

**<GINZA SIX 2021 SUMMER 第1弾>**

オープンしたばかりの話題店やおなじみの人気店が提案する  
**GINZA SIX夏グルメのテーマは“スパイス&トロピカル”**

その他、ひんやりスイーツ&グルメも豊富にラインナップ

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、「スパイス&トロピカル」をテーマに夏グルメを展開します。マンゴーやパイナップル、パッションフルーツなどトロピカルなフルーツをふんだんに使ったスイーツや、暑い夏にこそ食べたいスパイスを効かせたグルメが多数登場します。また、この春オープンした新店からもバラエティ豊かな夏商品が届きました。

南国気分を味わえる「トロピカル」スイーツ



トロピカルアソート  
(パティスリー パプロフ)



トロピカルカヌレBOX  
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)



フルーツゼリー  
(パティスリー銀座千疋屋)



トング ローラ  
(アルノー・ラエール パリ)

暑い夏にこそ食べたい「スパイス」グルメ



峠の釜めし 泰(タイ)  
(荻野屋)



自家製サルシッチャ  
白いんげん豆とピリ辛トマト煮込み  
(il Cardinale)



祇園黒七味ナッツ/カレーナッツ  
/抹茶ナッツ  
(Cocolo Kitchen KYOTO)



レーベンスバウム  
有機スパイス チリコンカン  
(バイオセボン)

目にも涼やかな「ひんやり」スイーツ&グルメ



杏仁豆腐 ごま&小倉“スマイル”他  
(自由が丘蔭山楼)



無花果/キウイ  
(覚王山フルーツ大福 弁才天)



栗きんとん水まんじゅう 6個入  
(恵那栗工房 良平堂)



くろぎ茶々のかき氷 白練抹茶  
(くろぎ茶々)

## 南国気分を味わえる「トロピカル」スイーツ

生パウンドケーキにコッパ(パフェ)、どら焼きまで、マンゴーやパイナップルなど鮮やかな「イエロースイーツ」を多数取り揃えました。旬のフルーツを贅沢に使ったゼリーやトングサンダルをかたどったかわいらしいケーキなど、気分が上がる夏らしいスイーツも登場します。



**トロピカルアソート**  
(パティスリー パプロフ)  
価格:2,000円

パウンドケーキ専門店による、生パウンドケーキの詰め合わせ。右から時計まわりに、マンゴーを飾った「ブルーミング」、ピスタチオ風味の生地に旬のフルーツを飾った「リメロフリュイ」、レモン風味の生地にパイナップルのマリネを飾った「ココアナナス」、チョコレート生地にチョコムースとパッションフルーツのピュレを飾った「パッションデュルセ」です。



**トロピカルカヌレBOX**  
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)  
価格:1,296円

人気のカヌレBOXの夏バージョン。しっとりむっちりしたラム酒が香るカヌレの味わいはそのままに、夏らしく爽やかなフレーバーをトロピカルな色とともにチョコレートやアイシングでデコレーションしました。パッションフルーツ、パタフライビー、ラズベリーピスタチオ、チョコミントの4種は目にも鮮やかで愛らしい佇まい。もちろん味も絶品です。



**フルーツゼリー**  
(パティスリー銀座千疋屋)  
価格:各756円

老舗果物専門店ならではの上質な旬のフルーツを贅沢に使ったゼリー。夏の恵みをたっぷり浴びたフルーツの魅力をお楽しみください。大ぶりにカットしたフルーツは、食べ応え満点。ゼリーは甘さをおさえて、フルーツの果実感を引き立てました。蓋つきクリアカップに入った愛らしいパッケージは、手みやげにもおすすめです。



**サマーフルーツアフタヌーンティーセット**  
**Brilliant**  
(THE GRAND GINZA)  
価格:4,662円 ※サービス料10%別

大人気のアフタヌーンティーが夏仕様になって登場。“Brilliant”をテーマに、トロピカルフルーツや南国らしいスパイスを贅沢に取り入れて、シェフパティシエが趣向を凝らしたスイーツ&フードがラインナップします。終盤には、「苺のミルフィーユ」のハーフサイズも。ドリンクは(TWG)の紅茶をはじめ、コーヒーやカフェラテもご用意しています。



**トング ローラ**  
(アルノー・ラエール パリ)  
価格:各700円

トングサンダルをかたどった、夏らしいスイーツ。パッションフルーツのクリームの中には、フランボワーズのジュレが隠れています。ほろっとしたやさしい食感とバター風味があふれるサブプレルトンとの相性もぴったり。チョコ味の「トング ルーラー」(右)、ベリー味の「トング コートダジュール」(左)もあわせて召し上がれ。



**パイナップルのコッパ**  
(Café Cova Milano)  
価格:2,000円

カリブ海のカクテル「ピニャコラーダ」をイメージし、ジューシーなパイナップルとココナッツ、バニラアイスを組合せた、夏パフェです。4種の旬のパイナップルに、摺り下ろしたライムの皮が爽やかなアクセント。※アルコール不使用



**トロピカルパタチーのmochi生どら焼き**  
(GINZA 芭蕉堂)  
価格:450円



**湘南レモネードソーダフロート**  
(KUGENUMA SHIMIZU)  
価格:660円



**サク ラング・ド・シャ(夕張メロン)**  
(ISHIYA GINZA)  
価格:1,566円



**インザビオ**  
**オーガニックココナッツドリンク**  
(ピオセボン)  
価格:463円



## 暑い夏にこそ食べたい「スパイス」グルメ

レモングラスや香草を使って、タイの定番スープ・トムヤムクン風味に炊き上げた釜めしや、ビールに合わせたいスパイシーなおかきやナッツ、自分で作れるチリコンカンなど、夏バテ対策にぴったりなグルメが取り揃います。レストランでも、スパイシーで食欲をそそるメニューをご用意しております。



