

<GINZA SIX AUTUMN 2022>

鮭やきのこなど秋の味覚を贅沢に使ったグルメや、栗を使った進化系「和スイーツ」、旬のフルーツで華やかに彩られた芸術的な「美スイーツ」など

GINZA SIX 秋グルメ情報

サステナブルシーフード「Signature」が今秋オープン

銀座エリア最大級の商業施設「GINZA SIX」では、鮭やきのこなど秋の味覚を贅沢に使ったグルメや、定番の栗を各店が趣向を凝らしアレンジした進化系「和スイーツ」、旬のフルーツで華やかに彩られた芸術的な「美スイーツ」など、GINZA SIX 限定商品15種を含む、秋限定のスイーツやグルメ、特別メニューを展開します。

また、サステナブルシーフードを一流シェフとのコラボで届ける“美味しくて安心安全でサステナブル”なブランド「Signature」が、世界初出店として、B2Fグルメフロアに今秋オープンします。(P6参照)

ここにしかないもの、ここでしか味わえないラインナップで、銀座の秋を華やかに彩ります。

<GINZA SIX 秋グルメ情報> ※下記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次項以降をご参照ください。

<秋の味覚×贅沢グルメ> 鮭に帆立、トリュフ、舞茸、ポルチーニ、秋の味覚たっぷり。ジビエも！



Danish Salmon アンクルート
(Signature)



秋の味覚の土鍋ご飯
(家賃 跳龍門)



秋のおすすめコース
(てんぶら山の上 GINZA)



エゾ鹿と丹波栗のパイ包み焼き
青森県産カシスのソース
(ビストロ オザミ)

<栗×和スイーツ> 定番の栗を使った進化系和スイーツ！



栗きんとん大福ほうじ茶モンブラン
(恵那栗工房 良平堂)



和栗とバタチーのmochi生どら焼き
(GINZA 芭蕉堂)



和栗の焼き浮島
(麻布野菜菓子)



ゼンマロン
(Signifiant Signifié + plus)

芸術の秋 <旬のフルーツ×美スイーツ>



オータムアソート
(パティスリー パプロフ)



ぶどう味くらべ
(覚王山フルーツ大福 弁才天)



もみじのパウンドケーキ
(パティスリー GIN NO MORI)



はちみつペスト(栗)
(L'ABEILLE)

<秋の味覚×贅沢グルメ> 鮭に帆立、トリュフ、舞茸、ボルチーニ、秋の味覚たっぷり。ジビエも！

この秋、世界初出店となる、サステナブルブランド「Signature」の秋のおすすめは、“海を休ませる”をコンセプトに陸上養殖で育てられたサーモンと、リゾットや卵など様々な食材をパイ生地で包んだ一品。また、中国四大山海珍味の一つ「山伏茸」を含むたっぷりのキノコを、ジャスミン米で炊き上げた土鍋ご飯や、この時季に東方地方でしかとれない大ぶりの帆立を使った天井出汁茶漬けがめで食べられる秋の天ぷらコース、丹波の栗丸ごと1粒を北海道産のエゾ鹿のミンチで包んだパイ包み焼きなど、秋の味覚を満喫できる贅沢グルメが揃います。



Danish Salmon アンクルート
(Signature)
価格:5,378円

陸上養殖で育てられたサーモンを使い、リゾット、卵など様々な食材をパイ生地で包んだ一品。パーティーや贈り物に最適です。開発には、フレンチ料理界の重鎮であり、日本で唯一「世界の朝食」の展開を世界的フレンチシェフ ベルナルド・ロワゾー氏から認められている神戸北野ホテルの山口浩総料理長が携わりました。

<サステナブルポイント>

減少を続ける水産資源の現状を打開すべく「海を休ませる」をコンセプトに、海面の生簀ではなく陸上の水槽で育てられたサーモンを使用。このサーモンは、水産資源の保護に加え、清潔に管理された水で育てられるので、重金属や農薬などの心配がない安全性の高いサステナブル・シーフードです。※11月下旬オープン予定



幸えびのエピチリ / 幸えびのエピマヨ
(Signature)
価格:各2,376円

進化進化し続ける関西中華のトップシェフ廣澤将也シェフが監修した、中華で人気の高いエピチリ&エピマヨ。どちらも揚げた「幸えび」にソースを絡めるという調理方法で、2つの異なる味わいをお楽しみいただけます。

<サステナブルポイント>

国内最大級・最新鋭の設備で生産されたサステナブルな陸上養殖の国産えび「幸えび」。海外産と比較して、とてもきれいな環境で育ち、鮮度が高いままお届けされる生食も可能なえびを贅沢に使用しています。

