

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2020年2月6日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX 2020 SPRING>

“桜”や“苺”を使った気持ちが華やぐピンクスイーツや、
匠の技が光る“和素材”スイーツ、見た目もキュートな“フラワー”スイーツなど
「銀座の春」を華やかに祝福する逸品を展開

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、四季折々の美食が集う銀座において、桜や苺など春の味覚をふんだんに使用した今春限定のスイーツを展開します。匠の技が光る和素材スイーツ、彩り豊かなフラワーをモチーフにしたスイーツなども多数ご用意し、春の訪れに気持ちが華やぐ逸品を揃えました。

また、新店や期間限定のポップアップショップも多数登場。イタリアを代表する定番ブランドや、銀座エリアに初展開する明治元年創業の老舗和菓子店舗、2019年春にスタートした大人の女性の日常に寄り添う新ブランドなど、GINZA SIX だからこそ実現した個性溢れるショップが出店します。

■「銀座の春」を華やかに祝福するスイーツ

①「ピンク」スイーツ



苺づくしのストロベリースイートアフタヌーンティー
(THE GRAND GINZA)

②「和素材」スイーツ



抹茶ガナッシュサンド
(辻利)

③「フラワー」スイーツ



綾farm 咲 マンゴーセレクション
(綾farm)

④店舗イチオシの春スイーツ



Fantasia Alla Frutta
(Café Cova Milano)

各ショップがオススメする今春限定商品が多数登場！



※上記は一例。各テーマのピックアップ商品は次項以降を参照

<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: 須田、馬場
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

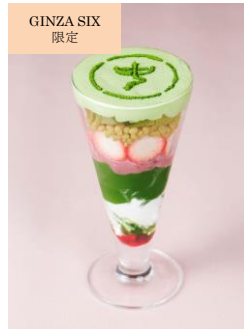
①「ピンク」スイーツ

苺やバラを使用した華やかなアフタヌーンティーや、選りすぐりの苺をふんだんに使用したキャンディなど、味だけでなく見た目や香りも存分に楽しめる美しい彩りのピンクスイーツが揃いました。調理方法によって多様な味わいを堪能できる桜や、旬の食材である苺を使用した色鮮やかなスイーツをお楽しみいただけます。



**苺づくしのストロベリースイート
アフタヌーンティー**
(THE GRAND GINZA)
価格:4,200円

伝統的なスイーツからバジルやハーブティー、高貴なるバラとのマリージュまで、様々なアプローチで苺を提供します。華やかな苺の赤とピンクカラー、そしてバラの香りの紅茶まで、五感で愉しむ春時間をお過ごしください。



別製まるとパフェ「春雲」
(中村藤吉本店)
価格:2,300円

「別製まるとパフェ」を春らしくアレンジしました。特製桜餡と甘酸っぱい苺、旨み豊かで上質な抹茶で構成される贅沢なパフェです。



いちごミックスキャンディ
(キャンディアートミュージアム
by PAPABUBBLE)
価格:593円

「贅沢いちご」や「熟成いちご」など、フレーバーにこだわった苺ミックス。可愛らしい苺の絵柄です。

②「和素材」スイーツ

濃厚な宇治抹茶ガナッシュをサンドしたクッキーや、くろ酔をチョコレートに練りこんで仕上げた生ショコラ、挽きたての京都宇治の抹茶粉を生地に使用したグルテンフリーのパウンドケーキなど、匠の技が光った“和素材”スイーツをご用意しました。銀座から世界へ、和の心が伝わる逸品を展開します。



抹茶ガナッシュサンド
(辻利)
価格:1,800円

濃厚な宇治抹茶ガナッシュをバターリッチなココアクッキーでサンドしました。



抹茶と丹波大納言のケーキ
(マーロウ)
価格:2,600円

アーモンドプードルを使用したグルテンフリーのパウンドケーキです。挽きたての京都宇治の抹茶粉を生地に使用し、中には丹波大納言の餡子をたっぷり入れて仕上げました。アクセントに桜の葉の塩漬けを入れ、抹茶の薫りと桜の葉のほんのりとした塩味が甘さ控えめな餡子の美味しさを上品に引き立てた一品です。



くろ酔の生ショコラ
(発酵酔屋 庄分酔)
価格:1,500円

庄分酔の原点、有機玄米くろ酔をミルクチョコレートとホワイトチョコレートに練りこんで仕上げた、爽やかな甘みのチョコレートです。

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗のメニュー・商品の詳細および販売期間は別紙「春のおすすめメニュー・商品リスト」参照