**峠の釜めし 泰(タイ)**  
(荻野屋)  
価格:1,800円

海老や鶏肉、筍など、おなじみの具材はそのままに、トムヤムクン風味で炊き上げた釜めし。レモングラスや香草を使って、あの辛さと酸味を表現しました。ライムを搾れば、さらにさっぱりした本格派の味わいに。つけあわせの香の物もレモンを効かせ、アジアテイストに仕上げています。最近ではなかなか出合えない、羽釜型の陶器にも注目。



**夏のスパイシー甚五郎セット**  
(甚五郎)  
価格:650円

吟味した素材と匠の技で焼き上げる、味・焼き・香りの3拍子が揃った米菓専門店によるスパイシーなおかきの詰め合わせ。人気のフレーバーのなかから、ピリ辛一味、ブラックペッパー、スパイシーカレー、わさび、パクチーの5種をセットにしました。食べ切りサイズの小分けパックだから、ちょっとしたブレイクやお茶請けとしても重宝しそう。



**自家製サルシッチャ  
白いんげん豆とピリ辛トマト煮込み**  
(il Cardinale)  
価格:2,400円

フェネルやクミンなど、ハーブやスパイスをふんだんに使ったトスカーナスタイルのサルシッチャを主役に、濃厚なトマトソースで仕上げた一皿。トマトソースは、白いんげん豆や夏野菜、南イタリア産のサラミペーストなどをしっかり煮込んで、素材の旨みを凝縮しています。ほどよくスパイシーで食欲をそそる、暑い夏にぴったりのおいしさです。



**祇園黒七味ナッツ/カレーナッツ  
/抹茶ナッツ**  
(Cocolo Kitchen KYOTO)  
価格:各700円

京都に本店を構え、美容や健康にいい良質なナッツやドライフルーツを厳選して使用する店。アーモンドやピーカンナッツなどの有機ナッツをフレーバーでコーティングした「京都ナッツ」シリーズは、祇園の老舗(原了郭)の黒七味をはじめ、八ツ橋や抹茶など京都ならではの味わいが楽しめるのが魅力。GINZA SIX限定の味として生まれた「カレーナッツ」は、東銀座のインド料理店(ナイルレストラン)とコラボレートした自信作です。



**レーベンスバウム 有機スパイス チリコンカン**  
(ビオセボン)  
価格:411円

オーガニックで時短料理が叶う、本格的なインスタントスパイス。豚ひき肉を炒めて、水とスパイスを混ぜ合わせ、ミックスビーンズやキドニービーンズを加えて3分煮込んでできあがり。調理器具もフライパン1つでできるので、後片付けも楽ちんです。



**左) はちみつ味噌ディップ (にんにく)  
右) はちみつ味噌ディップ (生姜)**  
(L'ABEILLE)  
価格:各972円

はちみつと味噌で作った万能調味料。毎年期間限定販売の人気商品のため売り切れ必須。コチュジャン・国産たまねぎを使ったピリ辛にんにく味と、爽やかな生姜味の2種類をご用意しました。



**青森県産フランス鴨胸肉のローストと  
もも肉のパイ包み焼き**  
パッションフルーツとエピスのソース  
(ビストロ オザミ)  
価格:3,080円



**しゃぶしゃぶ 結(ゆい)**  
夏香る花良治(けらじ)みかんの皮の胡椒など  
薬味5種  
(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅)  
価格:16,000円 (コース価格) ※サービス料10%別



**フォアグラのソテー バナナのキャラメリゼ**  
自家製スパイスとともに  
(Ironbark Grill & Bar)  
価格:2,500円

※上記は一例です。各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏のおすすめグルメ商品リスト」をご参照ください。※価格は全て税込です。

目にも涼やかな「ひんやり」スイーツ&グルメ

杏仁豆腐をベースにフルーツジュレやムース、あんこなどを融合した新感覚のカップスイーツや、栗きんとんが入ったぷるぷるの水まんじゅうなど、夏の手土産にもぴったりの逸品が揃います。また、イートインでは、旬の桃をまるごと使った贅沢なパフェや、かき氷シロップにワインを入れた大人のかき氷などをお楽しみいただけます。

ぷるぷる、つるん。食感が楽しめるスイーツ



NEW SHOP



NEW SHOP



NEW SHOP

杏仁豆腐 ごま&小倉“スマイル”/ストロベリー“フレーズ”  
/キウイフルーツ&マスカルポーネ“キウイ”  
(自由が丘蔭山樓)  
価格:各842円

東京・自由が丘に本店を構えるフカヒレ専門のモダンチャイニーズレストラン(蔭山樓)による新業態。“記憶に残る味”を追求し続ける蔭山健一シェフによる、渾身のフカヒレ料理がイートインで楽しめます。そのほか、テイクアウトのフードやスイーツも充実。なかでもGINZA SIX限定のカップスイーツは、杏仁豆腐をベースにフルーツジュレやムース、あんこなどを融合した、新感覚のおいしさ。さまざまな味のマリアージュが楽しめます。

無花果/キウイ  
(寛王山フルーツ大福 弁才天)  
価格:無花果 1,000円/キウイ 650円  
※価格はサイズや市況により変動することがあります。

完熟したジューシーな果物を使って、大胆に仕上げた名古屋発・元祖餅切り糸のフルーツ大福専門店。市場から直送されるフレッシュな果物を主役に、甘さ控えめの白餡、高級羽二重粉を使用した求肥で手包みしました。薄餡、薄皮に仕上げることで、フルーツ本来の味わいを損なうことがないよう仕上げています。どれも軽い味わいで、ペロリと食べられてしまうのが魅力。夏が旬のマンゴーやシャインマスカットや、メロンなどもおすすめです。

