

<NEWS RELEASE>

報道関係各位

2022年3月23日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX 開業5周年>

「GINZA SIX as your new destination」をテーマに、銀座の街と共生し、ここにしかないもの、ここでしか味わえない満たされた体験をこれからも追求

GINZA SIX 5周年プロモーション情報

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」は、2022年4月20日に開業5周年を迎えます。GINZA SIXは開業以来、高感度で高品質なブランドや、お客様の感性に訴えるプロモーション、洗練された上質なサービス、新しいトレンド・ライフスタイルを提案するポップアップなどここでしか味わえない体験を追求してきた結果、多くのお客様にご支持いただき、特に近年では20代・30代のお客様が増加しております。

2021年、アーティスト・清川あさみ氏がGINZA SIXのエントランスに巨大なデジタルアートをプロデュースし、好評を得た古代から未来へ繋ぐ7メートルの作品《OUR NEW WORLD》の一部である「いのちと光の柱」。それに次ぐエントランスアートとして、次の時代を切り拓くミレニアル世代のアーティスト・写真家小林健太氏の新作アート『reflex』がその柱に登場（4月1日～5月8日）します。

また、新たな取り組みとして、銀座やGINZA SIXに縁のある様々なアーティストや文化人たちが繰り広げる貴重なトークをお楽しみいただけるオリジナルポッドキャスト番組のローンチや、Z世代を中心に絶大な支持を集める音楽ユニット「三月のパンタシア」によるGINZA SIXオリジナルムービーをリリースします。常に新しい価値を創造し挑戦を続ける街「銀座」で、GINZA SIXも革新的で新しい挑戦を発信します。

また、コロナという大きな変化を経験した中で、以前は当たり前にあった楽しさを想起し、思いのままにリアルな館内体験を楽しんでもらいたいという想いから、5周年のコンセプト「At Will（想いのままに）」として、空に浮かぶ屋上庭園「GINZA SIX ガーデン」で音楽ライブの開催や、5周年を記念したGINZA SIX限定商品・先行商品の販売のほか店舗イベントを開催、グルメ・フーズでも特別メニューを展開します。

開業5周年を迎え、銀座の街と共に銀座の磁力を高めるため、GINZA SIXは日本・世界の最先端ファッションやアート・カルチャーの発信拠点として「GINZA SIX as your new destination」をテーマに、ここにしかないもの、ここでしか味わえない刺激的な体験をこれからも追求していきます。



<INDEX>

POTENTIAL of GINZA

(p2) GINZA SIXや銀座と縁のあるトップランナーによるコメント、応援メッセージ

GINZA SIX 5周年プロモーション情報

(p3) 屋上音楽ライブ「GINZA SIX presents ROOFTOP LIVE- 5th ANNIV. EDITION」

ポッドキャスト「銀座は夜の6時 presented by GINZA SIX」

(p4) 5周年記念 能公演「蠟燭能」

「三月のパンタシア」GINZA SIX オリジナルムービー

(p5) 5周年記念グルメ、限定アイテム

GINZA SIX NEWS

(p7) イベント・ポップアップショップ

(STONE ISLAND/PING/Maison de i-bee/銀座 蔦屋書店)

G S I X
5 Years

■POTENTIAL of GINZA

銀座の街やGINZA SIXに縁のある方々に、「これまでの銀座とこれからの銀座」についてインタビュー。銀座の街や人々の魅力、銀座の楽しみ方、銀座の街と共生するGINZA SIXへの期待、これからの銀座などについて語っていただきました。他に類をみない街、「銀座」の可能性を探り、GINZA SIXから発信していきます。



photo / Mie Morimoto

原研哉・デザイナー／日本デザインセンター代表取締役

GINZA SIXのロゴに込めた思いと、GINZA SIXのこれから

大正から昭和初期の銀座は、海外から入ってくる“舶来品”がまずやってきて流行し、そこから日本全体へと伝播していく場所でもありました。当時のヨーロッパのデザインの最先端がアール・デコでしたから、それが銀座のデザインの遺伝子として根づいているのでしょう。GINZA SIXのロゴも、実は少しだけアール・デコを意識しているんです。

はら・けんや／1958年生まれ。グラフィックデザイナー。日本デザインセンター代表取締役社長。武蔵野美術大学教授。無印良品のアートディレクション、松屋銀座、森ビル、鳥屋書店、GINZA SIX、MIKIMOTO、ヤマト運輸のVIデザインなど、活動領域は極めて広い。



photo / Yoichi Onoda

小林健太・アーティスト・写真家

5周年の館内を席卷するアートの裏側

銀座を撮っていてまず感じたのは、光の反射がとても美しい街だということ。シンプルなガラス張りのディスプレイや、波打ったガラス窓などさまざまな意匠のファサードに、通りを歩く人々や建物同士が反射して、複雑な光をつくり出しているのがとても印象的でした。

こばやし・けんた／アーティスト・写真家。1992年神奈川県生まれ。主な個展に「#smudge」ANB Tokyo 6F Studio1（東京、2021年）、「Live in Fluctuations」Little Big Man Gallery（ロサンゼルス、20年）など。ダンヒル、ルイ・ヴィトンとのコラボレーションも話題となった。



photo / Mai Kise

朝吹真理子・作家

著書『だいちょうことばめぐり』を起点にした銀座語り

私は作家の吉田健一がとても好きなんです。銀座にはヨシケンが飲んだり食べたりしたというお店がいまもあるんですよ。『海坊主』という短編は、ある男が銀座でお酒を飲んでいたら、お隣が海坊主だったという話。特に昔からある銀座の小料理屋には、そういう出来事が起きてもおかしくないような雰囲気があると思います。