③「フラワー」スイーツ

エディブルフラワーをトッピングしたキャンディやバラのフレーバーを移したフローズンフルーツバーなど、春の訪れを感じるフラワースイーツを多数ご用意しました。



ローズ&ラズベリー
(PALETAS)

価格:各 520 円

フローズンフルーツバーが、春らしさたっぷりの装いで登場。ローズヒップやローゼルでバラのフレーバーを移したミルクジェラートに、ラズベリーとライチを合わせました。

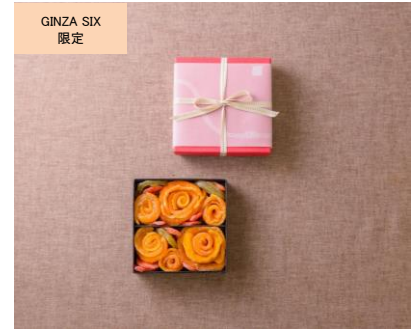


スプリング・エディブルフラワー
ロリポップ

(キャンディアートミュージアム
by PAPABUBBLE)

価格:各 555 円

果実感あふれるキャンディやグミを、ポップなデザインで提案する人気ブランド。ロリポップキャンディをキャンバスに見立て、エディブルフラワーをトッピングして愛らしさたっぷりに仕上げました。



綾farm 咲 マンゴーセレクション
(綾farm)

価格:3,800 円

国産果実を使った生ドライフルーツ専門店による、箱入りのドライフルーツブーケは、開けた瞬間にハッピーな気分。バラに見立てた沖縄県産の完熟マンゴーを主役に、徳島県産苺と福島県産キウイで彩りを添えました。果汁を感じるフレッシュな食感も魅力です。

④店舗イチオシの春スイーツ



Fantasia Alla Frutta
(Café Cova Milano)

価格:1,818 円

色とりどりの春のフルーツを使った、見た目も鮮やかな春の香りがするCOVAオリジナルパフェ。



桜プリン
(マーロウ)

価格:750 円

塩漬けの桜の葉と飾りに桜の花を使用した、見た目も春らしい限定プリンです。底には丹波大納言の甘納豆を入れ、卵はコクのある有精卵を使用。天然色素の紅麹で淡いピンク色に仕上げました。



ショコラ フレーズ
(パティスリー パプロフ)

価格:大 1,852 円/
ハーフサイズ 926 円

軽い食感のショコラパウンドケーキをスライスし、苺をたっぷりサンド。チョコレートクリームと苺でデコレーションしました。

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗のメニュー・商品の詳細および販売期間は別紙「春のおすすめメニュー・商品リスト」参照

<GINZA SIX NEWS>

■NEW SHOP OPEN

<ファッション>

▼PIAGET BOUTIQUE(ピアジェ ブティック) (1F)

スイスのウォッチ&ジュエリーメゾン「PIAGET」が、銀座で2店舗目となる「PIAGET BOUTIQUE」をオープン。ピアジェのアイコンである遊び心溢れる「ポセション」やフェミニティとエレガンスが凝縮された「ライムライト ガラ」など、創造性に富んだウォッチとジュエリーをご覧ください。また、オープンを記念し、「ピアジェ ローズ」のプロモーションも先行スタート。イヴ・ピアジェローズで彩られた店内で、メゾンの世界観をいち早くお楽しみください。

【オープン日】 2020年1月20日(月)



▼ASPESI(アスペジ) (3F)

イタリアを代表する定番ブランドとして、日常の装いに創造性と快適性をもたらす、モダンで洗練されたタイムレスなスタイルで世界中の人々を魅了し続けている「ASPESI」。プレミアムなデイリーウェアをコンセプトに、ワードローブに欠かせない普遍的なアイテムを、絶妙なディテールのアレンジにより、モダンで洗練されたクラス感のあるコレクションに仕上げています。

【オープン日】 2020年2月5日(水)



▼CELFORD(セルフオード) (4F)

世界各国のファーストレディーのファッションやスタイリングにリスペクトを置き、大切な日や思い出に残るシーンに輝くドレスを中心に展開。伝統と気品あふれるエレガンスの中に少しだけ遊び心を潜ませてオリジナリティーを追求しています。

【オープン日】 2020年3月19日(木)



▼styling/(スタイリング) (4F)