※写真は幸えびのエピチリです

※11月下旬オープン予定



秋の味覚の土鍋ご飯
(家寶 跳龍門)[6F]
価格:5,500円(サービス料別)

秋の味覚の代表ともいえるキノコをふんだんに使い、さらに中国四大山海珍味の1つ『山伏茸』を入れ、ジャスミン米を濃厚な上湯スープで炊き上げました。土鍋の利点を生かし、むらなく一粒一粒ふつくと炊き上げた土鍋ご飯は、香りとともに楽しめる総料理長袁家寶の至極の一品です。



秋のおすすめコース(ランチ限定)
(てんぷら山の上 Ginza)[13F]
価格:18,500円(サービス料込)

秋の旬を食すてんぷらコースのめに、9月から11月に旬を迎える東北地方でしかとれない大ぶりの帆立を使用した天井をご用意しました。まずは、タレをかけた天井で召し上がっていただき、そのあと、帆立からとった出汁をかけて、ひつまぶし風にお召し上がりください。

※コースの中の一品として帆立の天井出汁茶漬けを提供



エゾ鹿と丹波栗のパイ包み焼き
青森県産カシスのソース
(ビストロ オザミ)[6F]
価格:3,278円

丹波の栗をごろっと丸ごと1粒使用し、北海道産のエゾ鹿のミンチで包んだパイ包み焼きです。甘酸っぱい青森産カシスのソースをアクセントに。

<サステナブルポイント>

地産地消の観点から、国産にこだわり、日本各地から厳選した食材を仕入れ、フレンチならではのクラシックな料理に仕上げました。



贅沢トリュフのキノコリゾット
(THE GRAND GINZA)[13F]
価格:2,600円(サービス料別)

国産のきのこをふんだんに使用し、コンソメで炊いたリゾット。最後に、お客様の前でトリュフを削って仕上げる贅沢な一品です。香り豊かなリゾットをお楽しみください。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋グルメおすすめ商品リスト」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。

<栗×和スイーツ> 定番の栗を使った進化系和スイーツ！

栗きんとん入りの大福がまるごと入った新感覚のモンブランや、バターと特製生クリームチーズ(=バターチー)と、熊本県人吉市の「須磨栗」をサンドしたどら焼き、大きな栗の渋皮煮をごろっと贅沢にトッピングした和風パウンドケーキなど、定番の栗を各店が趣向を凝らしアレンジした進化系「和スイーツ」をお楽しみいただけます。



栗きんとん大福ほうじ茶モンブラン
(恵那栗工房 良平堂)
価格:各950円

国産和栗を氷砂糖で炊き上げた栗きんとんをモンブランクリームとして使用。中には、粒あんと栗きんとん餡の2層の大福が入っています。仕上げに大粒の渋栗を一粒丸ごとのせ、ほうじ茶を添えた、栗菓子専門店の大人のモンブランです。



和栗とバターチーのmochi生どら焼き
(GINZA 芭蕉堂)
価格:各480円

人気のmochi生どら焼きシリーズから、熊本県人吉市球磨地方で収穫したばかりの秋の味覚「球磨栗」を贅沢に使用した商品が新登場。餅粉をブレンドしてもっちり食感に焼き上げたどら焼き皮に、特製チーズクリーム、甘さを抑えた潰し餡、バター、栗のビュレ、和栗をサンド。季節限定の味わいをお楽しみください。

<サステナブルポイント>

自然の恵みをもたらす豊かな地域・人吉球磨地方を流れる清流・球磨川の流域は、2020年7月の豪雨で壊滅的な被害を受けました。復興に尽力されている、球磨川アーティザンズと出会い、“豊かな自然を守りたい”“豊かな自然の恵を作り続けたい”“農業の担い手とその継承を守りたい”との思いから、コラボ商品を開発。ふるさと人吉球磨の特産品を作り、地域復興と地域創成を図っています。



和栗の焼き浮島
(麻布野菜菓子)
価格:3,456円

白あんで生地の上り感を出す和風パウンドケーキ「焼き浮島」シリーズから、期間限定の新商品が登場。和栗をたっぷり練り込んだ生地の中に自家製小豆餡を潜ませ、アクセントに。仕上げに大きな栗の渋皮煮をごろっと贅沢にトッピングし、表面をキャラメリゼしました。最後にラム酒を全体に纏わせ、大人のお菓子に仕上げました。