あさぶき・まりこ／作家。2009年「流跡」でデビュー。10年同作で第20回Bunkamuraドゥマゴ文学賞を最年少受賞。11年「きことわ」で第144回芥川賞を受賞。21年「銀座百点」でのエッセイをまとめた『だいちょうことばめぐり』を上梓。



photo / Mai Kise

田島朗・『Hanako』発行人

編集者として、銀座を支えるプレイヤーが思うこと

銀座は世界に類を見ない美しい大きな街なのだけど、街に関わる人々が皆、街に対する思いが強い。取材などで会う若旦那の方々や、お店を営むの方々など、誰もがどうすれば銀座はもっとよくなるかを考えている愛情深い方ばかりです。この規模の街で、それはちょっと奇跡的なことだと思います。

たじま・ろう／マガジンハウス『Hanako』『BRUTUS』発行人、『BRUTUS』編集長。1974年生まれ、97年マガジンハウス入社。98年『BRUTUS』編集部配属、2010年副編集長に。16年『Hanako』編集長就任、大リニューアルを行う。22年より現職。



photo / Kousuke Tamura

森岡督行・森岡書店店主

カルチャー発信を担う銀座の書店店主と銀座散歩

コロナ禍は銀座を直撃しました。うちだけではなく、どこも本当に大変で。それもあって、この際に銀座の良いところを見ようという気持ちが芽生えました。街を散歩して、いろんな発見をしましたよ！そしてこの時期は、銀座の横のつながりの絆を強めるきっかけにもなりました。

もりおか・よしゆき／森岡書店店主。森岡書店代表。1974年山形県生まれ。資生堂『花椿』で「現代銀座考」を連載中。それをまとめた『800日間銀座一周』（文春文庫）を2022年4月に出版。共著の『ライオンごうのたび』（あかね書房）が全国学校図書館協議会選定図書に選ばれた。

★記事全文は4月1日に公式WEBサイトにて公開いたします。

■GINZA SIX 5周年プロモーション情報

屋上音楽ライブ「GINZA SIX presents ROOFTOP LIVE- 5th ANNIV. EDITION」

地上約56mに位置し、銀座エリア最大となる約4,000㎡の敷地に広がる屋上庭園「GINZA SIX ガーデン」。銀座の空に浮かぶ屋上庭園に特設ステージを設置して、スペシャルライブを開催します。珠玉のグルーブを響かせるNulbarichスペシャルライブで銀座を彩ります。

【アーティスト】Nulbarich

【日時】2022年5月7日(土) 16:00～(予定)

【場所】GINZA SIXガーデン(屋上庭園)

【参加人数】(抽選)約400名

【参加方法】GINZA SIXアプリ(入会費・年会費無料)に事前登録の上、専用サイトから応募(公式Webサイトに掲載)

【入場料】無料

【主催】GINZA SIX

※天候により中止になる可能性があります。



Nulbarich(ナルバリッチ)

シンガー・ソングライターのJQが(Vo.)がトータルプロデュースするNulbarich。2016年10月、1st ALBUM「Guess Who?」リリース。その後わずか2年で武道館ライブを達成。即ソールドアウト。日本はもとより中国、韓国、台湾などのアジアでも、多数のライブを行う話題のバンド。生演奏、またそれらをサンプリングし組み上げるという、ビートメーカー出身のJQらしいスタイルから生まれるグルーヴィーな音は、バイリンガルなボーカルと溶け合い、エモーショナルでポップなオリジナルサウンドへと昇華する。「Null(何もない)」けど「Rich(満たされている)」。バンド名にも、そんなアンビバレントなスタイルへのJQの想いが込められている。

ポッドキャスト「銀座は夜の6時 presented by GINZA SIX」

5周年を機に新たな取り組みとして、GINZA SIXのオリジナルポッドキャスト番組をローンチします。銀座6丁目のどこかにある“秘密のサロン”を舞台に、アート、デザイン、建築、音楽、文化、食などの多様なジャンルについて、様々な分野で活躍するゲストと、ゲストのご友人で繰り広げるシークレットトークを配信します。銀座やGINZA SIXに縁のある様々な文化人たちが繰り広げる貴重なトークをお楽しみください。各種ストリーミングサービスから配信、4月8日(金)より隔週金曜日に配信を予定しております。



【1回目ゲスト】アーティスト・写真家 小林健太 × 写真家 細倉真弓



photo / Yoichi Onoda

小林健太(こばやしけんた)

1992年神奈川県生まれ。東京と湘南を拠点に活動。自ら撮影した都市や日常の風景、ポートレート写真をデジタル編集によって大きく変容させた写真・映像作品を通じて、テクノロジーとイメージ文化の関係性を追求している。写真の一部に歪みを加え、絵画のストローク(筆致)のように抽象化した「smudge」シリーズが代表作として知られており、近年ではファッションブランドとのコラボレーションを契機に写真を立体化するなど、2次元の枠を超えて写真表現の拡張を試みている。

www.kentacobayashi.com



Photo by Arata Mino

細倉真弓(ほそくらまゆみ)

京都生まれ。立命館大学文学部、および日本大学芸術学部写真学科卒業。主な個展に「Sen to Me」(Takuro Someya Contemporary Art, 東京/2021)など、グループ個展、アートフェア、出版と幅広く世界で活躍。2021年には、レイ・ヴィトン写真集「ファッション・アイ」シリーズ初の日本タイトルKYOTOでは、篠山紀信以来、2人目の抜擢となり話題となる。独特の着眼点、色彩感、そして作品がもつ美しさで世界が注目する写真家。

5周年記念 能公演「蠟燭能」(入場無料)

GINZASIX開業5周年を記念して、観世能楽堂にて能公演を実施、開業以来初めて「蠟燭能」を実施いたします。舞台の周囲に設置された24本の蠟燭の灯の中で、揺らぐ灯りの中での観能をお楽しみいただけます。本公演では、二十六世観世宗家、次期宗家の観世三郎太、重要無形文化財指定保持者 山階彌右衛門がそろって公演を実施する貴重な公演となります。

