

&lt;NEWS LETTER&gt;

報道関係各位

2018年8月8日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

## &lt;GINZA SIX 2018 AUTUMN&gt;

## 話題のレストラン・カフェ・フードショップが“銀座の秋”を華やかに演出 秋の味覚と薫りを贅沢に愉しむ逸品

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、一流の作り手が豊かな秋の恵みをアレンジした今秋限定のスイーツやフード、特別メニューを展開します。

また、期間限定のポップアップショップも続々と登場。日本や世界の美食を味わうことのできる名店から、最先端のファッションシーンを牽引するブランドまで、GINZA SIX初登場を中心に個性豊かなブランドがそろう。

その他にも、「FRANCK MULLER GENEVE」では、職人による文字盤ペインティングのデモンストレーションや、オリジナルウォッチオーダー制作を体験いただける限定イベントを展開。「FENDI」はチャリティ企画と連動したエキシビションやペーパークラフトのワークショップを開催し、ブランドの世界観を余すところなく表現します。

### 「秋の恵みを五感で感じる」GINZA SIX ならではの秋メニュー・フード

「銀座の新たな食文化」を発信し続けるフードショップやレストラン・カフェが、今秋限定の上質なメニューを展開します。B2Fのフードフロアでは、ハロウィンやお月見など季節のイベントを彩る遊び心溢れるスイーツ、マロンやカボチャなど秋の恵みを味わい尽くすスイーツ、秋の行楽シーンを華やかに演出するフードを揃えるほか、収穫したてのフルーツを心ゆくまで堪能できるテイस्टングイベントもご用意しました。

レストランやカフェでは、松茸やポルチーニ茸などの旬の味覚を薫りと共に味わうメニューや、贅を尽くした秋限定のコースなど、厳選素材とシェフの匠の技が光るメニューを提供します。GINZA SIXでしか味わえないフードやメニューを多く揃え、秋の訪れを五感で感じられる上質な秋グルメをお届けします。

※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



菓子匠 末広庵 [B2F]  
月みてはねる



Viennoiserie JEAN FRANCOIS [B2F]  
かぼちゃのクグロフ



マーロウ [B2F]  
栗スペシャルプリン



TEPPANYAKI 10 GINZA [6F]  
秋食材とキャビア添え 贅沢おまかせコース



ふふふあん by 半兵衛麩 [B2F]  
スープ de お麩 紫いも



旬彩三山 [B2F]  
肉巻きむすび弁当

## &lt;GINZA SIX NEWS&gt;

## 期間限定のポップアップショップ

## フード

## ▼中村藤吉本店 (B2F)

安政元年(1854年)創業。日本を代表する茶所である京都宇治に生まれた中村藤吉本店は創業以来、お茶の「らしさ」を追い求めてきました。関東初出店である「中村藤吉本店 銀座店」(GINZA SIX 4F)の開業1周年を記念し、ザ・ポップアップ B2F へ期間限定で出店します。

定番の「生茶ゼリイ[抹茶]、[ほうじ茶]」をはじめ、銀座店限定の「生茶ゼリイ[深翠]」などひたむきにお茶と向き合って生まれた数々の商品をご用意します。また当店オリジナルの「うじきんソフト」も販売。今回のためだけに開発した抹茶入りワッフルクーンに大人気のお茶のソフトクリーム、小豆と白玉をトッピングし、上品な味わいに仕上げています。

※ソフトクリーム ラストオーダー:20:00

【開催期間】 2018年8月7日(火)～9月2日(日) ※8月27日(月)は休業日となります



## ▼菓匠三全 (B2F)

仙台土産の定番「仙台に銘菓ありー 萩の月」。まるやかでやさしい風味のオリジナルカスタードクリームをたっぷり使い、ふんわりとしたカステラで包んだ仙台銘菓は GINZA SIX 初登場のおいしさです。

また、厳選された枝豆を独自の配合でブレンドしたずんだ餡、コシと粘りのあるもち米ミヤコガネを使用した伝統の味「ずんだ餅」。期間限定・仙台宮城ならではの貴重なおいしさをそろえて、お待ちしております。

【開催期間】 2018年9月4日(火)～10月7日(日)



