

&lt;NEWS LETTER&gt;

報道関係各位

2017年6月16日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

## &lt; GINZA SIX 2017 SUMMER &gt;

話題のレストラン・カフェ・フードショップによる  
銀座らしく上質でフォトジェニックな夏の逸品

2017年4月20日に開業した銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、開業に引き続き夏も、こだわりの新メニュー・フードを展開します。また、夏限定のポップアップショップやツーリスト向けのワークショップも開催。七夕のライトダウンキャンペーンなどの社会貢献活動も行います。

「銀座の夏の新定番」GINZA SIXの夏メニュー・フード

開業以来、連日行列をつくる人気のショップやレストラン・カフェが、GINZA SIXならではの特別な夏メニュー・フードを提案します。B2Fのフードフロアを中心に、夏の手みやげに最適なスイーツ、食卓を彩るこだわりフードやお酒などをご提供します。SNSでも話題になりそうなフォトジェニックで、銀座らしい上質な逸品が、暑い夏に涼やかな風をお届けします。レストランやカフェでは旬のフルーツたっぷりのデザートや、暑さを和らげる冷たくさっぱりとしたメニュー、夏の疲れを吹き飛ばすスパイシーなメニューなどをご提供します。

※下記は一例。各店舗のメニュー・フードおよび販売期間は別紙参照



PALETAS [B2F]  
Summer Gift Set



中村藤吉本店 [4F]  
宇治きん氷



マーロウ [B2F]  
杏ジュレ



発酵酢屋 庄分酢 [B2F]  
くろ酢もなか



EMIT FISHBAR [6F]  
特製 魚介盛り合わせ



THE GRAND GINZA  
[13F]  
グラスシャンパンフェア



St.Cousair wine&grocery  
[B2F]  
飲むお酢

## ■夏限定のポップアップショップがオープン

### ▼シンシア・ガーデン (B2F)

表参道のオーガニック アロマスパ「シンシア・ガーデン」。

Lifestyle Medicine(ライフスタイルメディスン)というコンセプトのもと、食を通じてナチュラルなライフスタイルを提案します。シンシア・ガーデンでは、植物性 100%と無添加にこだわり、オリジナルブランド「ベジキッチン」から乳酸菌入り麹発酵飲料「すっきり甘酒」やハーブコーディアル、マフィン、ベーグル等のフードを販売します。

【開催期間】 2017年6月6日(火)～7月2日(日)



### ▼ISLAND SLIPPER POP UP STORE (4F)

1946年の創業以来ハワイオアフ島で生産されている「アイランド スリッパ」。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サンダルメーカーを設立したことが歴史のはじまりです。創業当初から現在に至るまで製品は全て「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。今回のショップは普段ではみることのできない豊富な品揃えが魅力。お買い上げのお客様に先着で、オリジナルビーチバッグをプレゼントいたします。

【開催期間】 2017年6月21日(水)～7月25日(火)



### ▼FAURE LE PAGE フォレ ル パージュ (3F)

パリで 300 年。革新と美学に彩られたレザーグッズメゾン「フォレ ル パージュ」。王侯貴族御用達の鉄包職人として、1717 年創業。ナポレオンやルイ 15 世に愛され、文豪バルザックやデュマに讃えられたその銃は、フランス革命をも支えました。培った技は、やがてバッグ造りへと活かされます。人と争う武器から異性を魅了する武器へ。奪うのは、命ではなくハートになりました。鎧をモチーフとするエカイユ(うろこ)のデザインは、時代を超えたファッションアイコンとなり、紳士淑女に愛されています。

【開催期間】 2017年6月21日(水)～7月25日(火)



### ▼PRELY プレリィ (B2F)

「プレゼントをもっと身近に、日常的に」をテーマにオープンした、カジュアルギフト専門のインターネットサイト「PRELY」の期間限定ショップ。かわいい見た目&SNSやメディアでも人気のプレゼントが手頃な価格で買えます。期間中2週間ごとに「シーン」「テーマ」に合ったプレゼントをPRELYが厳選、ご提案致します。このショップ限定の商品や、プレゼントキャンペーンも実施いたします。

【開催期間】 2017年7月4日(火)～8月27日(日)

<https://prely.jp/>

## ■ ツーリストサービスセンター「TERMINAL GINZA」 ワークショップ

ツーリストサービスセンター「TERMINAL GINZA」は、「旅のたのしさが分かる場所」「旅をキュレーションする場所」として、全国各地の街・文化・人の魅力に触れられるきっかけを発信し続けます。

取り組みの第一弾として、ワークショップ「TERMINAL GINZA experience program」を実施いたします。

日時: 7月1日(土)2日(日) 11:00~12:00、14:00~15:00、16:00~17:00

場所: ツーリストサービスセンター「TERMINAL GINZA」(1F)

参加費: 2000円

各回定員: 9名(申し込み先着順)