【日 時】2022年5月5日(木・祝) 14:00開場 15:00開演

【場 所】B3F 観世能楽堂

【人 数】約400名様

【公演演目】仕舞 景清 観世清和／船弁慶 山階彌右衛門／狂言 棒しばり 野村太一郎ほか
／能 敦盛 観世三郎太ほか

※実際の蠟燭の灯ではなく、安全に考慮した照明器具を使用しています。

※蠟燭能は、能「敦盛」のみとなります。

主催:GINZA SIXリテールマネジメント株式会社／協力:一般社団法人観世会

お問合せ先 GINZA SIX総合インフォメーション

Tel: 03-6891-3390 (受付時間 10:30～20:30)

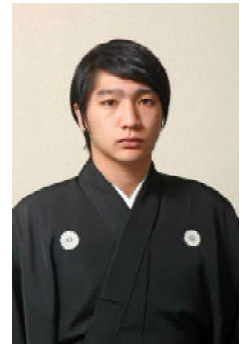
※ご入場には整理券が必要です。お一人様1枚限りです。

※整理券を5月5日(木・祝)11:00(予定)より、1階三原通り側(ローソン横)エントランス前にて配布いたします。

※お一人様1公演1回限り、定員に達し次第締め切ります。

※整理券は、全て指定席となります。

※3歳未満のお子様のご入場はご遠慮ください。

**「三月のパンタシア」GINZA SIXオリジナルムービー**

Z世代を中心に絶大な支持を集める音楽ユニット「三月のパンタシア」によるGINZA SIXオリジナルムービーをリリース。ボーカル・みあ氏による歌詞の世界観を、人気イラストレーターのダイスケリチャード氏が銀座を舞台に書き下ろしたイラストとのコラボレーションで表現したリックムービーです。4月1日～GINZA SIX公式WebサイトやYouTube他で配信をいたします。

<三月のパンタシア・みあさんコメント>

幼かった私は、転んだら痛いまま。人に傷を見せるのも嫌で、一人でその場から動けずにいました。

でも、今は少し違う。相変わらず強くなってるけど、ふいによぎる声や笑い顔や風景、そんな思い出が背中を押してくれて、一人じゃないって思えたらまた踏み出せる。自分らしく進んでみようと思える。

これは君と私の歌です。

三月のパンタシアが描いてきた、もがきながらも光を掴もうとする女の子の姿が、GINZA SIXとのコラボレーションで新しい風を起こせたら嬉しいです。

**三月のパンタシア**

“終わり始まりの物語を空想する”ボーカリスト「みあ」による音楽ユニット。どこか憂いを帯びた「みあ」の歌声で紡がれるストーリーが、ときに優しく、ときに切なく、聞き手の心に寄り添い多くの共感をよぶ。2016年6月1日にTVアニメ『キズナイーバー』のエンディングテーマ「はじまりの速度」でメジャーデビュー。2018年からは、みあ自らが書き下ろす小説を軸とし、“音楽×小説×イラスト”を連動させた自主企画『ガールズブルー』をWeb上で展開。物語の世界観を表現したワンマンライブは人気を集め、2020年1月に開催した自身最大規模となる豊洲PITでのワンマンライブのチケットは即日SOLD OUTに。いま最も注目される音楽ユニットの一つになっている。

5周年限定グルメ、限定アイテム

この春、オープンする20店舗の新店舗や、高感度のファッションブランドまで、GINZA SIX限定品や先行品なども幅広く登場します。

<グルメ> 下記は一例です。別紙「5周年限定メニュー・商品リスト」をご覧ください。



サンクスアニバーサリーケーキ
(パティスリー パブロフ)
価格:3,000円

大切な人に贈りたい、ミニチュア3段ケーキ。
横浜元町に本店を構えるパウンドケーキ専門店。ミニチュア版ウェディングケーキのような、高さ12cmの3段パウンドケーキには、ルビーチョコレートで繊細に作られた可愛いバラが施され、気分が上がるプレゼントにも。焼菓子の本場・パリのエッセンスが垣間見える、生ケーキのようなしっとりとした食感と甘酸っぱさが口いっぱいに広がる。



ピスタチオシフォンケーキ
(MERCER bis GINZA)
価格:1,200円

食感も楽しい、お一人様シフォンケーキ。
MERCER bisのシフォンケーキは、水分量を多くすることで実現したふわモチ食感の生地が最大の特徴。お一人様用の“プチ贅沢”なサイズ感も銀座らしい要素。銀座限定の『ピスタチオシフォンケーキ』は、ピスタチオペーストのみで作ったソースがゆったりとかかり、大人可愛いフォルムもポイントです。カシスオレンジや新フレーバーのクッキー&カカオクリームなども、9cmホール。



Paradis Single
(Tea Forté)
価格:4,968円

デザイン性とおいしさで輝く紅茶の新店。
その優美さとデザイン性の高さから“紅茶の美術品”ともいわれる、NY発祥のティーブランド。ニューヨーク植物園とコラボした先行商品は、USDAオーガニック認証の茶葉やハーブのアロマを引き出すため、緑の葉を冠したピラミッド型のインフューザー仕様です。新店も、五感で茶葉を知っていただけるような仕掛けづくりを意識しています。紅茶やハーブティーなど計5種類×2個入り。



野菜チップス・あじ塩かりんどう
(麻布野菜菓子)
価格:843円

野菜を使って、菓子のおいしさを追求。
野菜本来の彩りと風味がそのまま感じられる野菜チップスは、野菜菓子専門店ならではの技。釜を減圧し、低温の油で揚げることで食材へのダメージが抑えられる“減圧フライ製法”で作られています。野菜の持つ味わいを引き立たせる塩気に加え、有機黒砂糖をまろわたせかりんどう風味にチャレンジしました。にんじん、おくら、インゲンなど6種類の野菜入り。



中村藤吉プレート
(中村藤吉本店)[4F]
価格:1,870円(+330円で薄茶一服付き)

中村銘茶の真髄を知る抹茶の甘味が勢ぞろい。
定番の「生茶ゼリイ」やガトーショコラをはじめ、春限定販売の「桜餡フィナンシェ」といった焼菓子なども取り入れた贅沢なプレート。京都・宇治で生まれた上品で繊細な香味を持つ日本茶の魅力を余すところなく活かしたスイーツは、京都×銀座を調和させた和モダンな空間で提供します。



