全国の希少な食材を堪能する美食の旅へ

THE GRAND 47

47 都道府県から北海道、九州など地域にフォーカスした厳選食材を使い、齋藤隼人シェフが極上の1皿に。地域は2カ月ごと変わるので、訪れるたび美食紀行を体感できる。ランチコース 4104 円~、ディナーコース 7560 円~ほかアラカルトも。

ザ・グラン フォーティセブン

☎03-6280-6129 ☎11:00~16:00 (14:30LO) 17:00~22:30 (21:00LO) ☎昼4500円~、夜8500円~ サ10% ♯60 個室なし(半個室のVIPルームあり、室料10000円~)



VIP ROOM

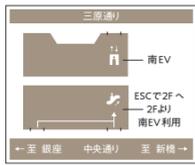
日本文化を現代的解釈でデザインした和モダンな空間。屏風絵と襖絵は着物デザイナー 齋藤上太郎氏が担当



TIPS 2

13階へは直通ルートでスマートに

13Fへは、三原通り側にある南エレベーターを利用すると、各階から直通で移動ができるのでおすすめ。広いエントランスがある銀座中央通り側の北エレベーターやエスカレーターを利用した場合は、2~6Fで南エレベーターに乗り換えてアクセスする



一流シェフの技が生む
唯一無二の体験を

GINZA SIXの13階は、銀座エリア全体の中でも屈指のレストランフロア。銀座を知り尽くした美食家をもうならせる気鋭のシェフや熟練の職人たちが日々腕を振るう場所だ。記念日などのハレの日から、特別な個室を利用した接待をはじめとしたビジネスシーンまで、その味を求める成熟した大人たちが集う。

ある店では、ゲストとの会話から生まれたインスピレーションによってその日の料理をアレンジし、またある店では世界中から集めた最上級の素材に極限まで向き合って1皿に仕上げる。特に注目ののはカウンター席の豊富さで、そこで繰り広げられるのは料理というエンターテインメントであり、シェフとゲストとの芳醇なコミュニケーション。ほどよい緊張と華やかさを感じながらの食事は、唯一無二の体験として記憶に刻まれていく。

極上の食事と心地よいホスピタリティ、そして上質な空間。すべてが最高レベルで調和しているからこそ訪れる特別な時間。このフロアに代わる場所は、当分現れそうにない。



「素材から着想を得ることもあれば、組み立てた構成に沿って素材を決めることもあります。大切なのは、素材の持ち味を最大限に引き出すこと。お客様に合わせてアレンジできるのも、オートクチュールディナーの醍醐味です」(シェフ・簗原祐一氏)



ディナーコース 21600 円の一例、仔鳩のローストはなめらかでブリッとした食感。仔鳩の各部位のあしらいや、コクのあるソースに魅了される



「個々の素材に適した衣の量や揚げ方を工夫することで、すべての素材が主役・脇役の区別なく輝く、そこに天ぷらの魅力があります。カウンターならではの調理のライブ感や揚げる音、職人との会話もお楽しみください」(調理長・寺岡正憲氏)



山の上のおまかせコース「葉」21600 円より季節の天ぷら一例。手前から生ウニ、銀杏、蓮根。衣の中に封じ込められた素材のうまみに感動する

新進気鋭のシェフが奏でる進化系フレンチ

L'homme du Temps signé à nu

日本とフランスで経験を積んだ簗原祐一シェフが、全国から厳選した旬の食材を使い、伝統的なフレンチの技法と独自の感性を融合した進化系フレンチを提案。「目の前で調理を行い、料理への想いをみずから伝えたい」という考えから、振る舞われる料理は1コース、ディナーはカウンター席をメインにご案内。ゲストとの会話から料理は瞬時に変化していく。

ロムデュタン シニエ ア・ニュ

☎03-6263-9773 ☎11:00～15:00(13:00L) 17:30～23:00(20:30L) ☎昼 7560 円～、夜21600 円～ サ10% ♪24 個室あり(室料なし) ☎水

PRIVATE ROOM



1. ランチコース 7560 円の一例、鮮魚の茶締めはシマアジを福岡県産の八女煎茶で締めた逸品。魚のうまみを引き出しながら、煎茶特有の香ばしさも楽しめる。ピソソワーズスープ仕立てのソースと一緒に 2. チェリー材の天板やアールを描く天井が目を引くカウンター席 3. 個室は 6 人席と 8 人席の 2 室用意。書家・川邊りえこ氏によって壁に描かれた文字が美しく躍動感ある空間を演出

LUNCH

四季折々の山海の幸を職人技が冴える天ぷらで

てんぷら山の上 Ginza

東京・神田駿河台「山の上ホテル」で、多くの美食家を虜にできた昭和 29 年創業の天ぷらの名店。その老舗の美味を銀座で楽しめる。腕を振るうのは、神田駿河台や六本木で長年経験を積んだ調理長たち。素材の特性を見極めて衣を調整し、温度の異なるふたつの鍋でカラリと揚げる。季節の食材のみで構成されるコースを通して、四季の移ろいを愛でたい。

TEMPURA YAMANOUÉ GINZA

☎03-6264-5516 ☎11:00～15:00 (14:00L) 17:00～23:00 (20:30L) ☎昼 4000 円～、夜14000 円～ サ10% ♪51 個室あり(6 席個室/室料21600 円、4 席個室/室料5400 円、夜10800 円)