栗きんとん水まんじゅう 6個入  
(恵那栗工房 良平堂)  
価格:1,652円

ぷるぷるの小豆の水まんじゅう生地に甘さ控えめの栗きんとんが入った、ひんやりスイーツです。

旬のフルーツパフェ&大人のかき氷(アイス)



岡山県産「清水白桃」のまるごとパフェ  
(THE GRAND GINZA)  
価格:パフェ単品 2,310円

見た目にも美しいベリーと白ワインのジュレ、ヨーグルトムースと桃のコンポート、アールグレイのスポンジ、桃ムース、桃の果肉入りジュレ、ミント風味のシャンティクリーム、アールグレイのクランブル、フレッシュな桃を重ね、桃のパルフェ(桃の形)上に、ミントシャンティクリームと飾りのミントを添えて仕上げました。シャンパンやTWG Teaと組み合わせたセットメニューもご用意しました。



くろぎ茶々のかき氷 白練抹茶  
(くろぎ茶々)  
価格:2,970円

宇治抹茶の豊かな風味と、濃厚なクリームチーズソースの酸味が相性抜群です。また、隠し味の柚子蜜が全体をしっとりとして纏めています。



グラス・ピレ  
(ワインショップ・エノテカ)  
価格:各660円

かき氷シロップにワインを入れて、大人のかき氷に仕上げました。「ルーージュ」「ロゼ」「ブラン」の3種類をご用意しました。



笹巻麩 10個入  
(ふふふあん by 半兵衛麩)  
価格:2,700円



お家で切りたてわらび餅  
(黒蜜・きな粉付)  
(GINZA 芭蕉堂)  
価格:756円



はちみつのシャーベット  
(さくらんぼ/レモン/ひまわり)  
(L'ABEILLE)  
価格:各594円



Cookie Monster  
(Ben's Cookies)  
価格:500円

※上記は一例です。各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏のおすすめグルメ商品リスト」をご参照ください。※価格は全て税込です。

**<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】 <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。

※営業時間については、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: 荒川(080-7045-8071)、須田(080-4071-7269) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [ginzasix\\_pr@ssu.co.jp](mailto:ginzasix_pr@ssu.co.jp)



※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。  
※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※記載情報は2021年6月17日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめグルメ商品リスト

### 南国気分を味わえる「トロピカル」スイーツ

#### ■イエローが映えるスイーツ



パティスリー パブプロフ (B2F)

商品名:トロピカルアソート  
価格:2,000円

パウンドケーキ専門店による、生パウンドケーキの詰め合わせ。右から時計まわりに、マンゴーを飾った「フルマンゴ」、ピスタチオ風味の生地に旬のフルーツを飾った「メリメロフルーツ」、レモン風味の生地にパイナップルのカリネを飾った「ココアナナス」、チョコレート生地にチョコムースとパッションフルーツのビュレを飾った「パッションデュルセ」です。  
販売期間:7月1日～9月2日まで  
販売数量:各日5セット限定

GINZA SIX限定



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名:湘南レモネードソーダフロート  
価格:660円

シチリア産レモン果汁使用の爽やかなレモネードソーダに当店人気No.1湘南“塩”みるくソフトクリームをトッピング。レモンと塩みるくが相性抜群。



GINZA 芭蕉堂 (B2F)

商品名:トロピカルバターーのmochi生どら焼き  
価格:450円

人気のバターー生どらシリーズの第二弾として、トロピカルバターーが新登場。餅粉を配合したもちもちのどら焼き皮で、「バター」特製のチーズクリーム」、旬のフルーツを包んだ生どら焼きシリーズ。パッションフルーツ果汁を練りこんだクリームチーズに甘さ控えめ餡子、そしてパイナップルをサンドしました。トロピカルな酸味とイエローな見た目が楽しめる生どらです。  
販売期間:6月初旬～7月下旬(予定)  
販売数量:1日50個限定

NEW SHOP



アルノー・ラエール パリ (B2F)

商品名:イヴォワール (15cm)  
価格:4,080円

パティシエやショコラティエとして最高の栄誉とされるM.O.FやC.C.G.にも選出されたアルノー・ラエール氏によるパティスリー。素材のよさを最大限に生かしながらも、彩り豊かなスイーツづくりが持ち味です。ホワイトチョコレートのムースの中に、パッションフルーツを使ったクリームとフレッシュマンゴ、ココナッツ風味のダックワーズを忍ばせた「イヴォワール」は、やさしい甘さとフルティアーな酸味を感じる夏らしいケーキ。

NEW SHOP



アルノー・ラエール パリ (B2F)

商品名:トング ローラ  
価格:各700円

トングサンダルをかたどった、夏らしいスイーツ。パッションフルーツのクリームの中には、フランボワーズのジュレが隠れています。ほろっとしたやさしい食感とバター風味があふれるサプレルトンとの相性もぴったり。チョコ味の「トング ルーラー」(右)、ベリー味の「トング コートダジュール」(左)もあわせて召し上がれ。  
販売期間:7月1日～9月2日まで

NEW SHOP



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名:サク ラング・ド・シャ(タ張メロン)  
価格:1,566円

北海道夕張市の特産品であるタ張メロンを活かした、サクシリーズの新商品。日本を代表する食の大地・北海道の「タ張メロン」をチョコレートに使用した、夏季限定フレーバーです。タ張メロンの甘さと香りを、プレーンなラング・ド・シャで引き立たせました。デザインにメロンをあしらった、夏らしいパッケージ。  
販売期間:8月31日まで(予定)



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:パイナップルのコッパ  
価格:2,000円

カリブ海のカクテル「ピニャコラーダ」をイメージし、ジュシーなパイナップルとココナッツ、バニラアイスを組合せた、夏バフェです。4種の旬のパイナップルに、搾り下ろしたライムの皮が爽やかなアクセント。  
※アルコール不使用  
提供期間:7月1日～7月31日まで