スタイリスト白幡啓がトータルディレクションを手掛ける、オリジナルブランド「kei shirahata」を中心としたセレクトショップ。色々な時代の様々なファッションを体験してきた女性達に0.8歩先を行く服を提案します。

【オープン日】 2020年3月19日(木)



<フード>

▼甲梅(こうばい) (13F)

熊本あか牛しゃぶしゃぶ「甲梅」がGINZA SIX 13Fにオープン。肉の旨味をダイレクトに感じられる“しゃぶしゃぶ”で、ヘルシーに美味しく熊本あか牛の旨味をご堪能いただけ、様々な希少部位や薬味もご用意。また、しゃぶしゃぶ肉に合ったお酒やワインも豊富で、和モダンの高級感あふれる落ち着いた空間は、特別な食体験を引き立てます。静かな個室もご用意しています。

【オープン日】 2020年3月26日(木)



■期間限定のポップアップショップ

<ファッション>

▼kolor(カラー) (3F)

デザイナーの阿部潤一が設立したブランド「kolor」。素材やパターン、価格、時代性などから、一番良いバランスだと思われ、一つのアイテムで完結する商品を提供しています。

【展開期間】 2020年2月27日(木)～3月31日(火)

▼LE PHIL(ルフィル) (4F)

CLEAN、COMFORT、COUTURE_SHIPをコンセプトに、2019年春にスタートした新ブランド「LE PHIL」。自然を愛し、本質的であること事を大切に思う、大人の女性の日常に寄り添うセレクトショップです。“SAKURA”をテーマにしたポップアップでフィーチャーするのは、古町糰製造所の春限定甘酒“サクラサク”。LE PHILコレクションのピンクのカラーを桜の花と“サクラサク”の甘酒で彩り、店内で春の訪れを感じていただけます。また、期間中35,000円(税抜)以上お買い上げの方に先着で、“サクラサク”の甘酒をプレゼントします。

【展開期間】 2020年2月27日(木)～3月31日(火)

▼LA MAGLIA IN CASA EPOCA(ラ・マリア・イン・カーサ エポカ) (4F)

エポカは自分自身のセンスでファッションをとらえる、ポジティブでアクティブな都会を生きる女性のためのブランド。女性の感情に焦点を当てアートな感覚で表現する今シーズンのコレクションより、ニットを中心としたアイテムを取り揃え、期間限定ショップを開催します。日々の着こなしに寛ぎと洗練をもたらす上質なニットシリーズ“ラ・マリア・イン・カーサ”をはじめ、スウェーデン在住のアーティストStina Perssonが描いたイラストとニットが融合する印象的なスタイルなど、多彩なラインナップを展開します。

【展開期間】 2020年2月27日(木)～3月31日(火)

<フード>

▼小樽洋菓子舗ルタオ(B2F)

1998年に北海道小樽の洋菓子舗として生まれ、常に想像を超えるような美味しさと、新しさを追求してきた「ルタオ」。中でも、発売以来大人気のチーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」は、北海道内でお買い求めのお客様はもとより、全国のお客様に愛される商品となりました。

【展開期間】 2020年2月29日(土)まで(予定)

▼東京ミルクチーズ工場(B2F)

「東京ミルクチーズ工場」は、新しい材料の組み合わせを毎日考え、驚きとおいしいお菓子を提供する創造性あふれる工場をコンセプトにしています。新鮮な国産牛乳とフランス産グランドの塩を使った生地にて、カマンベールチーズのチョコプレートサンドした人気 No.1 の定番商品「ソルト&カマンベールクッキー」やミルクチーズケーキなどを展開します。

【展開期間】 2020年3月31日(火)まで

kolor



▼芭蕉堂(B2F)

明治元年創業の大阪芭蕉堂が銀座エリア初出店。餅菓子一筋150年余の老舗が創り出すわらび餅は、一口食べた瞬間に思わず笑顔が溢れる珠玉の一品。GINZA SIX店では切りたてのわらび餅や、わらび餅饅頭、いちご大福等季節毎に登場する創作わらび餅和菓子が楽しめます。GINZA SIXから150年余の伝承の和菓子文化を世界に発信します。

【展開期間】 2021年1月31日(日)まで



▼パティスリーYuji(B2F)