ゼンマロン
(Signifiant Signifié + plus)
価格:3,456円

毎年人気の秋冬限定商品が新登場。カボチャや栗ペースト、はちみつを使ったリッチでしっとりとした生地に、渋皮栗や甘露栗、イタリア栗の3種類の栗を贅沢にたっぷり入れて焼き上げます。「栗好きの方」におすすめの和菓子のような一品です。



白練かき氷 栗ほうじ茶
(くろぎ茶々)
価格:2,970円

人気の定番白練かき氷の「ほうじ茶」が、秋限定で「栗ほうじ茶」へと衣替え。口の中に広がる栗ミルクが、優しく秋の旋律を奏でます。秋の味覚の栗とほうじ茶が織りなすハーモニーをお楽しみください。



モンブランどらやき
(KUGENUMA SHIMIZU)
価格:540円

毎日銅板で1枚1枚丁寧に焼き上げたしっとりとしたどらやき生地に、北海道産の上品な甘さの粒餡と生クリームを挟み、渋皮栗のモンブランクリームと渋皮栗をトッピング。ケーキ仕立ての新感覚のどらやきです。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋グルメおすすめ商品リスト」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。

<旬のフルーツ×美スイーツ> 芸術の秋にぴったりな美しいスイーツ！

キャラメル風味の生地に秋のフルーツを飾った生パウンドケーキのアソートや、旬を迎えるぶどう2種の味比べができる、断面映えがするフルーツ大福。ラフランスのコンポートを丸ごと1個贅沢に使用したプリンなど、旬のフルーツを舌と目でたっぷり楽しめる、華やかなスイーツをラインナップしました。



オータムアソート
(パティスリー パブプロフ)
価格:2,000円

芋・栗・かぼちゃなど、秋の実りを存分にお楽しみいただける生パウンドケーキの詰合せ。焼き芋をイメージした「スイートポテト」、和栗を贅沢に使用した「マロン」、かぼちゃたっぷりの「パンプキン」、キャラメル風味の生地に秋のフルーツを飾った「オータムフレイバリエ」の4種が入っています。



ぶどう味くらべ
(覚王山フルーツ大福 弁才天)
価格:720円～

フルーツ大福専門店からは、旬を迎えるぶどうの中から、2種類を一度にお楽しみいただける一品が登場。「シャインマスカット」「ピオーネ」「ナガノパープル」の中から2種類をひと包みにいたします。(写真前)ピオーネ (写真後)シャインマスカット



ラフランスプリン
(マーロウ)
価格:1,080円

ラフランスのコンポートを丸ごと1個使用した、ラフランスの豊かな香りと味わいが楽しめる贅沢な一品。プリン生地は生クリームを少量使用し、ほどよくさっぱりとさせてラフランスの味わいを引き立てます。



ゆずりんごケーキ
(SunnyHills GINZA)
価格:2,400円

台湾に本店を構えるスイーツ専門店<サニーヒルズ>の期間限定「ゆずりんごケーキ」。青森県産の紅玉りんごを使った人気のりんごケーキの上面を、高知県産の柚子を使ったクーベルチュールでコーティング。紅玉りんごの甘みと酸味を包むように柚子の香りがふわりと広がります。季節限定の甘酸っぱいマリージュをお楽しみください。



ハーベストアップルスパイスリーフティー
(Tea Forté)
価格:4,190円

林檎にクローブやシナモンなどのスパイスとベリーも加えたレイボスティー。フレーバーだけでなく、名称、パッケージカラー共に、秋の季節を感じられるティーアイテムです。身体に優しいUSDA認定オーガニック。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋グルメおすすめ商品リスト」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。

秋を載せる・挟む

パウンドケーキの天面にもみじを敷き詰めた、見た目から秋を感じられる一品や、イタリア産の栗とアカシアはちみつだけで作った、こんがり焼いたバタートーストと相性抜群のはちみつペースト。バラのシロップ漬けりんごとバラのジャム、生の食用バラをたっぷりトッピングしたピザや、さつまいもクリームを挟んだトゥンカロン(韓国風マカロン)など、秋を載せたり、挟んだりした商品を取り揃えました。



もみじのパウンドケーキ
(パティスリー GIN NO MORI)
価格:2,700円

森のおすそわけをコンセプトに展開するパティスリーGIN NO MORIから、秋限定の新商品が登場。生地には、粉末にしたもみじとフランボワーズ、スライスしたクランベリーが入っていて、ほんのり甘酸っぱい味わい。もみじをパウンドケーキの天面に敷き詰めた、見た目から秋を感じられる一品です。