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:マンゴームース(ミニケーキ)  
価格:1,000円

滑らかで香り高いマンゴームースは人気の一品です。  
提供期間:6月30日まで



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:ココナッツパッション(ホールケーキ)  
価格:6,000円

日本初登場のケーキ。ココナッツとパッションフルーツをケーキに仕立てた夏らしいデザート。  
提供期間:7月1日～7月31日まで



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名:サマーフルーツアフタヌーンティーセット Brilliant  
価格:4,662円

大人気のアフタヌーンティーが夏仕様になって登場。“Brilliant”をテーマに、トロピカルフルーツや南国らしいパイイスを贅沢に取り入れて、シェフパティシエが趣向を凝らしたスイーツ&フードがラインナップします。終盤には、「夏のミルクージュ」のハーフサイズも。ドリンクは(TWG)の紅茶をはじめ、コーヒーやカフェラテもご用意しています。  
提供期間:7月1日～9月2日まで

GINZA SIX限定

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。  
 ※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。  
 ※記載情報は2021年6月17日の情報です。  
 ※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめグルメ商品リスト

2021年6月17日時点  
 GINZA SIX PR事務局

### 南国気分を味わえる「トロピカル」スイーツ

#### ■夏を感じるトロピカルスイーツ



ピオセボン (B2F)

商品名: イソラピオ オーガニックココナツドリンク  
 価格: 463円

ピオセボンで人気のオーガニック植物性ミルク「イソラピオ」は、夏のおやつ時間を充実させる、簡単アレンジレシピが多数楽しめます。イソラピオのココナツドリンクと寒天、アガベシロップでゼリーを作って、缶詰のマンゴーをオンすれば、マンゴーココナツゼリーのできあがり。

NEW SHOP

※写真はイメージです  
 (例)マンゴーココナツゼリー



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名: トロピカルカヌレBOX  
 価格: 1,296円

人気のカヌレBOXの夏バージョン。しっとりむっちりしたラム酒が香るカヌレの味わいはそのままに、夏らしく爽やかなフレーバーをトロピカルな色とともにチョコレートやアイシングでデコレーションしました。パッションフルーツ、パタフライビー、ラズベリーピスタチオ、チョコミントの4種は目にも鮮やかで愛らしい佇まい。もちろん味も絶品です。  
 販売期間: 7月1日～9月2日まで

GINZA SIX限定



バティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: フルーツゼリー  
 価格: 各756円

老舗果物専門店ならではの質の高いフルーツを贅沢に使ったゼリー。夏の恵みをたっぷり浴びたフルーツの魅力をお楽しみください。大ぶりにカットしたフルーツは、食べ応え満点。ゼリーは甘さをおさえ、フルーツの果実感を引き立てました。蓋つきクリアカップに入った愛らしいパッケージは、手みやげにもおすすめです。  
 販売期間: 7月1日～9月2日まで  
 販売数量: 各日3個限定

GINZA SIX限定

### 暑い夏にこそ食べたい「スパイス」グルメ



ピオセボン (B2F)

商品名: レーベンスバウム 有機スパイス チリコンカン  
 価格: 411円

オーガニックで時短料理が叶う、本格的なインスタントスパイス。豚ひき肉を炒めて、水とスパイスを混ぜ合わせ、ミックスビーンズやキドニービーンズを加えて3分煮込んでもできあがり。調理器具もフライパン1つでできるので、後片付けも楽ちんです。

NEW SHOP



Cocolo Kitchen KYOTO (B2F)

商品名: 祇園黒七味ナッツ/カレーナッツ/抹茶ナッツ  
 価格: 各700円 (各30g)

京都に本店を構え、美容や健康にいい良質なナッツやドライフルーツを厳選して使用する店。アーモンドやピーカンナッツなどの有機ナッツをフレーバーでコーティングした「京都ナッツ」シリーズは、祇園の老舗(原了郭)の黒七味をはじめ、ハツ橋や抹茶など京都ならではの味わいが楽しめるのが魅力。GINZA SIX限定の味として生まれた「カレーナッツ」は、東銀座のインド料理店(ナイルレストラン)とコラボレートした自信作です。

NEW SHOP



L'ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつ味噌ディップ(にんにく)  
 はちみつ味噌ディップ(生薬)  
 価格: 各972円

はちみつと味噌で作った万能調味料。毎年期間限定販売の人気商品のため売り切れ必須。コチュジャン・国産たまねぎを使ったピリ辛にんにく味と、爽やかな生薬味の2種類をご用意しました。  
 販売数量: 未定  
 ※無くなり次第終了

(左)はちみつ味噌ディップ(にんにく)  
 (右)はちみつ味噌ディップ(生薬)



甚五郎 (B2F)

商品名: 夏のスパイスー甚五郎セット  
 価格: 650円

吟味した素材と匠の技で焼き上げる、味・焼き・香りの3拍子が揃った米菓専門店によるスパイスーなおかきの詰め合わせ。人気のフレーバーのなかから、ピリ辛一味、ブラックペッパー、スパイスカレー、わさび、パクチーの5種をセットにしました。食べ切りサイズの小分けパックだから、ちょっとしたブレイクやお茶づけとしても重宝しそう。  
 販売期間: 7月1日～9月2日まで

GINZA SIX限定



荻野屋 (B2F)

商品名: 峠の釜めし 素  
 価格: 1,800円

海老や鶏肉、筍など、おなじみの具材はそのままに、トムヤムクン風味で炊き上げた釜めし。レモングラスや香草を使って、あの辛さと酸味を表現しました。ライムを搾れば、さらにさっぱりした本格派の味わいに。つけあわせの香の物もレモンを効かせ、アジアンテイストに仕上げています。最近はおかなかい合えない、羽釜型の陶器にも注目です。  
 販売期間: 7月1日～9月2日まで  
 ※数量限定  
 ※食材の仕入れ状況により販売終了になる場合があります