抹茶やほうじ茶を使ったお菓子が多く、フィナンシェやショコラ、マカロンなど、常時10種類の「お茶のお菓子」をラインナップ。その中でも特にこだわりのあるテリーヌは、バター、卵、砂糖、ホワイトチョコレートのシンプルな材料に抹茶を加え、オーブンで2時間蒸し焼きにした後、冷蔵庫で24時間熟成させることで、ゆっくりと素材の味を引き出しています。抹茶菓子を作り込んできたパティスジェが作る最高のテリーヌを期間限定で販売します。

【展開期間】 2020年3月3日(火)～3月29日(日)



＜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

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□休館日 不定休 ※2月25日(火)、26日(水)は店舗休業日となります。

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸ノ内線・日比谷線「銀座」駅から地下通路にて直結

※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2020年2月6日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

2020年2月6日時点
GINZA SIX PR事務局

GINZA SIX 春のおすすめメニュー・商品リスト

「ピンク」をイメージしたスイーツ、ドリンク



ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名: BELSTAR CUVÉE ROSE
価格: 1,900円

イタリア最高の造り手100社のひとつに選ばれたこともある、プロセッコのトップに君臨する名生産者「BISOL」が手掛けるロゼ・スパークリング。フランポーズやチェリーのような赤系果実、バラの華やかな香り。洗練としたスタイルでオレンジのような柑橘系風味も魅力です。



ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名: グレイス ロゼ
価格: 2,500円

日本の固有品種「甲州」を世界に知らしめた名門ワイナリー「GRACE WINE」が手掛ける辛口ロゼワイン。オーク樽で醸酵・貯蔵することで、フルーティかつ飲み心地の良い味わいに仕上がっています。柔らかな口当たりで、果実のほのかな甘みと酸味が特徴です。



発酵酢屋 庄分酢 (B2F)

商品名: 飲む酢あまおう
価格: 1,900円

あまおうから作ったお酢に、あまおう果汁とはちみつのみで甘みをつけました。牛乳割りや炭酸で割っても美味しく飲みやすい、あまおうのみの贅沢な飲む酢です

GINZA SIX限定



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名: いちごミックスキャンディ
価格: 593円

「贅沢いちご」や「熟成いちご」など、フレーバーにこだわった莓ミックス、可愛い莓の絵柄です。
販売期間: 3月31日まで



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名: 桜ミックスキャンディ
価格: 593円

日本文化に馴染み深い「ソメイヨシノ」をはじめ、桜柄3種類を表現、「夜桜」を表現した新しい絵柄や新フレーバー「桜ラテ」が楽しめます。
販売期間: 3月4日～4月30日まで



PALETAS (B2F)

商品名: Soy Strawberry
価格: 520円

国産大豆使用の豆乳ジェラート(ノンデリー)に、莓とラズベリーのソースと莓果肉を合わせました。



マーロウ (B2F)

商品名: ストロベリーチーズプリン
価格: 950円

フランス・ブルターニュ地方の無添加の完熟ストロベリーピューレを使用したプリン。クリームチーズにストロベリーピューレをたっぷり入れ、香り・味ともに莓を贅沢に感じられる、見た目も華やかな春限定の商品です。
販売期間: 2月中旬～4月中旬まで



Ben's Cookies (B2F)

商品名: 春限定デザイン桜ミディアムギフトティン
価格: 2,800円

春らしいピンク色の桜デザイン缶に、お好きなクッキー8枚を詰め合わせたギフト缶セット。
販売期間: 3月末～4月末まで



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: サクラング・ド・シャきくら
価格: 1,200円

始めに桜の香りが、後から塩漬けされた桜の花の塩味が口の中に広がります。
販売期間: 2月15日～4月上旬まで(予定)
※無くなり次第終了



Café Cova Milano (3F)

商品名: Spring Lover
価格: 1,818円

COVAオリジナルスプマンテのCOVINOとベリーをミックスしたカクテル。甘酸っぱいベリーが爽やかな味わい。
販売期間: 4月1日～4月30日まで

GINZA SIX限定



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名: 別製まるとパフェ「春雲」
価格: 2,300円

「別製まるとパフェ」を春らしくアレンジしました。特製桜館と甘酸っぱい莓、旨み豊かで上質な抹茶で構成される贅沢なパフェです。
提供期間: 3月1日～4月末まで(予定)

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: 莓づくしのストロベリースイート
アフタヌーンティー
価格: 4,200円

伝統的なスイーツからバジルやハーブティー、高貴なるバラとのマリアージュまで、様々なアプローチで莓を提供します。華やかな莓の赤とピンクカラー。そしてバラの香りの紅茶まで、五感で楽しむ春時間をお過ごしください。
提供期間: 4月1日～6月30日まで