はちみつペースト(栗)
(L'ABEILLE)
価格:1,188円

イタリア産の栗とアカシアはちみつだけで作った、秋らしい味わいのペースト。アカシアはちみつの穏やかな甘さに栗のうまみと渋み加わり、ココのあるまるやかな味わいに。やわらかいパンドミにたっぷり塗ると、パンドミの小麦の香りとマッチします。こんがり焼いたバタートーストに合わせれば、栗のまるやかな甘みとトーストのサクサク食感が合ったり、マロンパイのような味わいに。



ローズ&アップルピザ
(食べるバラの専門店・玖島ローズ)
価格:1,490円

バラのジャムと生の食用バラをたっぷりトッピングしたピザに、バラのシロップ漬けのりんごをさらに加えて仕上げました。りんごはバラ科の植物なので相性抜群。見た目も華やかな一品です。



トゥンカロン さつまいも味
(TOKYO MACAPRESSO)
価格:380円

優しい甘さのさつまいものクリームにさつまいものペーストでより秋を感じる味となります。カステラのようなしっとりした細かい生地にマカロンを転がし、ふわっとした食感を出しました。マカプレッソでもリピート率が多く人気の定番商品だったさつまいもマカロン。今秋、期間限定で販売です。



サク ラング・ド・シャ(りんごと紅茶)
(ISHIYA G)
価格:1,566円

世界のお茶専門店「ルピシア」のBATONアールグレイを使用したラング・ド・シャに、りんごチョコレートをサンドした期間限定フレーバー。紅茶の豊かな香りが鼻を抜け、後からりんごのやさしい甘さが広がります。

NEW SHOP OPEN

Signature (シグネチャー) B2F

おいしくて、安全で、サステナブルな厳選されたブランドが勢揃い。

この店舗では「おいしく、安全で、持続可能であること」をモットーとした「CRAFT FISH」を始めとするサステナブルシーフードを提供します。サステナブルシーフードは、陸上養殖を始めとする持続可能な方法で育てられており、海の資源・負担減少に貢献するだけでなく、マイクロプラスチックや重金属などの不安も解消されるため、美味しく食べながら、海を守る活動にも参加することができます。ミシュランスターシェフをはじめとする一流シェフの監修により作られた、ASC取得のスマークサーモン、本桜鱒を使ったグラタン、国産エビのエビチリなどレストランクオリティの商品や、英国王室に認められた希少な国産キャビア『HAL CAVIAR』などが並びます。ワインやシャンパンも取り扱い、サステナブルシーフードとのペアリングもお楽しみいただけます。美味しく、サステナブルな食体験をご提案します。

【カテゴリー】フーズ

【出店状況】世界初出店

【業態種別】旗艦店

【オープン日】11月下旬(予定)




<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)、戸田(080-7255-9952) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

GINZA SIX 秋グルメおすすめメニュー・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8月31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。

<秋の味覚×贅沢グルメ> 鮭に帆立、トリュフ、舞茸、ポルテーニ、秋の味覚たっぷり。ジビエも！



イトイン

GINZA SIX限定

自由が丘薩山樓 (B2F)

メニュー名: トリュフと茸の鶏土鍋ごはん
価格: 2,618円

薩山樓自慢の鶏白湯スープに秋の味覚のキノコの香りを封じ込み、トリュフオイルなどでさらに香りを加えた一品です。箸でほろほろとほぐれる程やわらかい骨付きも肉にあんをかけ、土鍋ごはんまで提供します。

提供期間: 9月中旬～10月31日まで(予定)
(17時からラストオーダーまで)

提供数量: 1日5食限定



テイクアウト

GINZA SIX限定

荻野屋 (B2F)

商品名: 銀座の釜めし「秋」
価格: 2,500円

ご飯はマッシュルームとトリュフの混ぜ込みご飯。希少部位「イチボ」を使用した荻野屋自慢のローストビーフをメインに、季節の野菜で飾り、中央にはすき焼き風味の特製だれに漬け込んだ脚炙を添えました。「実りの秋」をテーマに山の素材をふんだんに使用した秋限定の釜めしです。

販売期間: 8月31日～9月30日まで
販売数量: 1日20食限定



テイクアウト

NEW SHOP

Signature (B2F)

商品名: Danish Salmon アンクルート
価格: 5,378円

陸上養殖で育てられたサーモンを使い、リゾット、卵など様々な食材をバイ生地で包んだ一品。パーティーや贈り物に最適です。開発には、フレンチ料理界の重鎮であり、日本で唯一「世界一の朝食」の展開を世界的フレンチシェフベルナルド・ロフゾー氏から認められている神戸北野ホテルの山口浩総料理長が携わりました。