PRIVATE ROOM



1. ランチの特製天井7344 円。車海老や穴子、季節の野菜などを特注の伝統漆器に盛り込んだ GINZA SIX 限定メニュー 2. 和の伝統美とモダンな雰囲気と調和した空間。カウンターの正面には昔ながらの水の冷蔵庫が備わる 3. 専属の職人が目の前で天ぷらを揚げてくれるカウンター個室(6 席)は接待や商談にも重宝する。ほかに 4 席の個室もあり、ゆったりと落ち着いて食事ができる

LUNCH

グラン クリュ カフェ ギンザ

☎03-6274-6841 ☎11:00-23:00 (22:30L) ☎昼、夜10800 円～ ♪18 個室なし



コーヒー豆の香りに癒される空間。アンティークの間接照明や革張りの家具が優雅な気分



焙煎豆100g(150mlカップ5～6杯分)10800 円～。豆は店内のコーヒーセラーで2週間キープが可能

豆を、長谷川さんがハンドドリッップで丁寧に淹れてくれる。「湯を注いだときふっくらと膨らむのは豆が新鮮な証です。抽出時間と蒸らす時間も豆ごとに変え、最高の1杯を提供します」。川島氏、長谷川氏の想いはコーヒー界のロマネ・コンティを作ることに。極上の1杯は、オールドノリタケのカップで供される。

至福の1杯①
GRAND CRU CAFÉ GINZA
13階で異彩を放つグランクリュカフェギンザ。ここで味わえる極上のコーヒーの秘密とは。店長兼コーヒーエバンジェリストの長谷川宗佑さんに話を聞いた。「世界中を飛び回るコーヒーハンターの José、川島良彰が、農園、畑、樹の選別や完熟豆のみの収穫、精選技術、航空輸送や脱酸素定温保管に至る全工程を指揮しています。独自の厳格な品質基準をクリアした生豆が、7カ国の10農園から届けられます」。アロマと鮮度をキープするためシャンパンボトルに保管した焙煎

極上のコーヒーが飲める場所。その1杯に込められた想いを聞く





「発酵熟成肉は融点が低いため、火を入れ過ぎないことが重要です。炭火で表面を焼いた後、火から下ろしてじっくりと低温調理しうまみを引き出しています。発酵熟成肉に合うワインやオリジナルのドリンクも揃えています」(シェフ・須貝勉己氏)



ディナー 12000円コースより、発酵熟成牛サーロインと発酵熟成三元豚の炭火焼き。調理途中で40分休ませることでジューシーな焼きあがり



「天然マグロのうまみや米自体の甘みが引き立つように、シャリは3種の酢と塩ですっきりと仕上げています。口に含んだ瞬間のネタとシャリの一体感をぜひ味わってください。気軽に本物の江戸前船をお楽しみいただけますよ」(料理長・野桐正彦氏)



「井筒」12960円は、前菜、鰻9貫、巻物、お椀のコース。写真は天然マグロのほか、江戸前穴子、下関産クエなど。握りたてが順次サーブされる

芳醇で味わい深い発酵熟成肉の真価を体感

旬熟成 GINZA GRILL

独自の手法で肉のうまみを引き出した「発酵熟成肉」の料理が評判。なかでも国産黒毛和牛を30日かけて発酵熟成し、炭火でじっくりと焼きあげるステーキは、須貝勉己シェフの繊細な焼き技が冴える1品。豊かに広がる熟成香とやわらかな食感に、ひと口で心奪われる。モダンジャパニーズをテーマにした食器や店内装飾が、特別な時間を美しく彩ってくれる。

SHUNJYUKUSEI GINZA GRILL

☎03-6280-6429 ☎11:00~15:00(13:30L) 17:00~23:00(21:00L) ☎昼4800円~、夜12000円~ サ10%(ランチのぞく) ■54 個室あり(室料なし) ※予約問い合わせ/15:00~17:00

PRIVATE ROOM



1. ランチ 4800円コースの前菜一例、発酵熟成牛のタルタル、国産黒毛和牛のやわらかい肉も肉を軽く炙り、エシャロットなどが入ったソースで味付けした1品 2. 窓に面したテーブル席や、ゆったり座れる中央の大テーブルも人気。入口には熟成庫がある 3.6名まで着席可能な個室は、異国情緒を感じさせる装飾が魅力。ほかに最大4名まで利用できる半個室が4室ある

LUNCH



仲卸の強みを活かした素材が際立つ江戸前船

つきじ鈴富

築地で天然マグロを専門に扱う仲卸「鈴富」が直営する船割烹。天然マグロを筆頭に旬の魚を全国から厳選し、それぞれに絡める・漬ける・炙るなどのひと仕事を施した正統派の江戸前船を味わえる。清潔感に満ちた店内には凛とした雰囲気も漂うが、緊張は無用。料理長の野桐正彦氏をはじめ、気さくな人柄揃いの職人と、カウンターごしに会話を交わすのも楽しい。

TSUKIJI SUZUTOMI

☎03-6263-9860 ☎11:00~15:00(14:30L) 17:30~23:00(21:30L) ☎昼5000円~、夜8000円~ サ10% ■30 個室あり(室料3名まで10800円、4名以上6480円)