## ▼デンメアティーハウス (B2F)

デンメアティーハウスはウィーンで人気のティーブランド。その香り高く優雅なブレンドティーは世界中の人々を魅了しています。紅茶だけでなく、フルーツや花を使った爽やかでヘルシーなフルーツティーの種類も豊富です。ベルガモットとジャスミンが香る華やかな紅茶「ザッハブレンド」や、レモングラスと蜂蜜の優しい香りのフルーツティー「ハッピーデー」などの人気ブレンドティーを多数揃えています。お茶にぴったりの焼き菓子とともに秋のティータイムを彩る商品や、美しいデザイン缶入りギフトなどをご用意しております。

【開催期間】 2018年10月9日(火)～11月4日(日)



## ファッション/ライフスタイル

## ▼CALVIN KLEIN(カルバン・クライン) (4F)

チーフ・クリエイティブ・オフィサーのラフ・シモンズの視線を通した、新たなアメリカンクラシックのカルバン・クライン ジーンズとカルバン・クライン アンダーウェアを展開します。

【開催期間】 2018年7月25日(水)～8月26日(日)



## ▼ACQUA DI PARMA(アクア ディ パルマ) (3F)

1916年創業、100年以上の歴史を持つフレグランスメゾン「アクア ディ パルマ」が日本初となるポップアップストアを展開。伝統あるイタリアのクラフトマンシップを活かし単なるフレグランスブランドと独自の洗練を極めたライフスタイルブランドを提供します。国内展開のフルラインナップ、また日本初上陸アイテムも展開します。

【開催期間】 2018年7月25日(水)～8月26日(日)



## ▼Closet by Japan creators(クローゼット バイ ジャパン クリエイターズ) (4F)

日本のファッションクリエイターにフォーカスし、期間を通じて「LOKITHO(ロキト)」、「ayame(アヤム)」、「MIDOLA(ミドラ)」、「IN-PROCESS(インプロセス)」をポップアップ展開。また、週ごとにクローズアップするブランドやミュージシャンによるコラボ商品など紹介します。

【開催期間】 2018年8月28日(火)～9月25日(火)



## ▼MARC JACOBS(マーク ジェイコブス) (3F)

揺るぎないこだわりを持ちながらも幅広い層に向けてファッション提供するMARC JACOBS。ブランドのアイコンであるダブル「J」ロゴが特徴的なバッグのSNAPSHOTをはじめ、FALL2018の新作バッグや小物を中心に、MARCらしいアイテムの数々が勢ぞろいします。

【開催期間】 2018年8月28日(火)～9月25日(火)



## ▼LOLA'S APARTMENT(ロラズ アpartment) (B1F)

自身の感性を大切にしている、大人の女性に向けたライフスタイルショップ。遊び心のあるファッション雑貨や華やかでギフトにぴったりのオーガニック製品など、他では見たことがないユニークでエレガントな商品がそろいます。「自分用とプレゼント用にもうひとつ」購入したくなるお店です。

【開催期間】 2018年8月28日(火)～9月25日(火)

**※こちらのショップのみ8月11日(土)情報解禁となりますので、  
情報のお取り扱いにご注意ください。**



## ▼Paul Smith(ポール・スミス) (4F)

デザイナー、ポール・スミスが幼い頃よりアマチュアカメラマンの父親とともに親しんできた写真をキーワードに、イギリス、ロンドンを中心とした様々な風景をインスタグラム風に切り取り、洋服やグッズ、店内のインテリアにも落とし込みます。

【開催期間】 2018年9月26日(水)～10月23日(火)



## ▼MANSUR GAVRIEL(マンサー・ガブリエル) (3F)

ニューヨークを拠点とするMANSUR GAVRIELが、2018FALL / WINTERコレクションを展開するポップアップストアをオープンします。RTWとフットウェアのコレクションは、日本ではエクスクルーシブでの展開となります。

【開催期間】 2018年9月26日(水)～10月23日(火)