GINZA SIX限定



Ironbark Grill & Bar (6F)

メニュー名: フォアグラのソーテー パナナのキャラメリゼ  
 自家製スパイスとともに  
 価格: 2,500円

フォアグラのソーテーとキャラメリゼ(甘くソーテー)で仕上げたパナナに自家製のスパイスを合わせたディナー限定メニュー。フォアグラの濃厚さと甘さとスパイスーさとバランスよくマッチした一品です。  
 提供期間: 7月1日～8月31日まで(予定)  
 提供数量: 1日10食限定

GINZA SIX限定



il Cardinale (6F)

メニュー名: 自家製サルシッチャ  
 白いんげん豆とピリ辛トマト煮込み  
 価格: 2,400円

フェネルやクミンなど、ハーブやスパイスをふんだんに使ったトスカースタイルのサルシッチャを主役に、濃厚なトマトソースで仕上げた一皿。トマトソースは、白いんげん豆や夏野菜、南イタリア産のサラミペーストなどをじっくり煮込んで、素材の旨みを凝縮しています。ほどよくスパイスーで食欲をそそる、暑い夏にぴったりのおいしさです。  
 販売期間: 7月1日～9月2日まで

GINZA SIX限定



ビストロ オザミ (6F)

メニュー名: 青森県産フランス鶏胸肉のローストと  
 もも肉のハイ包み焼き  
 パッションフルーツとエビスのソース  
 価格: 3,080円

ケセがなく、深い味わいが特徴のフランス鶏を贅沢に使ったプレート。胸肉はじっくり火を通したローストに、もも肉のミンチはハイ包みで仕上げました。鶏肉のおいしさを引き立てるのは、パッションフルーツとスパイスを煮詰めたソース。ほどよい酸味とスパイスーな味わいをお楽しみください。プリアフィスココースの1品としてもチョイス可能です。  
 提供期間: 7月1日～9月2日まで

GINZA SIX限定



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅 (13F)

メニュー名: しゃぶしゃぶ 結  
 爽やかな花良治みかんの皮の胡椒など薬味5種  
 価格: 16,000円

あか牛5種をしゃぶしゃぶで食べ比べる人気のコース。期間限定で夏らしい薬味をご用意しました。注目は、花良治(けらし)みかんの皮をすり下ろし、青唐辛子と塩で漬けた自家製の辛味。そのほか国産レモンの塩レモン、生七味おろし、西京味噌、あさつきのみじん切りを5種もお楽しみください。前菜、肉寿司、ゆきやぎ素麺、甘味がセットになっています。  
 提供期間: 7月1日～9月2日まで

GINZA SIX限定

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。  
※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※記載情報は2021年6月17日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめグルメ商品リスト

### 目にも涼やかな「ひんやり」スイーツ&グルメ

#### ■ ぶるぶる、つるん。食感が楽しめるスイーツ



ピオセボン (B2F)

商品名: VEGAN抹茶プリン 黒蜜  
価格: 387円

有機桑から作った抹茶とオーガニック植物性ミルク「イソラピオ」のソイミルクを約50%使用したヴィーガンスイーツ。黒蜜と小豆で味にアクセントを出しています。

[NEW SHOP](#)



ピオセボン (B2F)

商品名: アガベシロップと国産果実の養沢ゼリー  
(もも/みかん/りんご/らふらんす)  
価格: 各322円

アガベシロップのみを甘味料として使用したゼリーです。寒天で作られているため、さっぱりやさしい甘さです。

[NEW SHOP](#)



パティスリー 銀座千疋屋 (B2F)

商品名: フルーツチーズケーキ(瓶入り)  
価格: 各540円

フルーツチーズケーキ(いちご、ブルーベリー、ラフランス、マンゴー)が新登場。甘さ控えめのチーズケーキに、果肉入りのコンフィチュールを合わせたオリジナルのスイーツ。冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。



自由が丘陸山樓 (B2F)

商品名: 杏仁豆腐 ごま&小倉“スマイル”  
ストロベリー“フレーズ”  
キウイフルーツ&マスカルポーネ“キウイ”  
価格: 各842円

東京・自由が丘に本店を構えるフカヒレ専門のモダンチャイニーズレストラン(陸山樓)による新業態。“記憶に残る味”を追求し続ける陸山樓シェフによる、渾身のフカヒレ料理がイートインで楽しめます。そのほか、テイクアウトのフードやスイーツも充実。なかでもGINZA SIX限定のカップスイーツは、杏仁豆腐をベースにフルーツジュレやムース、あんこなどを融合した、新感覚のおいしさ。さまざまな味のマリァージュが楽しめます。

[GINZA SIX限定](#)

[NEW SHOP](#)



マーロウ (B2F)

商品名: 野いちごプリン  
価格: 918円

クリームドゥーブルという生乳を乳酸菌で発酵させたクリームを使用したプリンです。ドゥーブルとはフランス語でダブルという意味で、とても濃厚でコクがあり、柔らかなミルクキーン感、優しい酸味が特徴。濃厚でコクのあるクリームドゥーブルと甘酸っぱい野いちごの相性は抜群です。  
販売期間: 7月21日～8月22日まで



ふふふん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名: 笹巻 10個入  
価格: 2,700円

こしあんをもっちりとしたなま麩で包み、みずみずしい笹の葉で巻いた麩まんじゅうです。長年、京料理の八寸やお弁当の一品として京の料亭からご愛顧頂いている品で、和菓子のお禮頭りも甘さを控えめに仕上げました。  
販売期間: 8月31日まで



光玉山フルーツ大福 弁才天 (B2F)