PRIVATE ROOM



1. ランチ限定の「羽衣」コース5832円の船割一例。前菜、一品料理、鰻7貫、巻物、お椀が付く 2. 洗練された和の空間に心安らく。カウンターの上に視線を遮るものがないため、職人の鮮やかな手さばきをじっくりと堪能できる 3. カウンター個室では専属の職人が常駐し船を握ってくれる。2名以上で利用でき、美食家のゲストをもてなす大切な接待や会食にも好適。贅沢なひとときを満喫したい

LUNCH



ミクソロジー サロン

☎03-6280-6622 ☎11:00~23:00(22:30L) ☎1400円~ チャージ800円 ■8 個室なし



隠れ家のような全8席の空間に落ち着く。買い物途中のひと休みやディナー前の1杯など用途は幅広い



自家製の柚子胡椒ジンを使った Four Seams No.6 1730円。舟の角に置かれたスパイスが味に変化する

を楽しんでいただきたいですね」
ゲストの好みに合わせたオーダーメイドカクテルも作ってもらえる。「お好きなお茶の種類は?」「飲み応えのあるものと軽いもの、お好みは?」佐藤さんの落ち着いた心地よいトーンの声に耳を傾け、会話を楽しみつつ、世界にひとつのカクテルができあがるのを待つ。まさに一期一会の至福のひとつとき。

至福の1杯

Mixology Salon

ここにしかない
味わいが心に刻まれる
隠れ家サロンで
唯一無二のカクテルを





個人的で希少なコーヒーを心ゆくまで味わえる

6F スターバックス コーヒー 銀座 蔦屋書店

希少な豆を使い、バリスタが特別な1杯を淹れてくれる「スターバックスリザーブバー」を併設。驚くほどクリーミーなスターバックスリザーブ® ナイトロコールドブリューコーヒー 864円とNY チーズケーキ 453円は相性抜群。

STARBUCKS COFFEE GINZA TSUTAYA BOOKS
☎03-3575-6080 ☎10:00~22:30
▲165



ディオールの世界観に映える珠玉のスイーツを

入口 B1・1F Café Dior by Pierre Hermé

「ハウスオブディオール銀座」内にあり、クープラッセムロンエフランボワーズ 2808円をはじめ、ピエール・エルメによる旬の果実を使ったデザートが充実。豆乳ベースのレフランボワーズエロース 1296円はバラの香りが上品。

**カフェ ディオール
バイ ピエール・エルメ**
☎03-3569-1085 ☎10:30~20:30
(19:30L) サ13% ▲53

TIPS 3

#0107 PLAZA の使える スタンドバーに注目

セレクト雑貨とコスメを扱う4Fの#0107 PLAZA (オトナプラザ)。その一角にあるスタンドバーは気軽に立ち寄れる便利なスポットで、生絞りのコールドプレスジュース 810円~や、1杯ずつドリップするコーヒー 430円などが揃う。クマのイラストが愛らしい



シェアしながら楽しみたいアフタヌーンティー

5F JOE'S CAFÉ

ロンドン発のファッションブランド「JOSEPH」が手がける日本初上陸のカフェ。JOE'S ハイティーマーセット 4860円は、季節のフルーツサンドイッチやスコーン、焼き菓子などがズラリ。茶葉の選定からこだわりの紅茶と優雅な時間を過ごせる。

ジョーズカフェ
☎03-3573-5380 ☎10:30~20:30
(20:00L) ▲20



待ち合わせに最適なロケーションも魅力

1・2F スターバックス コーヒー

1階はカウンター&スタンディングカウンター、2階はカウンター&テーブル席を配置。赤と木目を基調とした空間で味わう、スターバックス ラテ (トールサイズ) 399円とシナモンロール 345円は格別だ。

STARBUCKS COFFEE GINZA SIX
☎03-5537-7303 ☎1F 7:00~22:30
※土・日・祝8:00~22:00 2F 10:30~20:30 ▲42



ビジュアルと味わいに二度驚く魅惑のアイスバー

4F JOTARO SAITO

日本を代表するキモノデザイナー JOTARO SAITO の旗艦店で、ブランドの世界観を体現した美しいオリジナルスイーツを楽しめる。全20種あるアイスバー 432~648円は、鮮烈に広がる素材の味わいが見事。シャンパンセット 2160円も。

ジョウタロウ サイトウ
☎03-6263-9961 ☎10:30~20:30
(19:30L) ※~12:00はドリンク・アイスバーのみの提供 ▲25



プロヴァンスの香り漂うスイーツを満喫

B1F ロクシタン アトリエ・ド・プロヴァンス

「ロクシタン」のGINZA SIX 限定コンセプトショップ内にあるアトリエ風カフェ。マンゴーなどみずみずしいフルーツを使ったパルフェ ジョーヌ 2000円や、ハーブティーベースのラベンダーブルー 1200円など、色鮮やかなメニューに出会える。

L'OCCITANE Atelier de Provence
☎03-6280-6462 ☎10:30~20:30
(20:00L) ▲18



買い物途中に立ち寄りたい クリエイティブな 洗練カフェ8軒



極上の抹茶のうまみと香りが広がる贅沢なパフェ

4F 中村藤吉本店

京都で164年の歴史を誇る茶商のカフェでは、上質な日本茶の魅力が光る甘味に出会える。別製まるどパフェ 2200円は、部分ごとに異なる種類の抹茶が使われ、芳醇な濃茶を堪能している心地に。香り高い薄茶「成光の昔」800円とどうぞ。