<サステナブルポイント>

減少を続ける水産資源の現状を打開すべく「海を休ませる」をコンセプトに、海面の生簀ではなく陸上の水槽で育てられたサーモンを使用。このサーモンは、水産資源の保護に加え、清潔に管理された水で育てられるので、重金属や農薬などの心配がない安全性の高いサステナブル・シーフードです。

※11月下旬オープン予定



テイクアウト

NEW SHOP

Signature (B2F)

商品名: 幸えびのエビチリ/幸えびのエビマヨ
価格: 各2,376円

進化し続ける関西中華のトップシェフ廣澤将也シェフが監修した、中華で人気の高いエビチリ&エビマヨ。どちらも揚げた「幸えび」にソースを絡めるという調理方法で、2つの異なる味わいをお楽しみいただけます。

<サステナブルポイント>

国内最大級・最新鋭の設備で生産されたサステナブルな陸上養殖の国産えび「幸えび」。海外産と比較して、とてもきれいな環境で育ち、鮮度が高いままにお届けされる生食も可能なえびを贅沢に使用しています。

※写真は幸えびのエビチリです
※11月下旬オープン予定



テイクアウト

NEW SHOP

Signature (B2F)

商品名: 本桜餅とドライマトのチーズグラタン
価格: 2,138円

神楽坂の人気イタリアンARBOL(アルポール)古田崇シェフが監修した桜餅のグラタン。優しいサクラムスの味わいを引き立てる手作りのホワイトソースとこだわりのナチュラルチーズ3種を使用した仕上がりです。

<サステナブルポイント>

桜餅は日本古来から生息する高級魚ですが、生育環境の変化により天然の漁獲量は激減しています。この桜餅を、宮崎大学が10年以上の歳月をかけて培った技術を活用しサステナブルな方法で育て、誰でも桜餅を手軽に楽しんでいただけるよう馴染みのあるグラタンに仕上げました。

※11月下旬オープン予定



テイクアウト

NEW SHOP

Signature (B2F)

商品名: 本桜餅の桜葉締め
価格: 4,320円

品質に妥協を許さない寿司職人、「くろ崎」店主の黒崎一希氏が監修した桜餅の桜葉締め。桜餅の良さを桜葉締めによって最大限に引き出し、和の組み合わせだけでなく洋酒とのペアリングでも楽しめる懐の深い一品です。

<サステナブルポイント>

桜餅はその名前から春の魚だと思われがちですが、実は一番脂が乗るのは産卵を控える秋。天然の桜餅は春にしかとれないため、世の中にもその季節しか出回りません。山と海を行き来する循環型養殖だからこそ一番脂が乗り切った秋の桜餅を提供できます。

※11月下旬オープン予定



イトイン

GINZA SIX限定

家賃 跳龍門 (6F)

メニュー名: 秋の味覚の土鍋ご飯
価格: 5,500円(サービス料別)

秋の味覚の代表ともいえるキノコをふんだんに使い、さらに中国四大山海珍味の1つ『山伏茸』を入れ、ジャスミン米を濃厚な上湯スープで炊き上げました。土鍋の利点を生かし、むらなく一粒一粒ふっくらと炊き上げた土鍋ご飯は、香りとともに楽しめる総料理長袁家賃の至極の一品です。

提供期間: 9月16日～11月30日まで

※写真はイメージです



イトイン

※写真はイメージです

銀座 真田 SIX (6F)

メニュー名: 信州ハーフ鶏とさつま芋の炊き込みご飯
価格: 2合 3,300円

さつま芋の甘味と信州ハーフ鶏の旨味がまった土鍋の炊き込みご飯。長野県産のコシヒカリを、鰯と鯖で丁寧にとった出汁で滋味深く炊き上げました。甘味を増したさつま芋を使った秋限定の一品です。

提供期間: 9月1日～11月下旬まで(予定)



イトイン

GINZA SIX限定

ビストロ オザミ(6F)

メニュー名: エゾ鹿と丹波栗のバイ包み焼き
青森県産カシのソース
価格: 3,278円

丹波の栗をごろっと丸ごと1粒使用し、北海道産のエゾ鹿のミンチで包んだバイ包み焼きです。甘酸っぱい青森産カシのソースをアクセントに。

<サステナブルポイント>

地産地消の観点から、国産にこだわり、日本各地から厳選した食材を仕入れ、フレンチならではのクラシックな料理に仕上げました。

提供期間: 9月1日～10月31日まで

GINZA SIX 秋グルメおすすめメニュー・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8月31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。

<秋の味覚×贅沢グルメ> 鮭に帆立、トリュフ、舞茸、ポルチーニ、秋の味覚たっぷり。ジビエも！

EATALY (6F)