内容: 日本茶の美味しい淹れ方 ※美味しい冷茶の淹れ方

知っているようで知らない美味しい日本茶の淹れ方。しっかり学んでちょっと得意な気分になりましょう。

講師: すすむ屋茶店・・・鹿児島産の日本茶を取り扱う、日本茶専門店。探し求めるものは、生産者や焙煎人の顔が見え、茶の特性がでたある意味では個性が強すぎる最高のモノ。すすむ屋茶店では、本物の日本茶体験から得られるひと時の安らぎをご提案します。

お問い合わせ: すすむ屋茶店 鹿児島(Tel 099-251-4141) 10:00~18:00 水曜定休※祝日の場合翌日



TERMINAL GINZA 内観



## ■ 夏至、七夕の夜 ライトダウンキャンペーン

GINZA SIX では、環境への取り組みの一環として、環境省が推進する「CO2削減/ライトダウンキャンペーン」に賛同し、ライトダウンキャンペーンを実施します。6月21日(夏至の日)と7月7日(クールアースデー)両日の夜8時から翌日2時まで、GINZA SIXの外観照明の一斉消灯を実施します。



### <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】<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) 11:00~23:30  
※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□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 A3 番出口より徒歩2分

### <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: 鈴木隆仁、鈴木紅美子、澤井亨  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [ginzasix\\_pr@ssu.co.jp](mailto:ginzasix_pr@ssu.co.jp) HP: <http://ginza6.tokyo/>

※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2017年6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 夏のおすすめメニュー・商品リスト

### ひんやりスイーツ

#### 菓子匠 末広庵 (B2F)



商品名:白玉入り生茶ゼリー  
価格:276円

宇治抹茶使用の香り豊かなゼリーとモチツとした食感が絶妙な自慢の白玉団子です。粒粒はあっさりした甘さで、清涼感あふれる夏の味です。

#### St.Cousair wine&grocery (B2F)



商品名:ナイアガラジェラート  
価格:シングル371円/ダブル463円

サンクゼールのナイアガラブランを使用した、本店とGINZA SIX限定の芳醇でフルーティーな香りのジェラート。マスクットのような爽やかな味わいは夏にオススメです。

#### 発酵酢屋 庄分酢 (B2F)



商品名:くろ酢もなか  
価格:400円

熊本阿蘇小国郷のジャージー牛乳と庄分酢の有機玄米黒酢で作ったくろ酢もなか。濃厚なバニラにくろ酢の香りが、さっぱりとした後味です。

※8月31日まで

#### PALETAS (B2F)



商品名:Yanbaru Pine  
価格:519円

沖縄県北部、やんばる地方で収穫されたパインを使用。沖縄の太陽の下で育ったゴールドパイン種の甘みと酸味のバランスがとれた味わい、甘い優しい香りが特徴です。ソルベも果肉も、「オールやんばるパイン」の贅沢な一本。夏にオススメのフレーバーです。

#### PHILIPPE CONTICINI (B2F)



メニュー名:ヴェリーヌパフェ スリーズ  
価格:1,944円(単品)/2,598円(セット)

チェリーを堪能する大人のパフェ。クリームグリオットでマリネしたチェリーと、3種(※)のチェリーのコンポート、ソルベグリオットに、特製ハイビスカスのグラニテを添えて。  
※サワーチェリー、アマレナチェリー、グリオット

※6月22日～7月末日まで  
※入荷状況により、変更になる可能性があります

#### カフェ・ユーロップ (B2F)



商品名:銀座珈琲ゼリー  
価格:450円

コクとしっかりしたボディ、南国のフルーツを思わせる華やかな風味を持ちながらも、すっきりとした後味が特徴のオリジナルブレンドを使用した珈琲ゼリーです。コーヒーマスターの川島良彰氏と共に徹底的にこだわったゼリーを開発しました。

#### 辻利 (B2F)



商品名:辻利ソフト 夏のバルフェ  
価格:880円

辻利の抹茶ソフトクリームに、黒糖ゼリー、あんず、わらび粉を使用した生八つ橋をそえた、涼やかな夏のバルフェです。

※8月末日まで(予定)

#### PAPABUBBLE (B2F)



商品名:液体窒素素ジェラート  
価格:700円～1,000円(予定)

-196℃の液体窒素素を使ってその場で作り上げるジェラート。旬な食材と共に一瞬で冷やし固めることによって氷の粒子が細かく今までにない口どけとフルーツのフレッシュな香りをお楽しみいただけます。

※7月上旬～8月上旬まで(予定)  
※1日100個限定(予定)



商品名:Sour Plum  
価格:500円

梅の名産、和歌山県で丁寧に栽培された南高梅を使用したフレーバー。梅のペースト、梅餡を絶妙なバランスで配合し、色鮮やかなプラムとマツチングさせました。梅の酸味で真夏の暑さもさっぱりクールダウン。素材の味わいをお楽しみください。

#### マーロウ (B2F)



商品名:杏ジュレ  
価格:750円

杏の里で有名な長野県千曲市更埴の森の杏を100%使用した果汁をふんだんに使用し、アマレット(香キキュール)の香りが素晴らしい夏にぴったりなジュレです。

※6月上旬～8月下旬まで(なくなり次第終了)