NAKAMURA TOKICHI HONTEN
☎03-6264-5168 ☎10:30~20:30
(19:45L) ▲50

西海岸の風を感じるオリジナルメニューが充実

5F 72 Degrees Juicery + Café by David Myers

カリフォルニア出身のデイビッド・マイヤーズ氏のオリジナルレシピによるヘルシーな食事やスムージー 972円~が評判。赤身肉100%のパティに自家製トマトジャムやアルファルファが入った 72D classic burger 1382円は食べ応え抜群。

**72° ジューサリー
+ カフェ バイ デイビッド マイヤーズ**
☎03-6263-9872 ☎10:30~20:30
(20:00L) ▲72



シーンに合ったアイテムが必ず見つかる GINZA SIX 手土産ガイド

手土産に迷うときは、地下2階のフーズフロアがおすすめ。
4つのシーン別に、厳選した52アイテムを紹介する

PART 1

特別な日、大事なときに頼りたい

外さない大人のこだわりギフト



ミルフィーユ フレイージュピスターシュ

¥3780円 GINZA SIX 限定

PHILIPPE CONTICINI
フィリップ・コンティチーニ

☎03-3289-4011

フランスデザート界の巨匠、フィリップ・コンティチーニによるプティック&カフェ。イチゴの酸味と濃厚なピスタチオが絶妙なミルフィーユは、大きく焼くことで外側と内側のおいしさを感じられる逸品。色鮮やかなイチゴのトッピングで見た目も華やか。
賞味期限/製造より30日



サク アソート 30枚入

¥3240円

ISHIYA GINZA
イシャギンザ

☎03-3572-8148

銘菓「白い恋人」の石屋製菓が作る北海道の素材にこだわった「サク ラング・ド・シャ」。十勝産ゴーダチーズにオホーツクの塩を利かせた「北海道チーズ」、北海道ミルクをたっぷり使用したコクのある「ハイミルク」など6種のフレーバーが各5枚入り。
賞味期限/製造より120日 夏場要冷蔵



宇治抹茶最中セット

¥5076円 GINZA SIX 限定

くろぎ茶々
KUROGICHACHA

☎03-6264-5754

京都の老舗茶舗「福寿園」が日本料理「くろぎ」とコラボレーション。宇治抹茶を使った最中皮、瓶詰め抹茶と小豆餡、オリジナルの和紅茶とほうじ茶のセットは、食べる直前に自分で餡を挟んでいただく。作りたてのようなパリッとした食感と抹茶の風味をぜひ。
賞味期限/製造より6カ月



飲む酢3本セット

¥6372円

発酵酢屋 庄分酢
SHOUBUNSU VINEGAR BREWERY

☎03-6264-5531

福岡県大川で300年続く老舗酢屋が展開する飲む酢のセットは、ヘルシー志向の人にこそ贈りたい。あまおう、くろ酢、柚子の3種各200ml入り。はちみつを加えた飲みやすさも魅力。そのまま飲んでも、ヨーグルトやサラダに合わせても楽しめる。
賞味期限/製造より1年



バトン10個詰合せ

¥3200円

PATISSERIE PAVLOV
パティスリー パブロフ

☎03-3289-7155

横浜・元町発のパウンドケーキ専門店。国産フルーツを使用した焼き菓子「バトン」は、黒糖生地には長野県産の市田柿、和三盆糖の生地には愛媛県産の黄柚子、キャラメル生地には青森県産のふじりんごをペアリング。特に、フルーツ好きな人に喜ばれる逸品。
賞味期限/製造より2週間(常温)



こはく・ まゆずみ丸缶 2本セット(オリジナル風呂敷付)

¥4860円 GINZA SIX 限定

ぎんざ 鏡花水月
GINZA KYOUKASUIGETSU

☎03-6280-6130

創業70年の老舗かりんとう屋「ゆしま花月」が手がけるGINZA SIX 限定ブランド。ほのかな米の甘みが広がる「こはく」と、黒ごまの風味豊かな「まゆずみ」のふたつの味がセットに。ケースの上から上質な赤い風呂敷に包んでくれるため、ハレの日のギフトにふさわしい。
賞味期限/製造より2カ月



焼菓子詰合せ12個入

¥3240円

オリジンヌ・カカオ
ORIGINES CACAO

☎03-6228-5706

自由が丘に本店を構えるパティスリーのおすすめは、しっとり焼きあげた焼き菓子の詰め合せ。焦がしバターとアーモンドを使ったフィナンシェをはじめ、ラム酒が香るフルーツパウンドケーキ、アプリコット入りアーモンドケーキなど多彩な12種が揃う。
賞味期限/製造より21日



限定品多数！お祝い、お礼、ビジネス利用まで

真心込めて贈りたい才色兼備の逸品



KUGENUMA SHIMIZU
もなか`幸`
~銀座限定~

湘南鶴沼の予約制レストランが、和洋融合したスイーツ店を展開。だるま、鯛、招き猫など縁起物のもなかが7種類入ったGINZA SIX限定のセットは、別添の白箱と黒箱を挟んで楽しむ。ハレの日の逸品に選びたい。

賞味期限/製造より90日

¥3456円
KUGENUMA SHIMIZU
クゲヌマシミズ
☎03-6263-9775



銀座千疋屋
Premium コロロ
6種詰合せ

創業120余年の果物専門店が、国産果汁で作る厳選果汁グミは、メロン、イチゴ、巨峰、ラ・フランス、不知火(しらぬい)、パイナップルの6種各3袋入り。採れたての果実をそのまま食べているようにジューシー。