## 期間限定イベント

### ▼WPHH JAPON 2018

今年1月にジュネーブにあるフランク ミュラーの“時計の聖地”ウォッチランドで発表された2018年新作をお披露目する“WPHH JAPON 2018”を開催します。期間中はウォッチランドより文字盤装飾の職人が来日し、フランク ミュラーの文字盤の神秘というべきビザン数字へのペインティングをご体感いただけるデモンストレーションを実施します。フランク ミュラーがその時計づくりにおいて最も重点をおいているのが、ひとつひとつの時計が“ユニークピース”であるという時計作りです。フランク ミュラーは持つ人にとって特別な思いが込められた“自分だけの時計”オリジナルウォッチであるべきだと考えました。そのため、多種にわたるケースのサイズや文字盤のデザイン、そして多彩な文字盤のカラーバリエーションを展開しています。それらの組み合わせによって、自分だけの時計をお選びいただくことが出来るのです。フランク ミュラーの“時の哲学”を宿す不朽のタイムピースと、豊かな発想を見事に表現する匠の技をこの機会にぜひご体感ください。

【開催場所】FRANCK MULLER GENEVE (2F)

【開催期間】「WPHH JAPON 2018」2018年8月18日(土)～29日(水) ※8月27日(月)は休業日となります

「Franck Muller Dial Art Work Demonstration」2018年8月28日(火)～29日(水)

※お問い合わせは店舗(03-3569-0660)まで



### ▼FENDI PRESENTS THE EXHIBITION

#### ‘FENDI PEEKABOO – THE ICON INHERITED THROUGH GENERATIONS’

#### 「フェンディ ピーカブー ～世代を超えて受け継がれるアイコン～」展

フェンディのアイコンバッグのひとつ「ピーカブー (PEEKABOO)」の誕生10周年を記念して開催されるもので、世界中のアイコン的な血縁関係のある女性たちが参加する #MeAndMyPeekaboo プロジェクト、およびグローバルなチャリティ企画「ジャパン ピーカブー プロジェクト (THE JAPAN PEEKABOO PROJECT)」の一環として実施されます。

「世代を超えて受け継がれるアイコン」をテーマに選出された、日本のファッションシーンに大きな影響力を持つ3人。世界的デザイナー 森英恵を祖母にもち、姉妹でファッションモデルとして活躍する森星と、エッセイスト安藤和津を母に、女優 安藤サクラを妹にもつ映画監督の安藤桃子、そして国民的俳優 松田優作を父に、女優 松田美由紀を母にもつシンガーのゆう姫 (Young Juvenile Youth) が世界にひとつのバッグを制作し、それらを展示します。

会場には、ミュージシャンのアデル (Adele) や現代美術家の松井冬子ら、過去の「ピーカブー プロジェクト」で制作された作品も展示される予定です。



デジタル技術を駆使した「ピーカブー」のメイド・トゥ・オーダーエリアも設けられ、来場者は自分だけの「ピーカブー」をバーチャルに作り出し、無数のカラーコンビネーションやパターンで遊ぶ体験もできます。さらに期間中、折り紙アーティストのフチモト ムネジ氏を迎え、スペシャルなペーパークラフトのワークショップも開催。メンバーシップにご登録いただくとフルーツやジェラートモチーフのチャームでカスタマイズもできる、遊び心あふれる自分だけの「マイクロ ピーカブー」を作れるペーパークラフトのワークショップにご参加いただくことができます。

【開催場所】銀座 蔦屋書店(6F)内「GINZA ARTRIUUM」

【開催期間】2018年9月11日(火)～24日(月・休)

**<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) 11:00～23:00

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□休館日 不定休 ※2018年8月27日(月)はショップ&レストランは休業日となります

□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: 關(せき)、山口

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2018年8月8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 秋のおすすめメニュー・商品リスト

### ハロウィン



Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)

商品名:かぼちゃのクグロフ  
価格:420円

2人で分けあえるちょっと大きめなサイズのかぼちゃのクグロフ。  
販売期間:10月~無くなり次第終了

GINZA SIX限定



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名:ハロウィンギフトA  
価格:500円

国産果汁を使用し、果実のおいしさをぎゅっと閉じ込めたひとくちサイズのフルーツゼリーと、さっくりとしたクッキー生地にフルーツゼリーをトッピングしたフルーツガレットを詰め合わせました。  
販売期間:9月下旬~無くなり次第終了

GINZA SIX限定



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名:ハロウィンギフトB  
価格:800円

フルーツ果汁をたっぷり混ぜ込み、一粒一粒丁寧に果肉をトッピングしたフィナンシェと、さっくりとしたクッキー生地にフルーツゼリーをトッピングしたフルーツガレットを詰め合わせました。  
販売期間:9月下旬~無くなり次第終了