#### KUGENUMA SHIMIZU (B2F)



商品名:岡山県産 白桃ソフトクリーム  
価格:400円

袋掛栽培により透き通るように白くぬめらかな口あたりに育った岡山県産白桃を使用し「白桃そのまま」を感じられるソフトクリームをご用意しました。

※6月9日～8月31日まで



商品名:京ラズベリー ゆずジュレ  
価格:630円

抹茶スムージー、ゆずジュレ、粒あんの3つの食感が楽しめる、京都の夏を彩るさわやかな一品。抹茶に柚子が香る和テイスト満載のスムージーは、この夏イチオンのドリンクです。

※8月末日まで(予定)

#### PALETAS (B2F)



商品名:KOHAKU Fruits Bar  
価格:1,482円

琥珀羹(はくかん)は、煮て溶かした寒天に砂糖や甘みを加え、固めた伝統的なお菓子です。天然フルーツのエッセンスを加えフレッシュな和菓子に仕上げました。透明感ある質感を生かし、涼しげなアイスキャンディーをモチーフにし、職人が丁寧に作り上げました。

※1日20個限定

#### PHILIPPE CONTICINI (B2F)



メニュー名:ヴェリーヌパフェ アグリウム  
価格:1,800円(単品)/2,400円(セット)

5種の柑(※)を使った瑞々しい夏のパフェ。ジャスミンの香るクリームとソルベトロン。フレーズでマリネしたパンプルムスを添えて。  
※レモン、グレープフルーツ、ルビーグレープフルーツ、オレンジ、ライム

※6月22日～8月末日まで

#### JOTARO SAITO (4F)



商品名:JOTAROアイスバー  
価格:550円～

旬のびわを使用したアイスバーです。

※6月上旬～8月上旬まで  
※なくなり次第終了

※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2017年6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 夏のおすすめメニュー・商品リスト

### ひんやりスイーツ

中村藤吉本店 (4F)



メニュー名:宇治きん水  
(抹茶／ほうじ茶／抹茶ほうじ茶／抹茶黒蜜)  
価格:1,204円

旨味ある抹茶蜜、香ばしいほうじ茶蜜、深みのある黒蜜、細雪のような口どけよい水にソフトクリーム、大納言小豆餡を添えました。細な食感とお茶の風味をお楽しみください。

※9月中旬頃まで

### ひんやりドリンク

CAFÉ EXPERTO (B2F)



商品名:プレミアムハンドドリップアイスコーヒー  
価格:1,389円～  
ハンドドリップで淹れた香り高いコーヒーが、アイスでもお楽しみいただけます。最高級のコーヒー豆のみを使用したアイスコーヒーをNAGAEブリュスの器にてご提供します。

※6月1日～8月27日まで



商品名:アイスコーヒー用コーヒー豆  
「バーカスターク エル・サルパドル」  
「ブルボンダーク グアテマラ」  
価格:1,852円  
ハンドドリップで淹れるアイスコーヒー用のコーヒー豆。  
ホット用よりも深煎り焙煎した、香り高いコーヒーをお楽しみいただけます。

※6月中旬より販売開始

銀座 平翠軒 (B2F)



商品名:夏みかんジュース  
価格:540円(税込)  
伯方島で瀬戸内の陽光と潮風を一杯にあびて育てた夏みかんのジュースです。

St.Cousair wine&grocery (B2F)



商品名:飲むお酢  
価格:500円～  
果汁をふんだんに使用し、飲みやすくブレンドしました。お水と1:1で割り爽やかな香りを楽しめるほか、炭酸割りや牛乳割りもおすすです。

BETJEMAN&BARTON (B2F)



商品名:Summer blend  
価格:800円(20g缶)／1,800円(70g缶)  
セイロンと中国紅茶のブレンドに、8種類の柑橘類(レモン、ライム、オレンジ、レッドオレンジ、タンジェリン、クレメンタイン、ベルガモット、グレープフルーツ)のエッセンシャルオイルを加えました。アイステイに最適な紅茶です。

※8月31日まで(予定)

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



メニュー名:ラズベリーココナツ  
価格:1,200円  
Chef David Myersが、体調に合わせて毎日飲んでいるオリジナルのスムージーです。スーパーフードを豊富にブレンドし、見た目もカクテルのように美しく、栄養とバランスと美味しさを追求しました。さっぱりとした喉越しで、暑い季節にピッタリです。

※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2017年6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 夏のおすすめメニュー・商品リスト

### 夏のおすすめスイーツ

#### 綾farm(B2F)



商品名:生ドライフルーツ 国産あんず  
価格:2,223円

旬の国産果物を使用した生ドライフルーツに新作のあんずが登場します。旬のあんずのジューシーな果肉感と酸味を生かした生ドライフルーツとしてお楽しみください。

※7月中旬～販売開始



商品名:生ドライフルーツ 国産もも  
価格:2,223円

旬の国産果物を使用した生ドライフルーツに新作のもも(白桃)が登場します。旬のもものみずみずしい果肉感と、もも独特の濃厚な風味を生かした生ドライフルーツをお楽しみください。