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2020年2月6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 春のおすすめメニュー・商品リスト

「和素材」を使用したスイーツ



発酵餅屋 庄分餅 (B2F)

商品名：くろ餅の生シヨクラ
価格：1,500円

庄分餅の原点、有機玄米くろ餅をミルクチョコレートとホワイトチョコレートに練りこんで仕上げた、爽やかな甘みのチョコレートです。

GINZA SIX限定



マーロウ (B2F)

商品名：抹茶と丹波大納言のケーキ
価格：2,600円

アーモンドブードルを使用したグルテンフリーのパウンドケーキです。挽きたての京都宇治の抹茶粉を生地に使用し、中には丹波大納言の餡子をたっぷり入れて仕上げました。アクセントに桜の葉の塩漬けを入れ、抹茶の薫りと桜の葉のほんのりとした塩味が甘さ控えめな餡子の美味しさを上品に引き立てた一品です。
販売期間：3月中旬～4月上旬まで



辻利 (B2F)

商品名：抹茶ガナッシュサンド 5個入
価格：1,800円

濃厚な宇治抹茶ガナッシュをバターリッチなココアクッキーでサンドしました。



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名：サク&シトリー スプリングアソート
価格：2,000円

期間限定の「さくら」を加えたサク ラング・ド・シャをメインに人気の焼き菓子を含ませました。
販売期間：2月15日～4月上旬まで(予定)
※無くなり次第終了



銀座 萬屋書店 (6F)

商品名：江戸の贅沢和菓子箱
価格：3,200円

今年で創業130年となる銀座 菊舎とのコラボレーションにより、江戸の粋×書店を掛け合わせた和菓子箱が誕生。打ちもので初めて「ペン先」や「本」モチーフの型をつくり富貴香にとじこめました。
販売期間：3月下旬～

GINZA SIX限定

「フラワー」をイメージしたスイーツ、ドリンク



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名：春のちぎりパン
価格：280円

バラをモチーフにした愛らしいちぎりパン。中央には花弁を模したフレッシュな苺を、中にはやさしい甘さのカスタードクリームを入れました。上にふりかけたストロベリーパウダーと粉砂糖が甘酸っぱさをプラスして、ひとつとくさんのおいしさを楽しめます。
販売期間：2月27日～4月23日まで

GINZA SIX限定



ベージュマン&パートナー (B2F)

商品名：エデンローズ (70g)
価格：1,800円

パリの高級紅茶専門店からは、華やかなフレーバーティーがお目見え。ラベンダーやバニラ、ベルガモットで風味づけし、バラの花びらを加えることで、複雑な香りを実現しました。店頭では、ミルクで煮出した「スペシャルミルクティー」(500円)も販売します。
販売期間：2月27日～4月23日まで



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名：スプリング・エディブルフラワー ロリポップ
価格：各555円

果実感あふれるキャンディやガミを、ポップなデザインで提案する人気ブランド。ロリポップキャンディをキャンバスに見立て、エディブルフラワーをトッピングして愛らしさたっぷりに仕上げました。キャンディのフレーバーは、番とリンゴの2種です。
販売期間：2月27日～4月23日まで

GINZA SIX限定



PALETAS (B2F)

商品名：マカロンフルール
価格：1,850円

エディブルフラワーをあしらったホワイトチョコレートが春らしさを高めるマカロン。ラベンダー&ジャスミンをはじめ、バラ&ライチ、セーデルブレンド&伊予柑など5種のフレーバーを含ませました。華やかな香りが口いっぱいに漂い、甘くとろけます。
販売期間：2月27日～4月23日まで
販売数量：50セット限定

GINZA SIX限定



PALETAS (B2F)

商品名：ローズ&ラズベリー
価格：各520円

フローズンフルーツバーが、春らしさたっぷりの装いで登場。ローズヒップやローゼルでバラのフレーバーを移したミルクジュゼラートに、ラズベリーとライチを合わせました。奥出雲番苺園の花びらが、彩りと味わいにアクセントをプラスします。
販売期間：2月27日～4月23日まで
販売数量：100本限定

GINZA SIX限定



パティスリー パロフ (B2F)

商品名：フルールアソート (4個入)
価格：1,852円

花の形をかたどった、愛らしいプチケーキ。ローズやレモンが香る2種のドライフルーツ入りパウンドケーキを、ホワイトチョコでコーティングしました。表面はオレンジピールやレモンピールなどで飾って、鮮やかな印象に。春のティータイムにぴったりなスイーツです。
販売期間：2月27日～4月23日まで
販売数量：200セット限定