賞味期限/製造より300日

¥3888円
パティスリー銀座千疋屋
PÂTISSERIE GINZA
SEMBIKIYA
☎03-6264-5523



銀座ロール (5個入)

¥2160円 [GINZA SIX 限定]

カフェ・ユーロップ
CAFÉ EUROPE
☎03-3289-4021

1920年頃に銀座で人気を集めたカフェが、2017年4月にGINZA SIX限定で復活。バタークリームを使ったミニサイズのロールケーキは、甘さ控えめのコーヒー味と、ミルクィな甘さが広がるバニラ味の計5個入り。常温で持ち歩けるのも勝手がいい。

賞味期限/製造より7日 配送不可



マロングラッセ

¥7776円 [GINZA SIX 限定]

FRANCK MULLER GENEVE
フランク ミュラー ジュネーブ
☎03-3569-0660 [2F]
(パティスリー問い合わせ ☎03-3569-0663)

スイス発の高級時計ブランドによる都内最大級のブティックには、世界で初めてパティスリーを併設。マロングラッセは、和菓に長崎県新上五島町のあら塩をのせたソルト2592円をはじめ、洋菓のラム、オレンジ、スパイス各1728円の4種類。

賞味期限/製造より14日



フィンガースナック詰合せ
3種入

約330年続く老舗麴屋が手がける、新感覚のお麴が揃うこちら。詰め合わせは、枝杖のチーズ&ペッパーのほか、トマト&バジル、ポルチーニ&オニオンの3種入り。ビールやワインと好相性で、辛党の人にも喜ばれる。

賞味期限/製造より90日

¥2808円
ふふふあん by 半兵衛麴
FUFUFU AND... BY HANBEY-FU
☎03-6280-6922



セミドライフルーツ
彩りボックス9種入

日本初の国産果実を使った生ドライフルーツ専門店。新鮮な果実を独自の熟成乾燥法で仕上げるセミドライフルーツは、モモ、イチジク、レモン、キウイなど全9種。手まりをイメージした化粧箱も喜ばれている。

賞味期限/製造より90日

¥3800円
綾farm
アヤファーム
☎03-6263-9739



詰合せ10個入

¥2010円 [GINZA SIX 限定]

HONMIDO
ホンミドウ
☎03-6274-6131

和洋の垣根を越えたお菓子が好評の店。詰め合わせは、サクサク食感のラング・ド・シヤに軽やかな淡雪を挟んだ「本実堂サンド」のきな粉・抹茶のほか、アーモンドパイ、シナモンパイ、みたらレバンケーキが各2個入り。植物モチーフの包装紙が女性に好評。

賞味期限/製造より16日(商品により異なる)



京濃い茶バウム

¥2160円

辻利
TSUJIRI
☎03-6263-9988

京都・宇治で150余年続く宇治茶の老舗。関東初店舗のこちらでは抹茶を使ったスイーツが好評。1層ずつ手で焼きあげたバウムクーヘンは、抹茶の濃厚な味わいととっとりとした口どけが魅力。密度の濃いセミハードタイプで、食べたときの満足度も高い。

賞味期限/製造より21日



マカロン (8個入)

世界のパティシエを魅了するフィリップ・コンティチーニが創出したマカロンは、さっくりとした軽やかな生地にフルーツコンフィや濃厚なクリームを贅沢に投入。オレンジ、シトロンなど5種のフレーバーが味わえる。

賞味期限/製造より2日 要冷蔵、配送不可

¥2808円 [GINZA SIX 限定]

PHILIPPE CONTICINI
フィリップ・コンティチーニ
☎03-3289-4011



桐箱入り・北海道
フレッシュクリームプリン
6個セット

ピーカー入り焼きプリン専門店。北海道産の牛乳と生クリーム、上質な卵を使用したプリンは、なめらかで濃厚な味わい。6個セットは、15~20種類の味から好みのものを選ぶ。桐箱を風呂敷に包むおもてなしも粋だ。

賞味期限/購入より3日 要冷蔵

¥6696円
マーロウ
MARLOWE
☎03-6264-5512



ショコラフランポワーズ
 ¥2800円 **GINZA SIX 限定**
PÂTISSERIE PAVLOV
 パティスリー パヴロフ
 ☎03-3289-7155

横浜・元町のパウンドケーキ専門店の自慢の1品。ふんわりと焼きあげたチョコレート生地フレッシュなフランポワーズを贅沢に挟んだGINZA SIX 限定品。濃厚なチョコの風味と果実の甘酸っぱさがクセになる。
 賞味期限/購入当日 要冷蔵、配送不可



**こだわりみかんジュース2種
 +みかんジャム
 +はちみつセット**
 ¥3610 ~ 4050円
10FACTORY
 テンファクトリー
 ☎03-6263-9891

みかんジュース2種各200mlとジャム100g & はちみつ110gのセットは、愛媛県の柑橘商品専門店ならではの濃厚な味わいを満喫できるギフト。温州、甘夏、清見など、時期によって替わる品種もチェックしたい。
 賞味期限/製造より9カ月