※7月下旬～販売開始

#### ISHIYA GINZA(B2F)



商品名:PaLi PIE(パリ パイ) 十勝小豆ノカスタード  
価格:200円

バター100%のパイ生地を何層にも重ねて焼き上げ、ホワイトチョコレートでコーティング。北海道の雪山のようなパイです。パリッとした歯ごたえのあとから、北海道十勝産の小豆を使用した粒あんとかスタードの味わいが口の中に広がります。

#### ISHIYA GINZA(B2F)



商品名:PaLi PIE(パリ パイ) 富良野メロンクリーム  
価格:250円

富良野メロンのピューレを使用したフリングをサンドした。夏限定スイーツ。みずみずしいメロンの甘みと、パリパリのパイの食感をお楽しみください。

※7月1日発売予定

#### Viennoiserie JEAN FRANCOIS(B2F)



商品名:クレームシトロン  
価格:320円

しっとりモチモチした食感の生地にさわやかなレモンクリームをサンドし、甘酸っぱくさっぱりと召し上がれる一品です。

#### 菓子匠 末広庵(B2F)



メニュー名:駄まんじゅう  
価格:170円

高知県四万十川産の青海苔と限界まで柔らかく炊き上げたこし餡を匠の技で仕上げました。この夏イチオシの和デザートです。

#### くろぎ茶々(B2F)



商品名:くろぎ茶々の宇治抹茶最中  
価格:1,600円/4個入り  
3,200円/8個入り

宇治茶をふんだんに使用した最中皮と餡子を含ませ、宇治茶特有の風味や色の深みを感じていただき、皆様に作り立ての食感を楽しんでいただけるようお作りしました。

※7月上旬販売開始予定

#### The Pie Hole Los Angeles(B2F)



商品名:レモンのシブースト  
価格:450円(スライス)/3,600円(ホール)

夏限定レモンのシブーストのパイです。サクサクのパイの上に、レモンのカスタードプリュレを乗せています。レモンと蜂蜜の風味をお楽しみください。

※7月1日～8月31日まで

#### パティスリー バブロフ(B2F)



商品名:五十鈴  
価格:1,852円

黒糖風味のしっとりした生地に、宇治の高級抹茶を使用したクリームと北海道十勝産の小豆を入れて焼き上げ宇治高級抹茶と金箔をあしらいました。

※6月12日～販売開始

#### PHILIPPE CONTICINI(B2F)



商品名:ル・フィナンシェ ボルディエバター  
価格:3,000円

切り分けて食べる、香り高い大きなフィナンシェ。フィナンシェ(financier)とは、フランス語で「金融家」や「お金持ち」という意味です。焼菓子のフィナンシェといえ、手のひらに収まる小さなサイズが一般的ですが、こちらは金の延べ棒のようなずっしりと大きいフィナンシェ。香り高いボルディエのバターをぎゅっと練り込み、こんがり焼き上げた贅沢な一品です。サクとした食感の後には、まろやかなやさしい甘さと、しっとりとしたバターの香りがいっぱいに広がります。お土産や午後のひとときに、ご家族や友人と切り分けてお楽しみください。縁起の良い手土産としてもおすすめです。

※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2017年6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 夏のおすすめメニュー・商品リスト

### ギフト

#### オリジンヌ・カカオ (B2F)



商品名:焼菓子詰合せ  
価格:1,000円/5個入り  
3,000円/13個入り

オリジンヌ・カカオの焼菓子には、自由が丘本店のアトリエで粉末に煮いたアーモンドをふんだんに使用しています。芳醇で風味豊かな味わいをお楽しみください。

#### The Pie Hole Los Angeles (B2F)



商品名:銀座PREMIUMアップルパイ  
価格4,800円(ホールのみ)

天才オーブンジェリー榎本哲氏のプロデュースによるThe Pie Hole Los Angeles初の日本オリジナル商品がGINZA SIX限定で登場。アメリカオリジナルのままの味を、高級発酵バターの香りで包み込みました。通常よりワンサイズ小さいホールサイズにて、オリジナル木製ボックスにてご用意いたします。ご購入品にどうぞ。

※7月15日～9月30日まで

#### 発酵酢屋 庄分酢 (B2F)



商品名:夏のお中元ギフト  
価格3,500円～  
セットや中身を選べるお中元セット。

#### パティスリー パブロフ (B2F)



商品名:オリジナルアソート  
価格3,241円/14個入り  
4,630円/21個入り

定番人気のオレンジをはじめ、GINZA SIX限定の焼き菓子を詰め合わせたGINZA SIX限定オリジナルアソートです。常産で2週間、ゆっくりとお楽しみいただけます。

#### ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)



商品名:枝チーズ&ペッパー ビールグラスセット  
価格3,500円

パルミジャーノレッジャーノチーズと粗挽きのブラックペッパーを練り込み、麩職人が枝のように細く一本一本焼き上げたビールに合う大人のお菓子に、木村硝子店のビールグラスをセットした夏季限定商品です。手土産、贈り物に最適なセットです。

※6月上旬～8月27日まで

#### カフェ・ユーロップ (B2F)



商品名:バウムクーヘンシャイベン(10個入り)  
価格:2,000円

無添加の生地にバナナピーズをたっぷり并使用したカフェ・ユーロップ限定の贅沢なバウムクーヘンです。常温でお日持ちもして、お召し上がりいただきやすいように一つひとつ個包装になっています。