メニュー名:ポルチーニのタリアテッレ
価格:2,900円

無農薬栽培した良質な小麦から昔ながらの製法で石臼挽きたり香り豊かで味わい深く、食物繊維、鉄分、ビタミンB1の含有量も高いムーン・マリノ社の全粒粉を使って店内製造する自家製のタリアテッレと秋の味覚、香り高いポルチーニを合わせた1品です。

提供期間:9月7日～10月31日まで
※無くなり次第終了



イトイン

GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名:贅沢トリュフのキノコリゾット
価格:2,600円(サービス料別)

国産のきのこをふんだんに使用し、コンソメで炊いたリゾット。最後にお客様の前でトリュフを削って仕上げる贅沢な一品です。香り豊かなリゾットをお楽しみください。

提供期間:9月16日～10月31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:秋のおすすめコース(ランチ限定)
価格:18,500円(サービス料込)

※コース中の一品として
帆立の出汁茶漬けを提供

秋の旬をすべててんぶらコースのメニューに、9月から11月に旬を迎える東北地方でしか取れない大ぶりの帆立を使用した天丼をご用意しました。まずは、タレをかけた天丼で召し上がっていただき、そのあと、帆立からとった出汁をかけて、ひつまぶし風にお召し上がりください。

提供期間:9月1日～11月30日まで
提供数量:1日10食限定

<栗×和スイーツ> 定番の栗を使った進化系和スイーツ！

くろぎ茶々 (B2F)

メニュー名:白練かき氷 栗ほうじ茶
価格:2,970円

人気の定番白練かき氷の「ほうじ茶」が、秋限定で「栗ほうじ茶」へと衣替え。口の中に広がる栗ミルクが、優しく秋の旋律を奏でます。秋の味覚の栗とほうじ茶が織りなすハーモニーをお楽しみください。

提供期間:10月1日～11月30日まで(予定)
提供数量:1日10食限定



イトイン

GINZA SIX限定



テイクアウト

Signifiant Signifié + plus (B2F)

商品名:セゾンマロン
価格:3,456円

毎年人気の秋限定商品が新登場。カボチャや栗ペースト、はちみつを使ったリッチでしっとりとした生地に、渋皮栗や甘露栗、イタリア栗の3種類の栗を贅沢にたっぷり入れて焼き上げます。「栗好きの方」におすすめの和菓子のような一品です。

販売期間:9月1日～12月31日まで(予定)



テイクアウト

GINZA SIX限定

麻布野菜菓子 (B2F)

商品名:和栗の焼き浮島
価格:3,456円

白あんで生地の上にとり感を出す和風パウンドケーキ「焼き浮島」シリーズから、期間限定の新商品が登場。和栗をたっぷり練り込んだ生地の中に自家製小豆餡を潜ませ、アクセントに。仕上げに大きな栗の渋皮煮をごろっと贅沢にトッピングし、表面をキャラメリゼしました。最後にラム酒を全体に纏わせ、大人のお菓子に仕上げました。

販売期間:10月22日～2023年3月下旬まで
販売数量:1日4本限定



テイクアウト

GINZA SIX限定

恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名:栗きんとん大福ほうじ茶モンブラン
価格:各950円

国産和栗を氷砂糖で炊き上げた栗きんとんをモンブランクリームとして使用。中には、粒あんと栗きんとん餡の2層の大福が入っています。仕上げに大粒の渋栗を一粒丸ごとのせ、ほうじ茶を添えた、栗菓子専門店の大人モンブランです。

販売期間:9月10日頃～12月31日まで(予定)



テイクアウト

KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名:モンブランどらやき
価格:540円

毎日銅板で1枚1枚丁寧に焼き上げたしっとりとしたどらやき生地に、北海道産の上品な甘さの粒餡と生クリームを挟み、渋皮栗のモンブランクリームと渋皮栗をトッピング。ケーキ仕立ての新感覚のどらやきです。

販売期間:9月1日～11月30日まで
販売数量:1日10個限定



テイクアウト

GINZA SIX限定

GINZA 芭蕉堂 (B2F)

商品名:和栗とバターーのmochi生どら焼き
価格:各480円

人気のmochi生どら焼きシリーズから、熊本県人吉市球磨地方で収穫したばかりの秋の味覚「球磨栗」を贅沢に使用した商品が新登場。餅粉をブレンドしてもっちり食感に焼き上げたどら焼き皮に、特製チーズクリーム、甘さを抑えた漬し餡、バター、栗のピューレ、和栗をサンド。季節限定の味わいをお楽しみください。