**瓶内二次発酵酒
 あわ 八海山**
 ¥3240円
**銀座 千年こうじや
 GINZA SENNENKOUJIYA**
 ☎03-6263-9800

新潟県南魚沼の酒蔵「八海醸造」が、米・麴・発酵をテーマに展開する直営店。瓶の中で自然発酵するスパークリング日本酒720mlは、すっきりした口当たりとフルーティな香り、上品な甘み特徴。女性にファンが多い。
 賞味期限/なし



ブリキ缶大セット
 ¥1缶3500円 **GINZA SIX 限定**
PAPABUBBLE
 パパブブレ
 ☎03-6228-5535

バルセロナ発のキャンディショップ。GINZA SIX 限定のセットには、10種以上のフルーツが味わえるキャンディをはじめ、軽い口どけのヌガーやキャラメル、グミがぎっしり。職人が手作りするブリキ缶も好評。
 賞味期限/購入より90日
 (商品により異なる) 配送不可



生茶ゼリイ [深翠]
 ¥450円
 (6個入り2910円/箱代210円含む)
**中村藤吉本店
 NAKAMURA TOKICHI HONTEN**
 ☎03-6264-5168 [4F]

160年以上続く京都・宇治の茶商によるGINZA SIX 限定品。上質な抹茶を使用したゼリイは、着色料などを使わず素材本来の色と風味が楽しめる。なめらかな口当たりの特製抹茶餡付き。ギフト箱は6個入りを用意。
 消費期限/製造より4日 要冷蔵



バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット・ロゼ
 ¥10800円
**ワインショップ・エノテカ
 WINE SHOP ENOTECA**
 ☎03-6263-9802

かのロスチャイルド家が造る高貴なロゼシャンパーニュ。繊細な赤系果実のアロマが華やかに香る優雅で繊細な味わいで、シルキーな口当たりが魅力。お寿司や、仔牛や仔羊のロースト、フルーツなどと合わせて。750ml。
 賞味期限/なし 要冷蔵



オリジナルギフト
 ¥7074円
**銀座 平翠軒
 GINZA HEISUIKEN**
 ☎03-6264-5315

倉敷発のグロッサリー。店主厳選の商品から好みのものを箱詰め。右から、メープルシロップ250ml、ラズベリージャム225g、有機オリーブオイル460g、ティーバッグ3g×15包。箱は小108円、大216円(写真)。単品購入可。
 賞味期限/商品により異なる



きなこ飴
 ¥2700円 **GINZA SIX 限定**
**菓子匠 末広庵
 KASHISHOU SUEHIROAN**
 ☎03-3572-7226

老舗和菓子店が作るきなこ飴には、1624年創業の飴店「高橋孫左衛門商店」の水飴を使用。低温焙煎した北海道産大豆のきな粉を練り込み、さらに石臼で挽いた香り豊かなきな粉をまぶし、素材のよさを活かした1品。
 賞味期限/購入より30日



日本酒 小嶋屋 無題 壱
 ¥2268円
**いまでや銀座
 IMADEYA GINZA**
 ☎03-6264-5537

蔵元直送の地酒などを多彩に扱う酒屋。アルコールを13度程度に抑えた日本酒 小嶋屋 無題 壱720mlは、フレッシュな味わいの中に、フルーティな香りとやさしい酸味が広がる。微発泡も心地いい個性的な1本。
 賞味期限/製造より3カ月(目安) 要冷蔵



**ベッジマン&バートン
 ティーバッグセレクション
 17個入り**
 ¥3240円
BETJEMAN&BARTON
 ベッジマン アンド バートン
 ☎03-6264-5413

パリの老舗紅茶専門店によるティーバッグ詰め合わせ。中国茶にベルガモットなどを加えたアールグレイ フィネストや、パッションフルーツとバラが香る緑茶ベースのマルゼלבなど全3種。芳醇な香りを手軽に楽しめる。
 賞味期限/購入より約2年



匠美6種52枚入
 ¥3600円 **GINZA SIX 限定**
**甚五郎
 JINGORO**
 ☎03-6280-6131

1907年創業の米菓専門店によるGINZA SIX 限定品。うるち米にせいろ蒸したもち米を合わせて食感と風味を活かした煎餅は、「海苔醤油」や「梅ざらめ」など全6種。塩や桜海老など吟味した材料を感じられる。
 賞味期限/製造より120日



オースミ・レーヌ 2本入
 ¥2900円
**南風農薬舎・デザートハウス
 MINAMIKAZENOUKASHA
 DESSERT HOUSE**
 ☎03-6280-6509

鹿児島県大隅半島で素材から作るフレッシュなケーキが注目。地元の秘境・辺塚に自生する辺塚ダイダイなど3種の柑橘果実を使った「マンダリン」と、フランボワーズ&ハーブ仕立ての「ローゼル」の2本入り。
 消費期限/購入より3日

気軽なプレゼントや、パーティやイベントで

活躍してくれるお手頃ギフトも充実！



和洋の枠にとらわれない菓子を発信するこちらでは、和素材を取り入れたラング・ド・シヤが好評。軽やかなメレンゲを挟む生地は、深煎りの香ばしいきな粉味と、風味豊かな抹茶味の2種が2個ずつ楽しめる。