#### St.Cousair wine&grocery (B2F)



商品名:サンクゼールのサマーギフト  
価格:2,000円～4,800円

“大切な人に贈る、美味しくあわせな時間”  
長年愛され続ける低糖度ジャム、和えるだけおいしいバスターソース、夏を元気に乗り切る飲み物など、贈って喜ばれるサンクゼールのギフトセットをご用意しました。

※6月10日～8月31日まで(なくなり次第終了)

#### パティスリー 銀座千疋屋 (B2F)



商品名:銀座ゼリー(9個入り)  
価格:3,000円

果物の味そのまま生かし、上品でフルーティな香りと優しい甘みに仕上げた銀座千疋屋オリジナルのフルーツゼリーの詰合せです。

#### PAPABUBBLE (B2F)



商品名:ギフトセット  
価格:2,800円～3,000円

酸味の効いたハードグミ、グミキャンディー、フルーツミックスの盛りだくさんのギフトボックス

※6月上旬～8月31日まで(予定)

#### Ben's cookies (B2F)



商品名:スペシャルギフトセット  
価格:3,800円

クッキーとオリジナルマグカップがセットになったスペシャルギフトセットです。クッキーは、お好きな種類を7枚お選びいただけます。

※6月5日～6月18日まで  
※1日10セット限定

#### ぎんざ鏡花水月 (B2F)



商品名:こはく・まゆずみ丸缶2本セット  
(金魚柄風呂敷 包み)  
価格4,500円

夏のギフトにぴったりな涼しげな色の金魚の風呂敷でこはくまゆずみ丸缶2本セットをお包みした、高級感溢れるアイテムです。御中元ギフトや特別な方への贈り物に是非ご利用ください。

※6月下旬～8月下旬まで  
※風呂敷はイメージです。実際の商品と若干色味が異なる場合がございます。

#### 10 FACTORY (B2F)



商品名:こだわりみかんジュース二種飲み比べセット  
価格:4,548円～

720mlのジュースの飲み比べセット。  
【温州】歴史あるみかん栽培地の八幡浜市高野地で丹精込めて育てられたみかんを丁寧にしぼり、そのまま瓶詰めしています。  
【伊予柑】自然と土地に恵まれた自社の園地・伊方町大江で収穫した爽やかな香りが特徴の「いよかん」を外皮の成分が入らないように丁寧にしぼり、そのまま瓶詰めしました。

※組み合わせによって価格は変動します



商品名:銀座シアーズケーキ(10個入り)  
価格:3,000円

冷たくひやした濃厚レアチーズケーキにさっぱりとしたフルーツソースをかけてお召し上がりいただけます。

#### PALETAS (B2F)



商品名:Summer Gift Set  
価格:3,158円～

旬な時期に収穫されるこだわりのフルーツを、ジェラートなどに閉じ込めたフロズンフルーツバー。銀座店限定セットです。6本セットのほかに、10本セットもご用意しております。ひんやりフレッシュな“夏の涼”をお楽しみください。

※6月中旬～8月下旬まで

#### HONMIDO (B2F)



商品名:夏の詰合せ(16個入り)  
価格:3,334円

淡く優しい食感の淡雪に、2枚のうすく繊細に焼き上げたラング・ド・シヤを重ねた「本実堂サンド」と、果肉のフレッシュ感を活かし、みずみずしく、フルーティに仕上げた特製「完熟マンゴーゼリー」の詰合せです。

※6月中旬～8月末日まで(予定)

※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2017年6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 夏のおすすめメニュー・商品リスト

### ギフト

#### 南風農薬舎・デザートハウス(B2F)



商品名:マンダリンコレクション  
価格:4,260円

本土最南端の大隅半島では、太陽の恵みいっぱいを受けたマンダリンがたわわに実ります。地元の人々しか知らない特別な柑橘を、フランスMOFグラシエ「ダヴィッド・ヴェスマエル」と共に加工しました。4つのオレンジコンフィとヴェスマエルが手掛けたオレンジケーキ「オースミレーヌ」をはじめとする南国の恵みをお楽しみください。

(セット内容)

・オースミレーヌ(マンダリン)

・コンフィチュール

(サワーホメロ、辺塚だいたい、紅甘夏、3種のオレンジ)各170g×1本

・ハーブ

※6月20日～8月27日まで(限定500セット)

#### L' ABEILLE(B2F)



商品名:夏のはちみつマリナードギフト  
価格:3,300円

女性にうれしいフルーツがたっぷり詰まったマリナード2種の詰め合わせ。冷水や炭酸で割ってお楽しみください。

・はちみつマリナード 青梅 240g

フランス産ひまわりに国産青梅を漬けた限定のマリナード。まるやかな甘酸っぱさが体にうれしい味わい。

・はちみつマリナード レモン 240g

冷水や炭酸で割って爽やかなドリンクに。苦味はなく優しい甘さです。レモンのピールはマーレードとしてお楽しみいただけます。

※なくなり次第終了



商品名:ヨーグルトを楽しむはちみつ&コンフィチュールギフト  
価格:2,800円

ハンガリー産アカシアとコンフィチュール2種の詰め合わせ

・ハンガリー アカシア 125g

香りが控えめでクセがなく、まるやかで優しい甘さ。砂糖の代わりにヨーグルト、パン、料理、お菓子作りと使い方を選びません。さらっとして溶けやすくスムージーなどの飲み物にもおすすめです。