5周年記念特別ランチコース
(THE GRAND GINZA)[13F]
価格:5,500円

日本各地の旬をフレンチを通じて発信。
クラシックスタイルのフレンチに47都道府県の旬の食材をふんだんにちりばめた、シェフの技が光る5周年特別コース。キャビアを添えた前菜、仕上げにトリュフスライスをかけたサワラのロースト、そしてブレゼしたフォアグラを溶かし込んだシャンパンクリームソースでいただく「シャボンのロースト」など、第六感をも刺激する最先端なメニューとともに、優雅なダイニングも魅力。(要予約)



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「5周年限定メニュー・商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。
※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。 ※画像はイメージです。 ※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。

<ファッション/ビューティ>

**DIOR TEMPORARY STORE(ディオール テンポラリーストア) [2F]**

GINZA SIXの中央吹き抜け下に広がる空間全体を使用したディアールのテンポラリーストアが期間限定でオープン。パリのシャンゼリゼ通りにあるディオール ブティックのコンセプトを受け継ぎ、ホワイトとシャンパンゴールドを基調に、落ち着いた色味のインテリアの中で、ウイメンズ、メンズ、ファイン ジュエリー、タイムピースとメゾンの最新コレクションをご覧ください。

マリア・グラツィア・キウリが発表した「ディオール ブックトート」は、ディアールの美意識を語る上で今や不可欠なスタイル。日々の必需品をすべて収納できるサイズ感に仕上げ、GINZA SIX限定商品のこちらはビビッドなカラーの「トワルドゥ ジュイ」モチーフをシンボリックに刺繍しました。フロントには“CHRISTIAN DIOR”シグネチャーでアクセントをプラス。メゾンを象徴するサヴォワールフェールを体現したこのトートは、ハンドバッグまたはショルダーバッグとしてもお使いいただけます。

ディオール ブックトート 462,000円

**ALAÏA(アライア) [3F]**

4月29日オープンを迎える新クリエイティブ・ディレクター、ピーター ミュリエによる日本最大級のストア<ALAÏA(アライア)>。伝説のクチュリエ アズディン・アライアにより創業されたメゾン アライア。新たにクリエイティブ・ディレクターに就任したピーターミュリエによるコレクションでは、メゾンに新しい始まりを告げるための原点回帰として、アズディン・アライアへのオマージュ、そして彼が最も大切にしていた女性らしさへのリスペクトを表現。

アライアからは、レザー製フラットミュール、典型的なバブーシュスタイルにインスピレーションを得た商品が登場。ミニマリストなメタルプレスレットがアンクルを引き立てます。プレスレットと交換できるレザーストラップ付き。

バブーシュ 129,800円

**LA PRAIRIE SALON (ラ・プレリー サロン) [B1F]**

4月28日 予定で、スイス発ラグジュアリースキンケアブランド、ラ・プレリー初のブティックがオープン!国内では初となるラ・プレリーのフラッグシップサロンではアート、ビューティ、サイエンスが融合したラ・プレリーならではの美の世界を体験できます。

ラ・プレリーでは、みずみずしく澄んだ肌へと導くホワイトキャビアコレクションから、新たな化粧液が誕生。肌に凛としたハリ感を与え、なめらかに整えます。化粧液、美容液、クリームとコレクションの3品をセットになり、サロンでのフェイシャルトリートメントチケット(90分・カウンセリングを含む)とミニサンプル3点を付けてプレミアムな限定20セット。

ホワイトキャビアリチュアル 240,020円

**UNITED NUDE (ユナイテッドヌード) [4F]**

オランダ人の建築家でもあるデザイナー レム・D・コールハースが手がけるUNITED NUDE。建築家ならではの発想で作るデザインのシューズがモデル・カラーのバリエーションを豊富に取り揃えている新コンセプトショップから、UNITED NUDEらしい明るくポップな配色で華やかな1足が登場。21awよりブーツで人気のあったシリーズ“Arrix”の22ss展開のサンダルです。独特で幾何学的なスタイルのヒールは安定感にも優れ、ウェッジソールのようなしっとりとした履き心地です。

アリックスサンダルハイ/クラビング 55,000円

■GINZA SIX NEWS

期間限定のポップアップショップ／イベント

<ファッション>

▼STONE ISLAND (ストーンアイランド) [3F]

ブランド創立40周年を迎えるストーンアイランドのポップアップストアがオープン。カプセルコレクションのパーカは、光沢のあるシアーなキャンバス地に、黒いポリエステルと綿のジャカード技術で作られた、40周年のグラフィック「82/22」が背面に施されている。GINZA SIX限定色のパーカを4月上旬展開予定。

【展開期間】 2022年3月30日(水)～2022年6月21日(火)



▼PING (ピン) [4F]

1959年にアメリカでスタートした老舗ゴルフメーカーのピン。2020年にローンチされたアパレルは、ラグジュアリーなゴールドライン、機能性を重視したパフォーマンスラインにカジュアルスポーティなネイティブラインと、あなたのニーズに合った逸品が見つかります。

【展開期間】 2022年3月30日(水)～2022年5月3日(火)



<グルメ>

▼Maison de i-bee (メゾンド アイビー) [B2F]

「自然があなたをキレイにする」がコンセプトのハチミツ専門店。余分なモノが入っていないことにこだわり抜き、より自然なものをお届け。個性派ハチミツ、その中でも際立った個性を主張するのが、オーストラリア産ジャラハニー。口溶けの良さと香りが有名シェフをも魅了する、独創的で、優雅さを織りなす贅沢なハチミツです。

【展開期間】 2022年5月3日(火)～2022年5月29日(日)



<イベント>

▼銀座 蔦屋書店 (ギンザ ツタヤショテン) [6 F]