商品名: 無花果/キウイ  
価格: 無花果 1,000円/キウイ 650円

完熟したジューシーな果物を使って、大胆に仕上げた名古屋発・元祖餅切り糸のフルーツ大福専門店。市場から直送されるフレッシュな果物を主役に、甘さ控えめの白餡、高級羽二重粉を使用した求肥で手包みしました。薄餡、薄皮に仕上げることで、フルーツ本来の味わいを損なうことがないように仕上げています。どれも軽い味わいで、ペロリと食べられてしまうのが魅力。夏が旬のマンゴーやシャインマスカットや、メロンなどおすすめです。  
※価格はサイズや市況により変動する場合があります

[NEW SHOP](#)



恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名: 栗きんとん水まんじゅう 6個入  
価格: 1,652円

ぶるぶるの小豆の水まんじゅう生地に甘さ控えめの栗きんとんが入った、ひんやりスイーツです。  
販売期間: 8月下旬まで



GINZA 芭蕉堂 (B2F)

商品名: お家で切りたてわらび餅(黒蜜・きな粉付)  
価格: 756円

炊きたての瑞々しさをそのままに瞬間密封したわらび餅と、黒蜜・きな粉のセット。お召し上がりの際にわらび餅をさっと氷水で冷やして、黒蜜・きな粉をかけてプルプルのわらび餅をご堪能ください。

[NEW SHOP](#)



GINZA 芭蕉堂 (B2F)

商品名: わらび餅とフルーツのあんみつ  
価格: 580円

黒蜂蜜を練りこんだ自家製寒天にもっちりちのわらび餅、旬のフルーツをトッピングしたフルーツあんみつ。6月のフルーツはさくらんぼとパイナップルが登場。見た目も爽やかなひんやりスイーツです。

[NEW SHOP](#)



※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。  
※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※記載情報は2021年6月17日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめグルメ商品リスト

### 目にも涼やかな「ひんやり」スイーツ&グルメ

#### ■旬のフルーツパフェ&大人のかき氷(アイス)



くろぎ茶々 (B2F)

メニュー名:くろぎ茶々のかき氷 白練抹茶  
価格:2,970円

宇治抹茶の豊かな風味と、濃厚なクリームチーズソースの酸味が相性抜群です。また、隠し味の柚子蜜が全体をしっとりとしと纏めています。  
提供数量:1日10食限定

GINZA SIX限定



ホテルショコラ(B2F)

商品名:チルドチョコック  
価格:Rサイズ 各650円/Lサイズ 各750円

お好みのフレーバーのアイスショコラドリンクに、たっぷりのカカオホイップをトッピング。カカオの深い味わいをお楽しみください。

NEW SHOP



ワインショップ・エネテカ(B2F)

メニュー名:グラス・ピレ  
価格:各660円

かき氷シロップにワインを入れて、大人のかき氷に仕上げました。「ルージュ」「ロゼ」「ブラン」の3種類をご用意しました。  
提供期間:7月1日~9月30日まで(予定)  
※各日12時~販売予定です

GINZA SIX限定



(左)さくらんぼ  
(中央)レモン  
(右)ひまわり

L'ABEILLE (B2F)

商品名:はちみつシャーベット  
(さくらんぼ/レモン/ひまわり)  
価格:各594円

自宅で凍らせるはちみつシャーベット。「さくらんぼ」「レモン」「ひまわり」のお花からみつばちが集めた天然はちみつだけで優しい甘みをつけました。シャーベットはもちろん、炭酸水や赤ワインを少しそそいで贅沢なひんやりスイーツとしてもお召し上がりいただけます。瓶のまま冷凍庫でよく凍らせてお召し上がりください。夏季限定。  
販売数量:未定  
※無くなり次第終了  
※常温販売/配送可



Ben's Cookies (B2F)

商品名:Cookie Monster  
価格:500円

濃厚ミルクのジェラートに焼ききたてのクッキーを乗せた、夏限定のスイーツです。  
販売期間:7月1日~8月31日まで

GINZA SIX限定



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:ヘーゼルナッツとコーヒーのコッパ  
価格:2,000円

普段パフェを召し上げられない男性やコーヒー好きの方へ。COVAのエスプレッソをゼリーに仕立て、ヘーゼルナッツのアイスなどと組み合わせた香り高いパフェです。  
提供期間:6月30日まで



JOTARO SAITO (4F)

メニュー名:アメリカンチェリーのジュエリーデザート  
価格:1,980円

旬のフルーツと白ワインゼリー、アイスクリームで構成されたグラスデザートです。フルーツとゼリーが織りなすビジュアル、キラキラと光る華やかなルックスは、その名の通りまるで「宝石のよう」。最新作となる今回はアメリカンチェリーを使用し、果肉やラムレーズンのアイスクリーム、アメリカンチェリーのソルベの組み合わせ。初夏にピッタリのグラスデザートです。  
※アメリカンチェリーが無くなり次第終了

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名:岡山産「清水白桃」のまるごとパフェ  
価格:パフェ単品 2,310円  
シャンパンセット 3,850円  
TWGティーセット(エターナルサマーティー) 3,300円

見た目にも美しいベリーと白ワインのジュレ、ヨーグルトムースと桃のコンポート、アールグレイのスポンジ、桃ムース、桃の果肉入りジュレ、ミント風味のシャンティクリーム、アールグレイのクランブル、フレッシュな桃を重ね、桃のバルフェ(桃の形)上に、ミントシャンティクリームと飾りのミントを添えて仕上げました。シャンパンやTWG Teaと組み合わせたセットメニューもご用意しました。  
提供期間:7月1日~8月31日まで  
提供数量:1日10食限定

GINZA SIX限定

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。  
※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※記載情報は2021年6月17日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめグルメ商品リスト

### 目にも涼やかな「ひんやり」スイーツ&グルメ

#### ■夏酒



IMADEYA GINZA (B2F)