・はちみつコンフィチュール いちご 110g

たっぷりのスペイン産ラベンダーのはちみつで、国産いちごを煮込んだ特製コンフィチュール。酸味と甘みのバランスが絶妙で、スプーンでそのままいただきたいスイーツのような美味しさです。

・はちみつコンフィチュール 国産レモン 110g

国産レモンを使用したはちみつコンフィチュール。ほろ苦さとさっぱりとした甘酸っぱさがヨーグルトによく合います。

※なくなり次第終了



※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2017年6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 夏のおすすめメニュー・商品リスト

### アルコール

#### いまでや銀座 (B2F)



商品名:YAMAWA for oyster 720ml/  
山和酒造店 宮城県  
価格:1,600円

すべて宮城県(宮城県産ひとめぼれ、宮城県酵母、宮城県のデザイナーさんが書いたラベル、宮城の水、宮城県の生産者)で醸した、牡蠣にぴったりのお酒です。エメラルドグリーンのボトルは東松島の海をイメージし、ラベルは、海の底で牡蠣が静かに成長している様子を表現しています。香り程やかで旨味と酸味のバランスよく、牡蠣の旨味を引き立ててくれます。

※6月上旬～8月27日まで



商品名:富久長 白麹 純米Shell Lovers 720ml/  
今田酒造本店 広島県  
価格:1,600円

女性社氏・美穂さんが初めて白麹仕込の純米酒に挑戦！  
美穂さんの技術・温度管理と白麹の持つ特性により、魚介類にピッタリの1本に仕上がりました。清涼感溢れるキリッとした酸と、ほのかな甘み、軽快に口の中を滑る爽快感、心地良い苦味が余韻に残ります。

※6月上旬～8月27日まで



商品名:山形正宗 生もと純米酒 1898 720ml/  
水戸部酒造 山形県  
価格:1,600円

お客さまそれぞれ感性で飲んでほしいという蔵元の想いから詳細は非公認。  
ラベルの製作は、東京とパリに制作拠点を置く世界的に活躍しているアーティスト・平野俊(ひらのつよし)氏が手掛けました。大胆な遊び心を持って、山形正宗が持つ【堂々感】・【王道感】が表現されています。

※6月上旬～8月27日まで



商品名:OSA WINERY I 2015 750ml/  
OSAワイナリー 北海道  
価格:3,750円

テーマは「幸せのワイン」。2015年、その思いを胸に OSA WINERY がうまれました。小樽駅から気軽に行ける、白ワインに特化した小さなまちななワイナリーです。白い花の香り爽やかな酸が感じられます。

※6月上旬～8月27日まで



商品名:アルガンー モンテ 2014 / 勝沼醸造 山梨県  
価格:2,500円

常に日本のワインをリードする勝沼の老舗ワイナリー。日本固有の品種、甲州種、マスカット・ペリーA種にこだわり、常に新たな変革を行いくオリティの高いワイン造りを行っています。  
豊富な日照時間に恵まれた甲府盆地の北西側の丘陵地帯に位置する、注目のエリア穂坂地区。標高も高く、マスカット・ペリーA種の熟した果実味と綺麗な酸味がバランスよく表現されています。

※6月上旬～8月27日まで



商品名:まるきワイナリー ラフィュー 樽甲州 2015 750ml / まるきワイナリー 山梨県  
価格:2,500円

日本最古のワイナリーから届いた、輝きあるイエローが溶け込んだ淡く明るい麦わら色のワイン。果汁を冷凍濃縮させることにより十分な厚みのあるテイス、熟したフルーツとフレンチオークの香りがよく溶け込んでいます。

※6月上旬～8月27日まで

#### 銀座 千年こうじや (B2F)



商品名:特別純米原酒 八海山 (720ml)  
価格:1,540円

夏限定の爽やかな香りとふくよかな旨味の特別純米酒。暑い夏によく冷やして楽しんでいただきたい商品です。

※8月31日まで

#### St.Cousair wine&grocery (B2F)



ロムデュタン シニア・ニュ  
L'homme du Temps signé à nu (13F)

商品名:ナイアガラスパークリング  
価格:1,500円

サンクセールの人気スパークリング！  
マスカットのような爽やかな香りのフルーティーなスパークリングワイン。夏にキリッと冷やして飲むのがおすすめです。

#### ワインショップ・エノテカ (B2F)



商品名:GINZA ROSE 100  
価格:1,600円～8,000円

いま世界的ブームのロゼワイン。夏にぴったりのロゼワイン、スパークリングロゼワインを計100種類以上をご用意しております。

※6月13日～7月17日まで

#### THE GRAND GINZA (13F)



メニュー名:グラスシャンパンフェア  
※モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル  
価格:1,500円