GINZA SIX限定



※写真はイメージです

ふふふあん by 半兵衛麩(B2F)

商品名:スープdeお麩 ハロウィン(パンプキン/ブラック)  
価格:各520円

ハロウィンカラーのオレンジと黒をテーマにしたスープ用のやき麩です。ハロウィンに欠かせないパンプキンかぼちゃの甘さを感じる味付けです。ブラックには竹炭を使用しております。ハロウィンカラーのお麩は、食卓を演出するのにぴったりです。  
販売期間:10月1日~10月31日まで



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名:ハロウィン限定おづくりもなか  
価格:300円

ハロウィン限定かぼちゃの形をしたおづくりもなか。茶・オレンジ・黒の3色で展開。ハロウィンパーティーのプチギフトに最適です。  
販売期間:10月1日~無くなり次第終了  
販売数量:数量限定



綾farm (B2F)

商品名:セミドライフルーツ ハロウィン  
価格:1,389円

通常ではご用意ができない人気商品の組み合わせギフトです。ハロウィン限定の可愛いパッケージにもなっているのでお子様へのプレゼントに最適です。  
販売期間:10月1日~10月31日まで ※無くなり次第終了

GINZA SIX限定



菓子匠 末広庵 (B2F)

商品名:目玉の水まんじゅう  
価格:500円

ハロウィンらしくグロテスクな見た目と、和菓子屋らしい素朴な味わいが特徴。水まんじゅうで目玉を表現し、毒のソースで血の海を表現しました。  
販売期間:9月27日~10月31日まで



菓子匠 末広庵 (B2F)

商品名:指  
価格:800円

お墓からでてくるゾンビの指をイメージして指の形にしたサブレ。指はピーナッツで、関節も筋をつけて、リアルに表現しました。自慢のサクサク生地で味にもこだわりの一品。  
販売期間:9月27日~10月31日まで



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名:サク&シトリー ハロウィンアソート  
価格:2,000円(16個)

サク ラング・ド・シャ6種のフレーバーとシトリーフィナンシェを詰め合わせた、ハロウィン期間限定のアソートです。  
販売期間:9月中旬~10月末まで

### 秋のおすすめスイーツ



オリジンヌ・カカオ (B2F)

商品名:ミニモンド マロン  
価格:280円

ケシの実を底にまぶした栗の形をしたチョコレート。マロンペーストを合わせたミルクチョコレートのがナッシュをダークチョコレートでコーティングしました。銀座店初登場です。  
販売期間:9月中旬~10月下旬まで  
販売数量:1日20個限定



オリジンヌ・カカオ (B2F)

商品名:ケーキ マロン  
価格:1,700円

厳選されたマロンペーストとアーモンドパウダーを合わせて焼きこんだ濃厚な風味のマロンケーキ。  
販売期間:9月中旬~11月中旬まで



オリジンヌ・カカオ (B2F)

商品名:タルト ボティロン  
価格:500円

ぽっくりとしたカボチャとクリームチーズを合わせたタルトに甘く香り立つシフォンケーキのソース。  
販売期間:9月中旬~10月末まで

※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2018年8月8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 秋のおすすめメニュー・商品リスト



PALETAS (B2F)

商品名: O\_tsu\_ki\_mi  
価格: 500円

お月見をイメージした黒ごまジェラートにはパイナップルダイスとアーモンドダイス、抹茶ジェラートには小豆が入っている2層のアイスです。丸いお肥で月をイメージしました。  
販売期間: 9月~10月まで (未定)



L' ABEILLE (B2F)

商品名: ニュージーランド産 かぼちゃのはちみつ  
価格: 125g 1,200円 / 250g 2,200円

かぼちゃの花から採れた珍しいはちみつです。かぼちゃを思わせる丸みのあるほっくりとした甘み。ミルクティーやクワッサン、フレンチトーストにおすすめです。



L' ABEILLE (B2F)

商品名: スペイン産 りんごのはちみつ  
価格: 125g 1,000円 / 250g 1,850円

焼きりんごを思わせるフルーティーな甘さと香ばしい香り。ヨーグルトや紅茶、ハーブティーと共に楽しみください。クリームチーズにかけるのとまるでスイーツのような味わいに。



L' ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつナッツ(ハンガリー産 アカシア使用)  
価格: 220g 1,600円

ローストしたアーモンド、ヘーゼルナッツ、クルミをハンガリー産アカシアで漬込みました。ヨーグルトやトースト、パンケーキに合わせて美味しく召し上がれます。ブルーチーズやカマンベールチーズにあわせて、お酒のおつまみとしても楽しみいただけます。



マーロウ (B2F)

商品名: 栗のパウンドケーキ  
価格: 4,800円

茨城県岩間地方で今年採れた良質な栗だけを使っています。パウンドケーキの70%が栗で出来ている贅沢なケーキです。上面には大粒の国産栗の渋皮煮を5つせました。添加物は一切使っていません。素材の味と香りを存分にお楽しみいただけます。  
販売期間: 9月中旬~11月中旬まで(予定)



マーロウ(B2F)

商品名: 栗スペシャルプリン  
価格: 1,100円

マーロウの期間限定プリンの中でも一番人気のプリンです。茨城県岩間地方で今年採れた良質な栗だけを使った贅沢なプリンです。身体に優しいテンサイ糖を使用しています。香り付けのリキュールや添加物を一切使わず、栗本来の味と香りを存分に楽しめる秋限定のプリンです。  
販売期間: 9月中旬~11月中旬まで(予定)



パティスリー パフロフ(B2F)

商品名: テリースショコラ  
価格: 5,555円

世界各地よりオーガニック素材を厳選し、ロドけを最大限に追求したテリースショコラ。日本で唯一のオーガニックバター「セタナ・オーガニックの有機バター」をはじめ、完全オーガニックの卵、砂糖、チョコレートのみを使用した、究極の一品。  
※完全予約制(2日前までに要予約)

GINZA SIX限定



南風農業舎・デザートハウス (B2F)

商品名: 収穫の秋限定「3色の焼から~芋」  
価格: 834円(3種各1個入り)

大隅半島の直営南風農場で自然栽培した150品種のカラー芋。鮮やかな彩りはカラー芋そのものの色。無着色です。蜜室から出したような蜜芋の味の「紅はるか」、これぞサツマイモの味とも言える黒り高いホクホクした芳醇な風味の「紅黄金」、高貴で鮮やかな紫色でさっぱりサラッとちどけのよい風味の「綾紫」、この中から選りたての3種の芋で作ります。  
販売期間: 9月10日~  
販売数量: 300箱限定



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: 栗どらやき  
価格: 300円

一枚一枚銅板で手焼したふくらとした皮に贅沢な国産栗の渋皮煮が丸ごと入ったどらやき。  
販売期間: 10月1日~無くなり次第終了  
販売数量: 数量限定



菓子匠 末広庵 (B2F)

商品名: おいもさん  
価格: 280円

千葉県産のベニアズマをひとつひとつ手作業で丁寧に皮をむき、白餡とともにやわらかな羊羹に仕上げました。ほぼサツマイモでできている素材の味をお楽しみください。  
販売期間: 9月7日~11月下旬まで



菓子匠 末広庵 (B2F)

商品名: 月めてはなる  
価格: 250円

ウサギの形をしたじょうろ饅頭。栗餡をたっぷり入れ、季節の味感じられます。  
販売期間: 9月14日~9月24日まで



菓子匠 末広庵 (B2F)

商品名: 手のひらお月見団子  
価格: 300円

手のひらに載せられるお月見の夜空を表現した商品。白玉団子とたっぷりの粒餡、満月をイメージした栗甘露煮、ウサギをかたどった羊羹を載せました。  
販売期間: 9月21日~9月24日まで



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: バリパイ かぼちゃ  
価格: 250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。北海道産ブランド「りょうおもい」のかぼちゃが持つ本来の甘みを活かしたペーストと「バリ」のバイで旬の味わいに仕上げました。  
販売期間: 9月初旬~10月末まで(予定)



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: フワリレアチーズ フランポワーズ  
価格: 1,000円(6個)

淡雪のようにやわらかな食感のチーズムースに、甘酸っぱい種入りフランポワーズシムを開き込めました。

※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2018年8月8日時点の情報がです。内容が変更になる可能性があります。