<サステナブルポイント>
自然の恵みをもたらす豊かな地域・人吉球磨地方を流れる清流・球磨川の流域は、2020年7月の豪雨で壊滅的な被害を受けました。復興に尽力されている。球磨川アーティザンズと出合い、「豊かな自然を守りたい」「豊かな自然の恵みを作り続けたい」「農業の担い手とその継承を守りたい」との想いから、コラボ商品を開発。ふるさと人吉球磨の特産品を作り、地域復興と地域創成を図っています。

販売期間:9月上旬～11月上旬まで(予定)
販売数量:1日60個限定

GINZA SIX 秋グルメおすすめメニュー・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8月31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。

<旬のフルーツ×美スイーツ> 芸術の秋にぴったりな美しいスイーツ！



テイクアウト

SunnyHills ginza (B2F)

商品名: ゆずりんごケーキ
価格: 2,400円

台湾に本店を構えるスイーツ専門店(サニーヒルズ)の期間限定「ゆずりんごケーキ」。青森県産の紅玉りんごを使った人気のりんごケーキの上面を、高知県産の柚子を使ったクーベルチュールでコーティング。紅玉りんごの甘みと酸味を包むように柚子の香りがふわりと広がります。季節限定の甘酸っぱいマリージュをお楽しみください。

販売期間: 10月中旬～12月31日まで(予定)



テイクアウト

GINZA SIX限定

Tea Forté (B2F)

商品名: ハーベストアップルスバイスリーフティー
価格: 4,190円

林檎にクローブやシナモンなどのスパイスとベリーも加えたライボスティー。フレーバーだけでなく、名称、パッケージカラー共に、秋の季節を感じられるティーアイテムです。身体に優しいUSDA認定オーガニック。

販売期間: 9月5日～
内容量: 110g入り缶



テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名: ラフランスプリン
価格: 1,080円

ラフランスのコンポートを丸ごと1個使用した、ラフランスの豊かな香りと味わいが楽しめる贅沢な一品。プリン生地は生クリームを少量使用し、ほどよくさっぱりとさせてラフランスの味わいを引き立てます。

販売期間: 9月19日まで
※無くなり次第終了



テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名: アプリコット・アマレット・ブリュレプリン
価格: 832円

生クリームと卵黄を使用したブリュレ生地に、アマレットをふんだんに使用しました。アマレットソースの酸味とブリュレの濃厚な味と、アマレットの独特且つ豊かな香り、アルコールもしっかり感じられる大人のブリュレプリン。

販売期間: 9月19日まで
※無くなり次第終了



テイクアウト

GINZA SIX限定

バティスリー パブロフ (B2F)

商品名: オータムアソート
価格: 2,000円

芋・栗・かぼちゃなど、秋の実りを存分にお楽しみいただける生パウンドケーキの結合せ。焼き芋をイメージした「スイートポテト」、和菓を贅沢に使用した「マロン」、かぼちゃたっぷりの「パンプキン」、キャラメル風味の生地に秋のフルーツを飾った「オータムフリュイバリエ」の4種が入っています。

販売期間: 8月31日～10月末頃まで
販売数量: 期間中100個限定
※無くなり次第終了



テイクアウト

(写真前)ピオーネ
(写真後)シャインマスカット

覚王山フルーツ大福 弁才天 (B2F)

商品名: ぶどう味くらべ
価格: 720円～

フルーツ大福専門店からは、旬を迎えるぶどうの中から、2種類を一度にお楽しみいただける一品が登場。「シャインマスカット」「ピオーネ」「ナガノパープル」の中から2種類をひと包みにいたします。

販売期間: 11月頃まで



イトイン

GINZA SIX限定

TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)

メニュー名: 秋のデザートワゴン(ランチコース限定)
価格: 5,000円～
※ランチコース内にて提供

バティシエ手作りのスイーツを10種以上乗せたランチ限定のワゴンデザート。「季節のタルト」「季節のパウンドケーキ」など、季節を感じさせる食材を毎シーズン提供しています。鉄板焼で美味しいステーキを食べた後に、旬のデザートをお楽しみいただけます。

提供期間: 9月5日～11月中旬頃まで
※無くなり次第終了
内容は一部変更になる場合がございます

※写真はイメージです

GINZA SIX 秋グルメおすすめメニュー・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8月31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。

秋を載せる・挟む



テイクアウト

Bicerin(B2F)