氷を浮かべて初めて完成するシャンパン。氷の心地よい冷たさが溶け込んだふくよかな果実の風味を香りとともに、あふれる躍動感と爽やかな甘美を味わうことができます。大人の上質ロックグラスと共に楽しみください。

※8月27日まで

※その他、BARやラウンジでは季節限定のオリジナルカクテルもご用意しています。  
▼ジャックダニエル ワサビcock (1,200円)  
ワサビの辛さを抑えるコーラを使ったオリジナルカクテル。美と健康、免疫力アップが期待できます。

▼クエルボ (1,200円)  
夏のジュースバイナッブルベースのオリジナルカクテル。赤く熟した唐辛子の実を乾燥させた唐辛子料を使用しています。



メニュー名:桃のスィスコンポートと英国スパークリングワインのペリーニ レモングラスの香り  
価格:1,980円

厳選した桃を石垣島のフレッシュレモングラスと共に煮立て、スィスでアクセントをつけました。丁寧に作り上げたコンポートと、英国スパークリングワインのペリーニは、暑い夏にぴったりの涼やかな一杯です。

※画像はコース内メニューの一例です。

※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2017年6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 夏のおすすめメニュー・商品リスト

### 夏のおすすめフードメニュー

#### 萩野屋 (B2F)



商品名:上州牛すきやき弁当  
価格:1,600円

上州の食材のみでつくる群馬の土産である「すきやき」を十分ご満足いただけるボリュームでご提供します。



商品名:上州もち豚和風ステーキ弁当  
価格:1,480円

もろみ醤油に漬け込んだ上州もち豚を、養沢に2枚乗せました。さっと塩ゆでしたキャベツとの相性は抜群で、やみつきになる美味しさに仕上げました。



商品名:上州牛のいろどり弁当  
価格:1,600円

15種類の食材を使用した、彩り豊かなGINZA SIX限定弁当。あらゆるニーズにご満足いただける仕上がりとなりました。



商品名:夏のスタミナ源 萩野屋特製 国産うなぎ弁当  
価格:3,500円

ひつまぶし風のご飯の上に、たっぷりの国産うなぎを乗せました。他では味わえない萩野屋の特製ダレでお召し上がりください。

※7月20日～25日限定



商品名:萩野屋特製 鮎めし弁当  
価格:1,500円

特製ダレで風味豊かに炊きあげた鮎ご飯と、ふんだんに盛り込んだ旬野菜を存分にお楽しみください。

※7月1日～8月27日まで



商品名:上州牛のカレー炒め弁当  
価格:1,600円

大人気の上州牛に、カレー風味が登場しました。鮮やかな彩りと、ほどよく香るカレーの風味が、食欲をそそります。

※発売日未定

#### 銀座 平翠軒 (B2F)



商品名:国産うなぎ色々串焼き  
価格:2,592円(税込) ※冷凍

静岡県産の身が引き締まったうなぎを使った、5串のお楽しみバラエティーセットです。

#### 銀座 平翠軒 (B2F)



商品名:ふぐの生ハム  
価格:584円(税込) ※冷蔵

ホワイトオーケラップで生ハム風に低温スモークした国産天然のマフグスライスです。日本酒やワインとの相性が抜群です。

#### 旬菜三山 (B2F)



商品名:ハモと夏野菜の冷やしそうめん  
価格:1,500円(予定)

湯引きしたハモに、とうもろこし・ナス・みょうが等の夏野菜と梅肉を添えて。お出汁は真空のまま別添えにてお渡します。

#### 甚五郎 (B2F)



商品名:バクチャー  
価格:445円

ドライバクチャーをまぶし、香り豊かな風味を楽しめる夏にピッタリのエスニックなお煎餅です。



商品名:スパイシーカレー  
価格:445円

焦がし玉ねぎ風味に、スパイスをきかせ、ピリッとした香り深いカレーお煎餅です。

#### TAKAZAWA 180 ICHI HACHI MARU (B2F)



商品名:シャンパーニュ唐揚  
価格:680円

シャンパーニュの芳醇な香りをシンプルに塩と生姜で引き立たせた新感覚のフィンガーササミ唐揚です。

#### meat&green 旬熟成 (B2F)



商品名:子リコンカンサラダ  
価格:1,180円

豚の味噌煮に相性抜群のトマトとフレッシュ感溢れる夏野菜にサルサソースを加え、ピリッと辛くスパイスの香りで夏の暑い時期に食欲を増進させます！

※トマトに含まれるグルタミン酸には美肌、むくみ、肌荒れを抑える効果、ガラムマサラには複数のスパイスがブレンドされており、冷え性の改善にアンチエイジング、夏バテによる食欲減退の解消に効果的です。



商品名:セビーチェキンサラダ  
価格:1,080円

ハーブとオリーブオイルで低温調理したチキンにミントとレモンをプラス。すっきりとした爽やかな香りが暑い季節にぴったりです！

※レモンのクエン酸で夏バテ防止、鶏胸肉に含まれるイミダペプチドで疲労回復、そしてミントに含まれるタンニンで疲れたカラダの調子を整える効果があります。

※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2017年6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 夏のおすすめメニュー・商品リスト