国内外で活躍する彫刻家、名和晃平の展覧会「Fountain」が開業5周年を記念して銀座 蔦屋書店 GINZA ATRIUMにて開催されます。

【展開期間】 2022年4月16日(土)～2022年4月30日(土)



<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。

※営業日時については、変更になる場合がございます。

※店内の状況などにより、予告なく入店規制を行う場合がございます。

□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

GINZA SIX 5周年限定メニュー・商品リスト

※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2022年3月23日時点の情報です。

※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。



テイクアウト GINZA SIX限定

Bicerin (B2F)

商品名:GINZAインゴットAnniversary
価格:6,480円

トリノ最古の老舗カフェが魅せる郷土菓子。

イタリア国王や文豪・ヘミングウェイなど歴史上の偉人にも愛されてきた老舗。香ばしく焼き上げたクッキーにチョコレートを挟み込んだ「パーチ・ディ・ダーマ」はメインの焼菓子で、手土産としても人気を誇る。ブレアン、抹茶やエスプレッソ味のパーチ(15個)と金箔・銀箔をあしらった刻印入りチョコレートフィナンシェ(4個)の詰め合わせ。

販売期間:3月28日～5月8日まで



テイクアウト GINZA SIX限定

Biocebon (B2F)

商品名:ヴァンヴリットオーガニックチョコレートバー
価格:1,944円

おいしくかわいいアソートボックス。

バリ発オーガニックスーパーからは、パータイプのチョコレートが登場。「オーガニックを日常に」をテーマとするこちらの人気商品のひとつが、国内初の有機JAS認証取得ミルクチョコレートを持つ「ヴァンヴリット」シリーズ。スイス産有機クーベルチュールを使用した彩り豊かな4フレーバーを楽しめるスペシャルエディション。左からいちご×クランベリー、抹茶×パフキヌア、ミルク×温州みかんスライス、ダーク×ラベンダーの4本入り。

販売期間:3月28日～5月8日まで



テイクアウト GINZA SIX限定

10FACTORY (B2F)

商品名:越冬完熟愛媛県試28号720ml&ジュース
価格:各4,320円

愛媛産みかんをもっと身近に。

愛媛のみかん産産を次世代につなげるべく、志を持ったみかん農家とパートナーを組み作り上げたのは、愛媛県オリジナル品種の高級柑橘「県試28号」(紅まどんな)を丁寧に手搾りした濃厚なストレートジュース。収穫を本来の時期よりも遅らせ、樹上完熟させることで、糖度やコクを最大限に引き出した一品。

販売期間:3月28日～5月8日まで
販売数量:期間中30本限定



テイクアウト GINZA SIX限定

刷毛じょうゆ 海苔弁山登り (B2F)

商品名:煮あなごの天ぷらと深川めしのぼんぼんおむすび
価格:1,296円

海苔弁当に、こだわりと真心をプラス。

日本人の弁当文化にもなじみのある海苔弁当を主役にする人気店から、GINZA SIX 5周年記念としておむすび弁当が登場。水出しのすっきりとした利尻昆布のだしに、たっぷりのあざりと生姜を利かせた「山登り風深川めし」は、歯ごたえのある瀬戸内の最高級海苔で包んでおむすびに。煮あなごの天ぷら、大葉レンコン餅など付け合わせもご飯を進ませる。

販売期間:3月28日～5月8日まで
販売数量:1日12食限定



イトイン GINZA SIX限定

T's GALLERY (B2F)

メニュー名:モダンショート
価格:1,500円

できたて生ショートケーキの新形態!

今年1月からスタートしたイトインスペース(T's COCKTAIL)でいただけるのは、カクテルグラスで仕上げた新しいカタチのショートケーキ。一面雪景色のような表面をスプーンですくえば、甘さ控えて軽いクリームと3層のスポンジ、そしてスライスした苺がたっぷり。

提供期間:～5月8日まで(12:00～20:30)
提供数量:イトインのみ、1日10個限定



テイクアウト GINZA SIX限定

Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名:白州・宮城峡セット
価格:12,000円

ジャパニーズウイスキーを始めた人へ!

日本の蒸留所を中心に巡り、各地の貴重なウイスキーをコレクションしてきたこちらでは、ウイスキー初心者に向けてのオリジナルセットを展開。青リンゴのような爽やかな後味が特徴のサントリ「白州」のシングルモルト、そして果実とバナナのような柔らかな香りのニッカ「宮城峡」は、女性にもおすすめの一本。

販売期間:3月28日～5月8日まで
販売数量:1日15セット限定



テイクアウト GINZA SIX限定

キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名:パブルチョコギフト
価格:2,800円

最先端のチョコレート菓子をいただく。

2003年にパルセロナで創業以来、遊び心あふれるコンフィズリー(砂糖菓子)を世界30都市以上で発信するこちら。GINZA SIX 5周年限定の、春らしい爽やかな色を取り入れた「パブルチョコ」は、フルーティなグミキャンディー入りのチョコレート菓子。断面映えはもちろん、グミとチョコの食感や異なるフレーバーのマリアージュも楽しんで。8個入り。

販売期間:3月28日～5月8日まで



テイクアウト 期間限定

Signifiant Signifié + plus (B2F)

商品名:ミニバネトネ3個セット
価格:2,600円

贈り物にもぴったりな、ミニサイズ。

パンとは違った軽やかな食感の甘い生地に、ドライフルーツなどをちりばめたイタリア発祥の発酵菓子「バネトネ」。北海道産小麦とハチミツ、卵黄を入れてしっかりと仕上げた唯一無二の人気商品に、季節限定「ブルーベリー＆マンゴー」「アプリコット＆ライチ」、そしてロゴを基調としたスリム型ボックスが付いた、ギフトにもぴったりなセット。

販売期間:～5月下旬日まで



テイクアウト 期間限定

パティスリー GIN NO MORI (B2F)