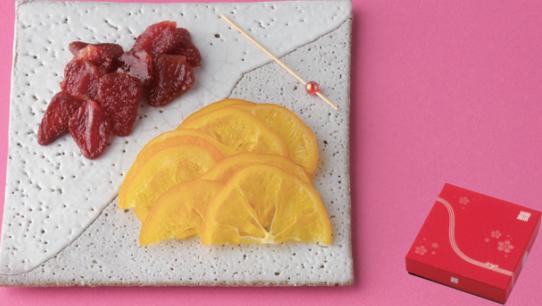
本実堂サンド4個入
 ¥680円 **GINZA SIX 限定**
HONMIDO
 ホンミドウ
 ☎03-6274-6131

賞味期限/製造より60日



職人が手作りするキャンディショップ。和紙張りの手のひらサイズの缶セットは、プレーン、ミックスベリーのヌガーと、マンゴーパッション、塩、ラズベリーのキャラメルが2種類。コクのある味わいとなめらかな食感が絶品。賞味期限/購入より90日(商品により異なる) 配送不可

缶セット
 (ヌガーミックス、キャラメルミックス)
 ¥各1500円 **GINZA SIX 限定**
PAPABUBBLE
 パパブブレ
 ☎03-6228-5535



日本初の生ドライフルーツは、国産果実のフレッシュなうまみと香りをぎゅっと凝縮。徳島県産イチゴと三重県産レモンのほか、リンゴ、キウイ、モモなど全9種類から2種類が選べる。フルーツは季節によって替わる。

生ドライフルーツ2種
 ¥2400円 **GINZA SIX 限定**
綾farm
 アヤファーム
 ☎03-6263-9739

賞味期限/購入より3~7日
 (商品により異なる) 要冷蔵



ショコラティエ・川口行彦さんが手がけるショコラトリー&パティスリー。シロップで煮詰めたやわらかなオレンジピールを、ビターチョコレートで包んだこちらは、果実の甘さとカカオのほろ苦さが後を引く。

オランジェット
 ¥1296円
オリジンヌ・カカオ
ORIGINES CACAO
 ☎03-6228-5706

賞味期限/製造より60日 要冷蔵



愛媛県の柑橘商品専門店が作る、ミカン果汁を閉じ込めたハンディタイプのゼリー各170g。やわらかな酸味と甘みを持つ清見、さっぱりとした味わいの河内晩柑のほか、温州、甘夏などの4種がセットに。携帯にも重宝する。

ハンディゼリー
詰め合わせセット
 ¥1640円
10FACTORY
 テンファクトリー
 ☎03-6263-9891

賞味期限/製造より6カ月



銀座らしいハイカラな菓子が名物のGINZA SIX 限定ショップ。透き通った見た目が美しい水晶飴は、京都の職人による手作り。飴が溶けてくると、コーヒーのキレのある苦みが口いっぱいに広がり、絶妙な味わいに。

コーヒーキャンディ
 ¥454円 **GINZA SIX 限定**
カフェ・ユーロップ
CAFÉ EUROPE
 ☎03-3289-4021

賞味期限/製造より1年



PALETAS GIFT SET
6本入
 ¥3150円
PALETAS
 パレタス
 ☎03-6263-9833

新鮮な旬のフルーツを扱うフローズンフルーツバー専門店の詰め合わせは、人気のミックススイート、イチゴミルクに加え、銀座限定の抹茶きなこもちなど6種入り。見た目の華やかさと種類の豊富さが喜ばれる理由。

賞味期限/購入より1年 要冷凍



MEDIUM GIFT TIN
with 8 cookies
 [ミディアムギフト缶(8枚入り)]
 ¥2808円
Ben's Cookies
 ベンズ クッキーズ
 ☎03-6263-9881

イギリス発のクッキー専門店は、店内のオーブンで毎日焼きたてのクッキーを提供。大きな赤い丸缶に、カカオが香るダークチョコレート味や、やさしい甘さのココナッツ味など、好みの8枚を詰め合わせてくれる。

賞味期限/購入より4日 配送不可



丹波黒豆絞り
3個セット 黒豆
 ¥2550円
旬菜三山
SUNSAI MIYAMA
 ☎03-6264-5538

上質な和惣菜や弁当を提供するブランド。京都丹波の黒豆を炊きあげたやわらかい豆菓子には、やさしい甘さの黒豆、ほのかな苦みがクセになる抹茶、香ばしいきなこの3種類。約40日間、日持ちするのも嬉しい。

賞味期限/製造より約40日



シトリ ガトー
ヘーゼルナッツ 6個入
 ¥1944円
ISHIYA GINZA
 イシヤ ギンザ
 ☎03-3572-8148

石屋製菓発のブランド ISHIYA より誕生した、新食品素材「ライスジュレ」を使用したしっとり食感の焼き菓子。北海道産生乳から作られたチーズパウダーを隠し味に、バターとホワイトチョコレートの味わいが広がる。

賞味期限/製造より80日



ル・ミエル・トウキョウ&はちみつコンフィチュール
いちご(ボックス付き)
 ¥3240円
はちみつ専門店 L'ABEILLE
 ハチミツセンモンテン ラベイユ
 ☎03-3572-3883

はちみつ専門店ならではのギフト。八王子市の季節の花々から採れた百花蜜125gと、イタリア産のはちみつを使って国産イチゴを煮込んだ果肉たっぷりのコンフィチュール110gの詰め合わせ。

賞味期限/購入より約1年(未開封・常温)