### レストラン・カフェ夏のおすすめメニュー

#### JOSEPH (5F)



メニュー名:キュウカンパサンドウィッチ  
価格:850円

英国アフターヌーンティーの定番、キュウカンパサンドウィッチ。  
毎日焼き上げるこだわりの全粒粉の食パンに国産発酵バターをたっぷり塗りと塗り、白ワインビネガーでマリネしたキュウリ、フランス産グラント塩、黒胡椒を好み、シンプル&クラシックに仕上げています。付け合わせには抜付きレーズン、お好みでコッツウオルド産のハニーと一緒に、食欲の少し落ちるこれからの季節でもサッパリとお召し上がりいただけます。紅茶は勿論、ヴァンナチュールなども合わせてお楽しみ下さい。

#### EMIT FISHBAR (6F)



メニュー名:旬の岩牡蠣と真牡蠣のMIXプレート4P  
価格:2,000円

旬の大粒・濃厚な味わいの岩牡蠣と真牡蠣の食べ比べをぜひお楽しみ下さい。

※8月15日まで(予定)

#### Salt grill & tapas bar by Luke Mangan (6F)



メニュー名:イワシのタルト  
ハルメザンとグリーントマトサルサ  
価格:1,667円

香ばしく焼いたイワシにフェネルの苦みや酸味をアクセントにきかせました。タルトの食感が楽しい夏らしい一品です。

※ディナータイムのみ提供  
※9月15日まで(予定)

#### 焼肉山水 (6F)



メニュー名:ホルモン盛り  
価格:1,500円

ホルモン、上ミノ、ハチノス、ギャラの新鮮ホルモン4種盛り合わせを、当店特製コチュジャンをベースに、コクのある辛い味付けに仕上げました。ビール、ハイボールとの相性も抜群です。

※8月27日まで

#### il Cardinale (6F)



メニュー名:Cacciucco di Pesce con Pasta  
価格:5,000円

トスカナの海の街リヴォルノの名物料理、魚介のトマト煮込み“Cacciucco”に、今回は夏の暑さを乗り切るためパスタを加えボリュームのある一品に仕上げました。2名様で十分ご満足いただける量になっております。

※7月上旬～8月下旬まで  
※数量限定



メニュー名:ホタテとカブのマリネ  
万願寺唐辛子とトマトのソース  
価格:880円

万願寺唐辛子の風味がトマトの冷製ソースとマッチしています。レモン風味のカブのマリネの食感とホタテの旨味を共にお楽しみ下さい。

※ディナータイムのみ提供

#### Tamarind (6F)



メニュー名:a)マサラ・カシューナッツ  
b)特製ほうれん草サラダ  
c)ナムサム ヴェドゥッ  
価格:a)600円 b)800円 c)1,580円

a)秘伝のレシピで挽いた特製スパイスをカシューナッツに絡めました。ビールのお供にどうぞ。  
b)サラダホウレン草をさっぱりとした特製オニオンドレッシングと、パンチの効いたからしマヨネーズでお召し上がり下さい。  
c)南インドのグルメ都市ハイデラバードのスタイルで調理した、スパシーなマトンカレーです。

※ディナータイムのみ提供  
※6月上旬～8月27日まで

#### ロムデュタン シニエ ア・ニユ

#### L'homme du Temps signé à nu (13F)



メニュー名:イワシのマリネ 新生姜とライチのグラニテ  
キヌアと水茄子添え  
価格:14,300円

6月頃から脂が乗ってくる極上のイワシをマリネし、新生姜とライチのグラニテでさわやかに仕上げました。水茄子のシャキシャキとした食感をアクセントに、夏らしい前菜をご堪能いただけます。

※画像はコース内メニューの一例です。  
※ディナータイムのみ提供

#### EMIT FISHBAR (6F)



メニュー名:EMIT FISHBAR特製 魚介盛り合わせ  
価格:1,580円(1人前)

EMIT FISHBAR自慢の旬の生牡蠣を含めた、6種の魚介のプレートです。

※ディナータイムのみ提供

#### 銀座 真田 SIX (6F)



メニュー名:信州前菜七種と蕎麦  
価格:2,800円

契約農家から届く信州の新鮮な食材を使用した前菜7種盛り、季節野菜の天ぷらと蕎麦(せいろ又はかけ)のランチコースです。蕎麦は特注の石臼で挽いた、蕎麦粉の風味が豊かな田舎蕎麦です。

※ランチタイムのみ提供  
※季節野菜の天ぷらがつきます

#### ビストロ オザミ (6F)



メニュー名:本日の鮮魚のカルパッチョ  
爽やかな柚子香るヴィネグレット  
価格:4,800円

築地で仕入れた新鮮な鮮魚のカルパッチョです。ソースにはさっぱりと青柚子が香るヴィネグレットで夏らしく仕上げました。

※画像はコース内メニューの一例です。  
前菜の選択該の一つとしてお選びいただけます。