商品名:プティボワSpring
価格:3,780円

森の恵みを思わせる、春の宝石箱。

「プティボワ」とは、フランス語で「小さな森」の意。その名の通り、形や大きさを組み合わせてびっしり詰められたクッキーに心躍る。国産のどんぐり粉を使用していて、独特の苦みとほろっとした食感がクセになる美味しさ。今回は、春に収穫を迎えるハーブやオリブ、ラベンダーなどをふんだんに使った限定缶。

販売期間:～5月末まで毎週土曜～火曜の限定販売



テイクアウト GINZA SIX限定

SunnyHills ginza (B2F)

商品名:銀座限定セット
価格:2,100円

二枚看板商品の焼き菓子を食べ比べ。

繊維感が強くザクザクとした食感の、台湾原種のパイナップルを使った「パイナップルケーキ」と、紅玉を使った素朴なおいしさの「りんごケーキ」は「SunnyHills」の代名詞。銀座店限定セットでは、店舗装飾とリンクさせ、銀座をイメージしたファザード風パッケージにオリジナルノートが付いていて、手土産にもぴったりなアイテム。6個入り。



イトイン GINZA SIX限定

自由が丘陸山樓 (B2F)

メニュー名:フカヒレのお刺身と春野菜のサラダ
価格:1,760円

中華の王様フカヒレを使った新メニュー。

フカヒレをメインとしたフレンチスタイルの創作中華を提供する「陸山樓」では、フカヒレの刺身を、葉の花やアスパラなどの春野菜と共にサラダ仕立てにした新作メニューが期間限定で登場。高級食材であるフカヒレを、フレンチコースの前菜のように気軽にいただけるのがうれしいポイント。

提供期間:3月28日～5月8日まで
提供数量:1日5食限定



テイクアウト GINZA SIX限定

AND THE FRIET (B2F)

商品名:GINZZSIX 5th Anniv. SET
価格:5,555円

ベルギー産ポテのおいさを凝縮!

フレンチライ専門店(AND THE FRIET)が開発した、ベルギー産ポテ特有の黄色と程よい甘みを活かした“サクサク食感”のプレミアムスナック「ドライフリット」。GINZA SIX 5周年を記念した詰め合わせでは、家族から友人まで色々な人と共有できるミニサイズの個包装が5種類×5袋ずつ入ったスペシャルセットに。

販売期間:3月28日～5月8日まで

GINZA SIX 5周年限定メニュー・商品リスト

※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2022年3月23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。



マーロウ (B2F)

商品名:ロイヤルミルクティープリン
価格:918円

香り高い茶葉をプリンで楽しむ。
種類豊富なラインナップと、探偵小説の主人公・フィリップ・マーロウをモチーフにした、ピーカー入りの焼きプリンで人気を博す「マーロウ」。北欧紅茶を代表するセーデルブレンドを使用したGINZA SIX限定味は、豊かな甘い香りと花々の上品な味わいが口いっぱいに広がる。鼻に抜ける茶葉の香り高さも特別。5周年の記念陶器入り。

販売期間:3月28日～5月8日まで
販売数量:期間中2,000個限定

テイクアウト GINZA SIX限定



覺王山フルーツ大福 弁才天 (B2F)

商品名:フルーツ大福+煎茶セット
価格:2,700円

人気フルーツ大福店と老舗茶舗のセット。
旬の果実が丸ごと入った美しい断面と素材の味を最大限に生かす薄餡薄餅が特徴で、フルーツ大福プームの火付け役となった(弁才天)と、1717年創業の老舗日本茶専門店(一保堂茶舗)とのセット。温州みかん、キウイという人気のフルーツ大福2種と、ドリップスタイルでぜひお茶の香りを楽しめるティーバッグ煎茶(4g×6袋)がセットに。

販売期間:3月28日～5月8日まで

テイクアウト GINZA SIX限定
期間限定



GINZA 芭蕉堂 (B2F)

商品名:わらび餅のmochi生どら焼き
価格:各380円

新食感のハイブリット和菓子。
餅菓子一筋150年余の老舗の東京旗艦店(GINZA 芭蕉堂)が創り出す、わらび餅を組み合わせた新食感どら焼き。餅粉を配合した皮に、甘さ控えめのつぶし餡、銅釜直火炊きの本造りわらび餅をサンド。もちもち食感が纏りやすい三位一体の味は、和菓子の代表格を超え、新定番になること間違いなし。片手で手軽に食べられるサイズ感もうれしい。虎の刻印もキュート。

販売期間:3月28日～5月8日まで
販売数量:1日50個限定

テイクアウト GINZA SIX限定



Tea Forté (B2F)

商品名:Paradis Single
価格:4,968円

デザイン性とおいしさで輝く紅茶の新店。
その優美さとデザイン性の高さから「紅茶の美術品」ともいわれる、NY発祥のティーブランド。ニューヨーク植物園とコラボした先行商品は、USDAオーガニック認証の茶葉やハーブのアロマを引き出すため、緑の葉を冠したピラミッド型のインフューザー仕様です。新店も、五感で茶葉を知っていたかのような仕掛けづくりを意識しています。紅茶やハーブティーなど計5種類×2個入り。

販売期間:4月5日～5月8日まで

テイクアウト 先行発売
期間限定

NEW OPEN 4/5



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名:サンクスアニバーサリーケーキ
価格:3,000円

大切な人に贈りたい、ミニチュア3段ケーキ。
横浜元町に本店を構えるパウンドケーキ専門店。ミニチュア版ウェディングケーキのような、高さ12cmの3段パウンドケーキには、ルビーチョコレートで繊細に作られた可愛らしいバラが施され、気分が上がるプレゼントにも。焼菓子の本場・パリのエッセンスが垣間見える、生ケーキのようなしっとりとした食感と甘酸っぱさが口いっぱいに広がる。

販売期間:3月28日～5月8日まで
販売数量:期間中100台限定

テイクアウト GINZA SIX限定



恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名:春限定オリジナル缶
価格:2,945円

地産地消で、素材の味をそのまま和菓子に。
地産地消をテーマに、食材の自然の味を活かした和菓子を提供する(恵那栗工房 良平堂)のGINZA SIX限定セット。塩漬けされた桜の葉と花びらを練り込んだ「桜ようかん」をはじめ、地元である岐阜県の栗で職人が一から作り上げた「焼き栗きんとん」など、春の訪れを感じさせる人気商品を詰め合わせたスペシャルなギフト缶。5種類×2個入り。