商品名:ALPHA風の森 夏の夜空  
価格:1,540円

従来の夏の夜空の醸造技術を生かし、ALPHA風の森 type1のアルコール度数を今年より12%とし、低アルコールで幅広いお客様にお飲みいただける酒造りに取り組んでいます。今年の夏の夜空は今までの風の森で最も低いアルコール分10%を目標にしています。暑い夏の夜にラムネのように爽やかにのお飲みいただけるお酒です。ボトルには真夏の風の森峰に輝くさそり座をデザインしたプリントを施しました。(奈良県産秋津穂100%使用/精米歩合65%/アルコール分10度/無濾過無加水生酒)  
販売期間:6月下旬~7月上旬(予定)



ワインショップ・エノテカ(B2F)

商品名:ヴィーニャ・エスメラルダ・リミテッド(サンセット)・エディション  
価格:各1,760円

スペインワインを牽引する名生産者が、地中海をイメージして造るワイン。白はエメラルドに輝く地中海を、ロゼは夕日に輝く地中海をそれぞれイメージしています。華やかかつフルーティーでリラックスした味わいです。  
販売期間:7月1日~  
※入港遅延により販売日が変更になる可能性があります。



Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名:サントリー 響 30年  
価格:ボトル(700ml) 650,000円  
テイステイング(15ml) 13,000円

「山崎」や「白州」など人気のジャパニーズウイスキーをはじめ、世界各地の希少な銘柄まで幅広く取り揃えるウイスキー専門店。テイリーに楽しめるものから、コレクターも唸る入手困難な名酒まで、約500種のボトルがずらりと並び、銀座にふさわしい品揃えが魅力です。併設のテイステイングカウンターは、ウイスキー初心者の入門編としても、ショッピングの合間のブレイクタイムに使えるスポットとしても活躍しよう。

NEW SHOP



Café Cova Milano(3F)

メニュー名:アペリティーヴォwithモクテル  
(3種のフィンガーフード付き)  
価格:各1,500円

「モクテル」とはノンアルコールカクテルの事。COVAでは見た目もお味も思い切り夏を楽しんで頂ける3品をご用意しました。「トゥルケーゼ」イタリア語でターコイズ。目にも鮮やかなブルーは夏の代表的なカクテル「ビニョカラーダ」をイメージ。「ルビーノ」美しいマティーニグラスに注がれたエレガントなカクテルはハイナップブルジュース、グレープフルーツジュースにストロベリービュレを加えました。「ヴァージンモヒート」夏の人気No.1のモヒートをアレンジ。ミントとライムの爽やかさをお楽しみください。  
提供期間:8月31日まで

#### ■涼を感じるグルメ



ビオセボン(B2F)

商品名:有機モロヘイヤライスパスタ  
価格:454円

モロヘイヤの風味とモチモチした食感で、暑い日もさっぱりとお召し上がりいただけます。原材料は玄米とモロヘイヤパウダーのみでとてもヘルシーなグルテンフリーパスタです。

NEW SHOP



※写真は「チョコミントキャンディ」です

キャンディアートミュージアム by PAPAUBUBBLE(B2F)

商品名:チョコミントキャンディ  
チョコミントキャンディ クラッシュック  
価格:各640円

夏季限定のペパーミントとメタリックブルーの「チョコミントキャンディ」は、“マイルド”“スタンダード”爽快”禁断”の4つのミントレベルをご用意しました。また、チョコミントキャンディ(マイルド/スタンダード/爽快)とココアミントキャンディをミックスした、4種のミントが楽しめる「チョコミントミックス クラッシュック」も販売します。  
※無くなり次第終了



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅(13F)

メニュー名:あか牛の冷しゃぶ  
水ポン酢の夏野菜サラダ仕立て  
価格:2,500円

あか牛の中でも希少な霜降肉をさっとお湯にくぐらせ、サーモンピンク色に仕上げました。ゴロゴロ夏野菜とぶるぶるの鯉出汁のジュレ、こだわりのポン酢を凍らせてかき氷風に仕上げたたっぷりのお召し上がりください。  
提供期間:8月31日まで  
提供数量:1日5食限定



てんぷら山の上 Ginza(13F)

メニュー名:鯉の冷やし天茶(コースの一品として提供)  
価格:14,300円

前菜、てんぷら、食事、デザートからなる夏季限定の特別ランチコースの締めの一品でお出する「鯉の冷やし天茶」。若荷が添えられたふっくらと厚みのある天草の鯉のてんぷらに、水とすだちを浮かべた鯉出汁を注いでお召し上がりください。濃厚な鯉出汁と酢橘の爽やかさが加わり、夏におすすめの天茶です。  
提供期間:8月31日まで  
提供数量:(コースとして)1日限定10食

GINZA SIX限定

※価格は全て税込です。店舗により別途サービス料が発生いたします。  
※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※記載情報は2021年6月17日の情報です。  
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

## GINZA SIX夏のおすすめグルメ商品リスト

2021年6月17日時点  
GINZA SIX PR事務局

### 店舗イチオシの夏グルメ



パティスリー GIN NO MORI (B2F)

商品名:フティボワ 150  
価格:3,240円

岐阜県恵那山の麓に位置するテーマパーク「恵那銀の森」内にある人気パティスリーの旗艦店。“ここにしかない森の恵みを召し上げれ”をコンセプトに、どんぐり粉やさんざし、木の实、ドライフルーツなどの素材を吟味して使用しています。注目は写真のクッキー缶「フティボワ」。材料と製法にこだわったクッキーをぎゅーっと詰めて、数々のスイーツランキングを総なめにしてきた実力派です。このほかバウンドケーキやコンフィチュールも必食!