## GINZA SIX 秋のおすすめメニュー・商品リスト

### 秋のおすすめフード・ドリンク



くろぎ茶々(B2F)

商品名: 福寿園 玉露錦彩  
価格: 40g 2,700円 / 70g 4,800円

日本料理「くろぎ」と京都の老舗茶舗「福寿園」がコラボレーションしたくろぎ茶々では、寛政二年の創業以来、「無声呼人」の家訓のもと茶一筋に歩み続けている「福寿園」の伝統の宇治茶を限定販売します。豊かな土壌に育まれた玉露の旨味とまろやかさ、そして芳醇な香りを気品ある紫色に葛と秋草揺れる雅な和柄パッケージとともに楽しんでください。  
販売期間: 9月下旬～  
販売数量: 15個限定



Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)

商品名: 和栗のモンブランデニッシュ  
価格: 380円

ほっくりとした甘み和栗を使用したモンブラン。  
販売期間: 9月～無くなり次第終了  
販売数量: 1日20個限定

GINZA SIX限定



Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)

商品名: 安納羊バター  
価格: 280円

甘みたっぷりの安納羊と有塩バターのハーモニーがけになる味わい。  
販売期間: 9月～無くなり次第終了

GINZA SIX限定

NO  
IMAGE

The Pie Hole Los Angeles (B2F)

商品名: 洪皮栗のモンブラン  
価格: スライス480円 / ホール3,800円

日本オリジナル商品。  
たっぷりの洪皮栗を使用したモンブランパイです。  
販売期間: 9月1日～10月31日まで



BETJEMAN & BARTON(B2F)

商品名: オータムブレンド70g缶  
価格: 1,800円

イチジク、ブドウ、ナッツなどをヒマワリの花びらで柔らかく包んだくろぎのフレーバー。

GINZA SIX限定



旬菜三山 (B2F)

商品名: 肉巻きむすび弁当  
価格: 1,000円

俄型のご飯をジューシーなお肉で巻いたおむすびに季節の食材を添えた、行楽にぴったりのお弁当です。  
販売期間: 9月15日～9月30日まで  
販売数量: 1日10個限定

GINZA SIX限定

荻野屋(B2F)

商品名: 秋の味覚弁当  
価格: 1,200円

峠の釜めしで使用している栗が入った栗ご飯に、秋の味覚である舞茸などのきのこ類と、上州牛のステーキ、鮭が入った食欲の秋にピッタリなお弁当です。

販売期間: 10月1日～11月31日まで  
※終了時期は食材仕入れ状況により変動あり

GINZA SIX限定



meat&green 旬熟成 (B2F)

商品名: 秋のSWEET SALADA  
価格: 1,200円

秋を彩る旬の食材と発酵熟成豚の味噌煮を使用した季節感溢れるサラダです。りんごと栗の甘みが豚の味噌煮の旨味と合わさり、ナッツのザクザク感とさつまいものホクホクの食感が楽しめる一品となっています。  
販売期間: 10月1日～10月30日まで

GINZA SIX限定



ふふふあん by 半兵衛麩(B2F)

商品名: スープdeお麩 紫いも  
価格: 460円

人気のスープdeお麩シリーズの秋限定商品です。やき麩の生地と秋の食材の紫いもを練り込みました。甘みのあるポタージュ系のスープなどによく合います。  
販売期間: 9月1日～11月30日まで

### イベント



※画像は昨年の様子です

St.Cousair wine&grocery (B2F)

イベント名: プラムリーを楽しむ会  
価格: 300円～(予定)

英国ではクッキングアップルとして親しまれているプラムリー。本店のある飯橋町にプラムリーが植えられたのは英国王立植物園の縁がきっかけでした。青リンゴの酸味が特徴の爽やかりんご、プラムリー。デザートやリースなど様々な料理やドリンクにして楽しむ会を予定しております。

開催日: 9月1日  
※人数制限あり

GINZA SIX限定



※画像は昨年の様子です

St.Cousair wine&grocery (B2F)

イベント名: サンクゼールの収穫祭  
価格: 300円～(予定)

秋の实りに感謝しながらフードやドリンクを楽しむイベント。昨年好評だった長野のブドウの販売も予定。ワインだけでなく人気のぶどうスキャンもこの日限りで再登場！  
開催日: 9月15日