販売期間:3月28日～5月8日まで

テイクアウト GINZA SIX限定



ISHIYA G (B2F)

商品名:「シパレ・ブレ」モンブラン
価格:4,320円

北の大地で育った栗の濃厚な味わい。
「白い恋人」で知られる(ISHIYA)が、東京を中心に展開するギフト向けスイーツブランド。この春、期間限定で登場する、豪雪地帯でたくましく育った北海道産の栗を使った濃厚なモンブランに注目。オリジナルの栗カスタードや栗ペーストを混ぜ込んだ栗クリームは、口溶けながらも、一口食べれば栗の味わいとコクが一気に広がる。(冷凍販売)

販売期間:3月28日～5月8日まで

テイクアウト 期間限定



JOTARO SAITO CAFÉ (4F)

メニュー名:キャラメルリップサンド
価格:ティーセット1,100円

ラグジュアリーな空間でいただく個性派スイーツ。
表面に薔薇の模様が施されたリップ形のエビスサブレで、濃厚でほろ苦いビターキャラメルをサンド。キモノデザイナー・斉藤上太郎氏が、着物のみならず現代空間にマッチするインテリアやプロダクトなど多方面に発信する場として誕生したショップの併設カフェでいただけるアーティスティックな焼菓子。

提供期間:～5月8日まで (12:00～20:30)

イートイン GINZA SIX限定



麻布野菜菓子 (B2F)

商品名:野菜チップス・あじ塩かりんとう
価格:843円

野菜を使って、菓子のおいしさを追求。
野菜本来の彩りと風味がそのまま感じられる野菜チップスは、野菜菓子専門店ならではの技。釜を減圧し、低温の油で揚げることで食材へのダメージが抑えられる「減圧フライ製法」で作られています。野菜の持つ味わいを引き立たせる塩気に加え、有機黒砂糖をもとさせたかりんとう風味にチャレンジしました。にんじん、おくら、インゲンなど6種類の野菜入り。

販売期間:3月28日～5月末まで
販売数量:期間中150個限定

テイクアウト GINZA SIX限定

NEW OPEN 3/1



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名:TOKYOもなか
価格:1,296円

幸運を招く、ハレの日の手土産。
和と洋を融合したこだわりのスイーツを展開するこちらは、完全予約制レストラン(KUGENUMA SHIMIZU)から誕生したスイーツ店。GINZA SIX 5周年限定パッケージは、ご縁のある全ての方に幸福が訪れますようにと願いを込めたもの。縁起物をかたどった香ばしいパリパリもなかは、北海道産の粒飴を食べる直前に挟んでいた。6個入り。

販売期間:3月28日～5月8日まで

テイクアウト GINZA SIX限定



MERCER bis GINZA (B2F)

商品名:ピスタチオシフォンケーキ
価格:1,200円

食感も楽しい、お一人様シフォンケーキ。
MERCER bisのシフォンケーキは、水分量を多くすることで実現したふわモチ食感の生地が最大の特徴。お一人様用の「プチ贅沢」なサイズ感も銀座らしい要素。銀座限定の『ピスタチオシフォンケーキ』も、ピスタチオペーストのみで作ったソースがゆったりとかりんとう、大人可愛いフォルムもポイントです。カンスオレレンジや新フレーバーのクッキー&カカオクリームなども。9cmホール。

販売期間:3月28日～5月8日まで

テイクアウト GINZA SIX限定

NEW OPEN 3/17



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名:中村藤吉プレート
価格:1,870円(+330円で薄茶一服付き)

中村藤茶の真髄を知る抹茶の甘味が勢ぞろい。
定番の「生茶ゼリイ」やガトーショコラをはじめ、春限定販売の「桜餡フィナンシェ」といった焼菓子なども取り入れた贅沢なプレート。京都・宇治で生まれた上品で繊細な香りを持つ日本茶の魅力を残すところな活かしたスイーツは、京都×銀座を調和させた和モダン空間でいただける。

提供期間:3月28日～4月30日まで
提供数量:1日20食限定

イートイン GINZA SIX限定

期間限定

GINZA SIX 5周年限定メニュー・商品リスト

※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2022年3月23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。



イトイン GINZA SIX限定

家寶 跳龍門 (6F)

メニュー名:ディナー特選コース
価格:1人前22,000円

広東料理の真髄を銀座で知る。

ただのこ、菜の花などの旬菜に渡り蟹の身と蟹味噌を加えたあんかけ仕立てや伊勢海老を半尾使ったチーズ蒸し焼きなど華やかな品が並ぶコース。フカヒレスープは広東料理の世界に長年身を置いてきた総料理長・袁家寶(えん・かほ)氏の真髄。広東料理の良さを改めて知ることができるはず。

提供期間:3月28日～5月8日まで



イトイン GINZA SIX限定

il Cardinale (6F)

メニュー名:ホワイトアスパラガス ビスマルク風
価格:3,000円

春の味わいを丸ごといただく。

春野菜を使ったトスカナ料理店。毎春好評なのが、ホワイトアスパラガスを使ったこの一皿だ。主役は今が旬の、甘くて少しほろ苦いフランス産ホワイトアスパラガス。バターを塗って温めた皿に、ベーコンを巻いたアスパラガスをのせ、お血ごとオープンへ。上のにせたま玉焼きを少し崩してバルミジヤードチーズと合わせればビスマルク風仕立てに。

提供期間:3月28日～5月8日まで
提供数量:1日10食限定



イトイン GINZA SIX限定

ビストロ オザミ (6F)

メニュー名:オマール海老と豊洲より届いた鮮魚のボワレ
濃厚な甲殻類のソース
価格:2,860円

素材の良さを、トラディショナルなスタイルで。
プリプリとした身の、フレンチでよく登場する食材であるオマール海老と、その日に豊洲から直送された鮮魚を使ったボワレは、仕上げのソースも決め手。オマール海老の頭や殻までも砕いて漉すことで、凝縮された海老の旨みがのり、その濃厚さは一口食べれば鼻まで抜けるほど。昔ながらのビストロ料理の良さをシンプルかつストレートに引き出した一品。

提供期間:3月28日～5月8日まで



イトイン GINZA SIX限定
期間限定

EATALY (6F)

メニュー名:GINZA SIX 5周年限定
LA GRIGLIA パスタ・フレスカコース
価格:4,300円

出来立て生パスタで、イタリア気分を満喫!