NEW SHOP



ピオセボン (B2F)

商品名:ヴァルヴェッロ ワインビネガークリーム レッド  
/バルサミコクリーム バジル  
価格:ヴァルヴェッロ ワインビネガークリーム レッド 538円  
バルサミコクリーム バジル 538円

イタリアの老舗(ヴァルヴェッロ)のバルサミコ酢は、直輸入により高品質なのに圧倒的な低価格を実現。サラダにかけるだけで料理上手になれる一品です。プラスチック包装資材削減やフードロス削減に貢献できる、ドライフルーツやナッツなどの量り売りコーナーも。

NEW SHOP



ピオセボン (B2F)

商品名:ヴァルヴェッロ オーガニックアップルサイダー  
ピネガー  
価格:538円

非加熱&熟成造製の純りんご酢。オーガニックバルサミコ酢の老舗ブランド「VARVELLO(ヴァルヴェッロ)」が誇るピオセボンラインです。お酒で割ってお召し上がりたたくと、すっきり夏らしさを感じられます。

NEW SHOP



ホテルショコラ (B2F)

商品名:サマーデザートH-BOX  
価格:2,500円

クラシックペイクやチーズケーキ、シャーベットなどからインスパイアされたレシピをチョコレートで表現しました。爽やかペーリーやトラスの風味が溢れ出す、16個のプチフルール。  
※無くなり次第終了

NEW SHOP



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名:ベルガモットロッキーロード  
価格:ホールサイズ 各860円/ミニサイズ 各430円

一度食べたら中毒者続出ロッキーロード。ベルガモットミントマシュマロが入った「ベルガモットミント」が新登場。その他、変わらぬ美味しさの「ペパーミント」、季節外れだけど美味すぎて商品化が決定した「桜ミント」のロッキーロードをご用意しました。それぞれのフレーバーをお楽しみください。  
※無くなり次第終了



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名:チョコミン  
価格:各320円

昨年、「大人のチョコミントロッキーロード」として発売された、チョコレート×バブルツ(グミキャンディ)が、この夏「チョコミン」と呼んできました。スタッフの間で親しみを込めて「チョコミ」と呼んでいたチョコミンを、バブルプレならではのスイーツとして「チョコミン」と命名。お子様も食べられる優しいペパーミントと、新世代チョコミン5種類(レモンミント、メロンミント、洋梨ミント、ジンジャーミント、サクラミント)をご用意しました。チョコミンの美味しい組合せをお楽しみください。  
※無くなり次第終了



TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名:マカロン(ソルティエーキャラメル/オレオ)  
価格:各380円

新大久保で人気のトレンドスイーツが銀座に登場! クリームやガナッシュを挟んだボリュームたっぷりの韓国発マカロン、トゥンカロンをはじめ、マカロンをアレンジした品々が楽しめる専門店です。プレッツェルが乗った「ソルティエーキャラメル」やオレオクッキーを飾った「オレオ」など、見た目もユニーク。これからの季節は、マカロンや生クリームをトッピングしたフローズンドリンク「マカチーノ」もおすすめ。

NEW SHOP



Signifiant Signifié + plus (B2F)

商品名:全粒粉食パン  
価格:1,296円

厳選した材料を使った低温長時間発酵・高加水のパンで不動の人気を誇るフーランジェリー(シニフィアン シニフィエ)が手がける食のセレクトショップ。志賀勝栄シェフによる定番のパンを中心に、ワインや発酵菓子など、世界各地から厳選したおいしいものを取り揃えました。注目は、新商品の「全粒粉食パン」。北海道産の全粒粉100%を使ったしっとりした弾力のある食感と、穀物ならではの香ばしさが印象的なおいしさ。

NEW SHOP



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名:TSUQURU(ラング・ド・シャ)  
「十勝しんむら牧場 ミルクジャム ショコラ」セット  
TSUQURU(ラング・ド・シャ)  
「十勝しんむら牧場 ミルクジャム プレーン」セット  
価格:各1,700円

「北海道の美味しさを伝えたい」~ISHIYAのラング・ド・シャと北海道素材のマリアージュ~をコンセプトとした商品です。ISHIYAのラング・ド・シャで北海道産の牛乳を元に作られたミルクスプレッドを自分の手でサンド。自分で「作る」出来立ての味は、ミルクスプレッド柔らかさとかサクとしたラング・ド・シャの食感をお楽しみいただけます。  
販売期間:7月1日~



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:(6月限定)燻製穴子とズッキーニの  
ヴァヴェッティーニ  
(7月限定)タコのラグーとアグレッティーニの  
ブッカティーニ

価格:4,000円  
(スープ、パスタまたはリゾット、パン、デザート、ドリンク)

穴子もタコもミラノ、東京で人気の夏の食材。穴子はズッキーニと合わせて香り高くも爽やかに、タコは滋味豊かな味わいと食材そのものの味を大切にする一皿は日本にも通ずるミラノの夏の味わいです。

提供期間:(6月限定)6月30日まで  
(7月限定)7月1日~7月31日まで



写真はイメージです

つきじ鈴富 (13F)

メニュー名:鱧ちり(おまかせコースの1品として提供)  
価格:27,500円

脂ののった淡路産の鱧を骨切り、さっと湯通しして、梅肉醤油でお召上がり頂きます。天然の国産鱧の繊細な味をお楽しみください。

提供期間:7月1日~7月31日まで

※3日前までに要予約

GINZA SIX限定



恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名:栗福柿  
価格:各421円

1946年の創業以来、手作業にこだわり食材本来の味を引き出した和菓子を作り続けてきた、岐阜県にある人気店が銀座に登場。生栗から厳選した和菓を炊き上げた自家製栗きんとんを使ったお菓子が自慢です。日本ギフト大賞受賞経験もある「栗福柿」は、干し柿の中に栗きんとんを忍ばせた銘菓。信州・市田柿の干し柿のしっとりとした甘さに、栗の香ばしい風味が絡みます。日本茶だけでなく、コーヒーや紅茶とあわせても美味。

NEW SHOP

(上)燻製穴子とズッキーニのヴァヴェッティーニ  
(下)タコのラグーとアグレッティーニのブッカティーニ