GINZA SIX限定

※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2018年8月8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 秋のおすすめメニュー・商品リスト

### レストラン・カフェ



PHILIPPE CONTICINI(B2F)

メニュー名:ヴェリーヌバフェ フィグ  
価格:単品1,600円 ドリンク付きセット2,200円

赤ワインとスパイスで炊いた無花果のコンポートをフレッシュな無花果と合わせました。さっぱりとしたバニラアイスを加えたバフェをお楽しみください。  
提供期間:9月~

GINZA SIX限定



JOSEPH (5F)

メニュー名:Joe's ハイティーセット  
価格:4,500円

2人前のフルサイズと1人前ハーフサイズ(2,300円)有り。いずれもコーヒー、紅茶のセットです。人気のフルーツサンドの他、キューカンバーサンドイッチ、スコーン、日替わりの焼き菓子が付いたアフタヌーンティーセットです。



銀座大食堂 Ishida(6F)

メニュー名:~秋薫る~神戸牛舞茸牛丼  
価格:1,800円

秋の味覚である舞茸をふんだんに使って神戸肉で牛丼をつくりました。日本の秋を存分に感じていただける味わいとなっています。  
提供期間:9月1日~11月30日まで  
(銀座大食堂モダンテラスのみでの提供)

GINZA SIX限定



銀座大食堂 松重(6F)

メニュー名:名産松阪肉と松茸の黄金ひつまぶし  
価格:9,800円

朝日屋直送のA5ランク 松阪牛サーロインステーキを贅沢に使用し、松茸の土蒸しとあわせて、黄金に輝くひつまぶし仕立てに。秋の味覚を存分にお召し上がり下さい。松重がお届けする秋の至極の1品です。  
提供期間:9月1日~11月30日まで  
(銀座大食堂モダンテラスのみでの提供)

GINZA SIX限定



il Cardinale (6F)

メニュー名:骨付き仔羊のロースト ポルチーニ添え  
価格:5,500円 (ポルチーニの入荷状況により前後)

柔らかなジュシーな仔羊とイタリアの代名詞のキノコ「ポルチーニ」をふんだんに使用した、香り豊かな贅沢な一品です。旬のキノコの風味を存分にお楽しみください。  
提供期間:10月~11月上旬まで(食材の入荷状況による)  
提供数量:1日3食限定(食材の入荷状況により前後)

GINZA SIX限定



TEPPANYAKI 10 GINZA(6F)

メニュー名:秋のおまかせコース  
価格:10,000円

秋が旬の野菜、キノコ等をコースにちりばめた季節のコース。  
提供期間:9月~10月まで  
提供数量:1日10組限定

GINZA SIX限定



TEPPANYAKI 10 GINZA(6F)

メニュー名:秋食材とキャビア添え 贅沢おまかせコース  
価格:20,000円

秋が旬の野菜、キノコ等をコースにちりばめ、キャビア50gをお客様のお好みに合わせ伊勢海老や鮑、うにといった食材と共に楽しめる秋限定の豪華なコースです。  
提供期間:9月~10月まで  
提供数量:1日10組限定  
※完全予約制(3日前までに要予約)

GINZA SIX限定



L'homme du Temps signé à nu(13F)

メニュー名:カマスのルーロー  
価格:ディナーコース(20,000円)に含まれる一品

旬になり脂のつったカマスと松茸をあわせて秋らしい1皿に仕上げました。  
提供期間:9月初旬~9月末まで  
※仕入れ状況により異なる

GINZA SIX限定



旬熟成 GINZA GRILL(13F)

メニュー名:ポルチーニ茸と発酵熟成肉  
価格:14,815円コース内の前菜

秋を感じられるコースの中でも特に香り高い前菜です。  
提供期間:9月中旬~11月末まで(予定)

GINZA SIX限定



つきじ鈴富(13F)

メニュー名:秋の三大珍味ミルフィーユ  
価格:2,800円

秋に美味しい海の珍味「あん肝」「毛蟹」「新いくら」を三層仕立てのミルフィーユにしました。国産の良質なあん肝、雲丹と蟹みそで和えた毛蟹、そして生筋子から丁寧に仕込んだ新いくらを使用した贅沢な一品です。  
提供期間:9月15日~10月中旬頃まで

GINZA SIX限定