マーケットに加えレストラン3軒とカフェが入った国内最大級の旗艦店。多方面からイタリアの食文化を楽しめるなか、(LA GRIGLIA)は伝統的なイタリアン・グリル料理とフレッシュパスタがメイン。パスタ工房で毎日作られる生パスタを楽しめる限定コースでは、伊本土の地方色豊かなパスタをいただける。GINZA SIX 5周年を記念して、チョコレートのアート5粒のお土産付き。

提供期間:3月28日～4月28日まで (11:00～23:00)



イトイン GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名:5周年記念特別ランチコース
価格:5,500円

日本各地の旬をフレンチを通じて発信。

クラシックスタイルのフレンチに47都道府県の旬の食材をふんだんにちりばめた、シェフの技が光る5周年特別コース。キャビアを添えた前菜、仕上げにトリュフスライスをかけたサワラのロースト、そしてフレッシュなフォアグラを溶かし込んだシャンパンクリームソースでいただく「シャボンのロースト」など、第六感をも刺激する最先端なメニューとともに、優雅なダイニングも魅力。(要予約)

提供期間:3月28日～5月8日まで (11:00～22:30)



イトイン GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名:ルビーチョコレートと薔づきの
"Ruby & Pink"アフタヌーンティーセット
価格:5,500円

暮らぐしのセイボリー&スイーツ!
約500坪のラグジュアリーな空間は、大人たちが集まる銀座のラウンジとしてシティホテルのように利用できる快適さ。4月末まではルビーチョコレート×薔でピンク色に染まるアフタヌーンティーセットがおすす。ホットルビーチョコのアミューズから始まり、フレンチシェフが繊りなす技法や要素が詰まった14種のラインナップで至福のひと時を。

提供期間:3月28日～4月30日まで



イトイン GINZA SIX限定

MIXOLOGY SALON (13F)

メニュー名:Rose Sent
価格:1,760円(テーブルチャージ800円)

新体験!カクテル界のニューウェーブ。

10種類以上のバラの花びら260g以上を使用し、花びらを液体窒素で固めることで複層的なバラの香りを閉じ込めたという自家製ウオッカが主役のカクテル。花束に顔をうずめたかのような、みずみずしい香りとすっきりとした味は、アルコール度数5%前後と初心者にもオススメの一杯。ブルゴーニュのワイングラスを使うことで香りも更に華やかに。

提供期間:～5月8日まで



イトイン GINZA SIX限定

熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅 (13F)

メニュー名:低温調理ローストビーフ燻製香り箱と
グラスワインセット
価格:1,300円(単品オーダー不可)

熊本ブランド牛コースのうれしい特典。

熊本・阿蘇のあか牛を、部位ごとに合う食べ方で提供する。しゃぶしゃぶやステーキのコース(あか牛御膳、雅を除く)に追加可能なローストビーフは、厳選部位をスモーク。専用の燻製箱を開ければその燻香もライブで楽しめるサプライズが。グラスワイン(赤、白)またはシャンパンのペアリング付き。

提供期間:3月28日～5月8日まで
提供数量:1日10食限定



イトイン GINZA SIX限定

つきじ鈴富 (13F)

メニュー名:大間産本マグロの鯖尽くしコース
価格:13,200円(別途サービス料10%)

質と鮮度にこだわった、鯖の極上盛り。
5周年記念の特別コースには、マグロ専門の仲卸(鈴富)が今年、豊洲市場の初獲りで落とし、最新の技術で冷凍保存した青森・大間産本マグロを使用。黒いダイヤとも呼ばれる天然本マグロを旬のおいしさでいただけるのは直営店ならではの強み。赤身・漬け・あぶり、中トロ、大トロなど7種類のマグロ尽くしのコースにお祝、デザート付き。

提供期間:3月28日～5月8日まで



イトイン

GRAND CRU CAFÉ GINZA (13F)

メニュー名:Grand Cru Café LIMITED
「セルバネグラ 農園 エスコンディード2021」
価格:132,000円

価値ある一杯に出会うサロン。

コーヒーハンターJosé.川島良彰氏が世界各国の農園から厳選した豆を提供するコーヒーサロン。中でも最高傑作といわれるこの銘柄は、艶のある甘みがありつつ、フルーティを思わせる酸味とフレーバーが特徴。1本で約5杯が楽しめる。開栓後2週間のボトルキープが可能。一流のコーヒーエンジェリストによるハンドドリップが豆の味わいを最大限に引き出す。

提供期間:3月28日～5月8日まで



イトイン GINZA SIX限定

てんぶら山の上 Ginza (13F)

メニュー名:春のおすすめコース
価格:16,819円(別途サービス料10%)

おもてなし空間で、春の訪れを感じて。

樹齢250年の檜カウンターや広々としたテーブル席で、暖かいおもてなしとともにいただくてんぶら山。こちらのコースは、車海老、蛤、生うにの大葉巻きなどの海の幸と、たらの芽、ふきのとうなど山菜をメインにした計9品。天ぶらの後のシメには、この時季の名物、鹿児島産のそら豆のかき揚げをご飯と混ぜていただく、「特製天ばら」も楽しんで。

提供期間:3月28日～5月8日まで
提供数量:ランチのみ、1日10食限定

※カップは参考商品