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2020年2月6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 春のおすすめメニュー・商品リスト

「フラワー」をイメージしたスイーツ、ドリンク



HONMIDO (B2F)

商品名: 本実堂サンド さくら (5個入り)
価格: 1,500円

さくさくとやさしい食感の淡雪を、繊細に焼き上げたラングドンシャで挟んだ「本実堂サンド」が春仕様。桜味の淡雪のピンクが印象的です。上には桜味のクランチをあしらひ、フリーズドライの莓をトッピング。ほんのり甘い、愛されスイーツです。
販売期間: 2月27日～3月31日まで



綾farm (B2F)

商品名: 綾farm 咲 マンゴーセレクション
価格: 3,800円

国産果実を使った生ドライフルーツ専門店による、箱入りのドライフルーツブーケは、開けた瞬間にハッピーな気分。バラに見立てた沖縄県産の完熟マンゴーを主役し、徳島県産莓と福島県産キウイで彩りを添えました。果汁を感じるフレッシュな食感も魅力です。
販売期間: 2月27日～4月23日まで
販売数量: 150箱限定

GINZA SIX限定



辻利 (B2F)

商品名: 辻利ソフト 春のハルフェ
価格: 815円

抹茶を贅沢に使用して濃厚で奥深い味わいを実現した「抹茶ソフトクリーム ハルフェ」の春バージョン。桜餅のようなモチモチ食感の桜餡、白玉、カッパ苺&ストロベリーソースをトッピングしました。
販売期間: 2月27日～4月23日まで



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: ジョイフルフラワーもなか
価格: 3,000円

桜をかたどったもなかと、花を描いた麩焼きの詰め合わせ。もなかの餡は、上品な甘さの北海道産粒餡と白餡の2種をご用意しました。食べる前に詰めるスタイルで、香ばしいできたてもなかが楽しめます。麩焼きはほんのりしたやさしい甘みに仕上げました。
販売期間: 2月27日～4月23日まで

GINZA SIX限定

店舗イテオシの春スイーツ、ドリンク



ベージュマン & パートン (B2F)

商品名: ハナミ 70g缶
価格: 2,500円

春の訪れを感じさせる、まさにお花のブーケティー。ジャスマンやチュウリップ、スマイレの花にバニラ、チェリモヤ(りんご)のような風味のトロピカルフルーツを加えたフレーバーです。
販売期間: 3月15日～4月30日まで

GINZA SIX限定



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: 銀座フルーツタルト 6個入り
価格: 1,500円

ほんのりチーズが香る生地と香ばしく焼き上げたタルトに、フルーツゼリーと果肉をトッピングしました。ゼリーはマスカット・レモン・フランボワーズの3種類。春夏限定のギフトです。
販売期間: 4月1日～9月30日まで



マーロウ (B2F)

商品名: 桜プリン
価格: 750円

塩漬けの桜の葉と飾りに桜の花を使用した、見た目も春らしい限定プリンです。底には丹波大納言の甘納豆を入れ、卵はコクのある有精卵を使用。天然色素の紅麴で淡いピンク色に仕上げました。
販売期間: 2月下旬～4月上旬まで



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: フレーズ ブラン
価格: 大 1,852円/ハーフサイズ 926円

練乳風味の生地に莓のコンフィチュールをサンド。希少な白莓とクリームでデコレーションしました。
販売期間: 2月15日～3月14日まで



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: ショコラ フレーズ
価格: 大 1,852円/ハーフサイズ 926円

軽い食感のショコラバウンドケーキをスライスし、莓をたっぷりサンド。チョコレートクリームと莓でデコレーションしました。
販売期間: 2月15日～3月14日まで



House of Dior Ginza Café Dior by Pierre Hermé (1F)

商品名: Café Dior By Pierre Hermé ロゴ入り 限定マカロン
価格: 4,700円

Café Dior By Pierre Hermé ロゴ入り限定マカロン。「チョコレート」「ピスタチオ」「レモン」「ローズ」「ジャスミン」の5種類を詰め合わせました。

GINZA SIX限定



Café Cova Milano (3F)

商品名: Fantasia Alla Frutta
価格: 1,818円

色とりどりの春のフルーツを使った、見た目も鮮やかな春の香りがするCOVAオリジナルパフェ。