長野県飯綱町発の食のブランド。自社製造のフルーティな白ワインや、果実含有量80%のブルーベリージャム、料理に手軽に使えるアンチョビ&トマトソースなど人気商品8品入りのセット。ギフトに最適なバスケット入り。

賞味期限/製造より90日

GINZA SIX
人気商品8点セット
 ¥5269円
St.Cousair wine & grocery
 サンクゼール
 ワインアンドグロッサリー
 ☎03-6263-9788



カルティバルケニア(左)、パカマラナチュラル/ブルボン(右)
 ¥カルティバルケニア 1650円
 パカマラナチュラル/ブルボン 2000円 **GINZA SIX 限定**
CAFÉ EXPERTO
 カフェ エクスパート
 ☎03-6264-5535

店舗限定ラベルが付いたコーヒー豆が人気のコーヒーセレクトショップ。まろやかで甘い口当たりのカルティバルケニア(エルサルバドル)と、後味なめらかなパカマラナチュラル/ブルボン(グアテマラ)が幅広く好評。各160g。

賞味期限/購入より6カ月

※ラベルが変更になる場合があります



海苔弁 海

¥1080 円

刷毛じょうゆ 海苔弁 山登り
HAKEJYOYU NORIBEN YAMANOBORI

☎03-6263-9980

大きな焼鮭が目玉を引く海苔弁。有明海で採れるその年いちばん摘みの海苔に、特製割醤油を刷毛で塗るため箸切れがいい。ちくわの磯辺揚げや玉子焼きなど王道のおかずにはほっとする。

土鍋の炊き込み御飯

¥1296 円 GINZA SIX 限定

旬菜三山
SYUNSAI MIYAMA

☎03-6264-5538

産地と素材にこだわった、上質な和惣菜や弁当が評判の店。土鍋で旬の食材と一緒に炊き込んだごはんは、米粒がしっかりと立ち、塩気を抑えたやさしい味わい。出汁が利いただし巻き卵などおかずも絶品。



南関くろ酢いなり

¥1512 円 GINZA SIX 限定

発酵酢屋 庄分酢
SHOUBUNSU VINEGAR BREWERY

☎03-6264-5531

老舗酢屋が毎朝店内で手作りするいなり寿司。有機玄米黒酢、海水塩、甜菜糖を合わせ、炊きたての九州産ヒノヒカリにまわしかけた酢飯を、熊本の南関あげで巻いた8個入り。ひと口サイズなので手軽にいただける。

W チーズケーキデニッシュ

¥410 円 GINZA SIX 限定

Viennoiserie JEAN FRANCOIS
ヴィエノワズリー ジャン フランソワ

☎03-5537-5520

M.O.F 受賞シェフの技術を受け継ぐベーカリー。サクサク食感のデニッシュには、コクのあるレアチーズケーキと濃厚な口当たりのバークドチーズケーキがたっぷり。なめらかで移ろいある味わいが特別な品。



ランチミーティングや差し入れに。

自分用にも便利なお弁当&デリ

おにぎらずセット

¥1299 円 GINZA SIX 限定

TAKAZAWA 180
ICHI HACHI MARU
タカザワイチハチマル

☎03-6228-5935

料理人・高澤義明さんが手がける惣菜店。人気のおにぎらずのセットは、焼豚炒飯、牛めし、鶏ごぼろ、鮭の4種各2個入り(季節により変更の場合あり)。上品な味わいのだし巻き卵もじっくり堪能したい逸品。



上州牛ステーキ弁当

¥2376 円 GINZA SIX 限定

荻野屋
OGINOYA

☎03-6263-9939

峠の釜めしで有名な弁当屋。低温でじっくりと焼きあげた上州牛が味わえる弁当は、味の異なる2種類のソースが肉のうまみを引き立てる。あっさりとした味付けの和風ラタトゥイユで野菜もチャージ。



クロワッサンサンド

¥各497 円

Le Boulanger de monge
ル・ブランジェ・ドゥ・モンジュ

☎03-6280-6678

食事パンの専門店。フランスの有機小麦で作るクロワッサンに、ローストポークと3種の野菜を挟んだジャンボン レギューム(左)や、卵とブラックオリーブ入りのウフレギューム(右)など、彩り豊かなメニューが揃う。



Sweet Assort BOX

¥4104 円

The Pie Hole Los Angeles
ザ パイホール ロサンゼルス

☎03-6264-6545

LA 発のオリジナルパイが名物のお店。店舗限定ボックスに入った詰め合わせには、シナモンが香る定番パイ・マムズアップルクラムブルや、生クリームたっぷりのアールグレイティー、季節のパイなど計8種入り。



GINZA SIX

東京都中央区銀座6-10-1 ☎03-6891-3390 (GINZA SIX 総合インフォメーション、受付時間10:30~20:30)
①ショップ・カフェ(B2~5F)10:30~20:30 レストラン(6~13F)11:00~23:00 ※営業時間は店舗により異なる
駐車場6:00~26:00 ㊤不定 <https://ginza6.tokyo>

TIPS 4

東京メトロ銀座駅&東銀座駅との行き来は地下通路が便利!

最寄駅の東京メトロ銀座駅、東銀座駅からは、直通地下通路が使える。地下鉄銀座駅と東銀座駅を結ぶ地下道から GINZA SIX 地下2階へ直線に延びる通路は、7時から23時まで通行可能。GINZA SIX 内のエレベーターを使えばあづま通り、三原通りにもアクセスしやすい