商品名: パーチ・デイ・ダーマ 紅羊フレーバー 5個入
価格: 1,350円

イタリア語で「貴婦人のキス」を意味する伝統菓子「パーチ・デイ・ダーマ」は、G20大阪・G7伊勢志摩の両サミットで日本政府が各国首脳のおもてなしに提供された焼菓子です。ほっくりしたさつまいもの優しい甘さとアーモンドブードルの香ばしさ、チョコレートのはろろにがさが広がる秋限定フレーバーをご用意しました。

販売期間: 9月14日～10月31日まで
販売数量: 期間中50個限定



テイクアウト

T's GALLERY (B2F)

商品名: ICHIZU
価格: 4,000円

コスメスイーツとして大阪で生まれた「.sign」(サイン)。つい誰かにプレゼントしたくなる新感覚フィナンシェ「ICHIZU(イチズ)」は、まるで化粧品のようなパッケージに包まれ、渡して嬉しい! もらって嬉しい! スイーツです。スティック状のフィナンシェの先端にはチョコレートでデッピし、適度な甘さで食べやす仕上げています。秋を感じるマロンやほうじ茶など、全9種の味を詰め合わせたセット。



テイクアウト

GINZA SIX限定

パティスリー GIN NO MORI(B2F)

商品名: もみじのバウンドケーキ
価格: 2,700円

森のおすそわけをコンセプトに展開するパティスリーGIN NO MORIから、秋限定の新商品が登場。生地には、粉末にしたもみじとフランボワーズ、スライスしたクランベリーが入っていて、ほんのり甘酸っぱい味わいに、もみじをバウンドケーキの天面に敷き詰めた、見た目からも秋を感じられる一品です。

販売期間: 10月1日～11月頃まで(予定)
販売数量: 期間中200個限定



テイクアウト

イトイン

BLUE BOTTLE COFFEE (B2F)

商品名: ミートパイ
価格: 528円

時間をかけて煮込んだホロホロのブルドボークに、コーンとバセリを合わせたミートパイです。

販売数量: 1日10個限定



テイクアウト

食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名: ローズ&アップルピザ
価格: 1,490円

バラのジャムと生の食用バラをたっぷりトッピングしたピザに、バラのシロップ漬けのりんごをさらに加えて仕上げました。りんごはバラ科の植物なので相性抜群。見た目も華やかな一品です。

販売期間: 11月7日まで



テイクアウト

イトイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名: トウンカロン さつまいも味
価格: 380円

優しい甘さのさつまいものクリームにさつまいものペーストより秋を感じる味となります。カステラのようなしっとりした細かい生地にマカロンを転がし、ふわとした食感を出しました。マカプレzzoでもリピーター率が多く人気の定番商品だったさつまいもマカロン。今秋、期間限定で販売です。

販売期間: 10月1日～10月31日まで
※無くなり次第終了



テイクアウト

L'ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつペースト(栗)
価格: 1,188円

イタリア産の栗とアカシアはちみつだけで作った、秋らしい味わいのペースト。アカシアはちみつの程やかな甘さに栗のうまみと渋み加わり、コクのあるまるやかな味わいに、やわらかいシンドミにたっぷり塗ると、パンドミの小麦の香りとマッチします。こんがり焼いたバタートーストに合わせれば、栗のまるやかな甘みとトーストのサクサク食感が合わさり、マロンパイのような味わいに。

販売期間: 9月1日～12月頃まで(予定)



テイクアウト

L'ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつナッツ
価格: 1,944円

ローストしたアーモンド、くるみ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツをたっぷりのアカシアはちみつで漬け込みました。シンプルなアカシアはちみつに漬け込むことで、ナッツ本来の旨みや香ばしさを引き立てます。ヨーグルトやトーストにかけて、毎日の朝ごはんをよりリッチにお楽しみいただけます。お酒のおつまみとして、クリームチーズやブルーチーズと合わせても。



テイクアウト

L'ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつカカオニブ
価格: 1,296円

マダガスカル産のカカオニブをたっぷりのアカシアはちみつで漬け込みました。カカオニブのほろ苦いビターな香りとアカシアはちみつのやさしい甘みがマッチ。バナナアイスにたっぷりかけると、ビターチョコレートをかけたような大人な味わいに。こんがり焼いたバタートーストにもよく合います。



テイクアウト

ISHIYA G (B2F)

商品名: サク ラング・ド・シャ(りんごと紅茶)
価格: 1,566円

世界のお茶専門店「ルビシア」のBATONアールグレイを使用したラング・ド・シャに、りんごチョコレートをサンドした期間限定フレーバー。紅茶の豊かな香りが鼻を抜け、後からりんごのやさしい甘さが広がります。

販売期間: 10月15日～2023年2月14日まで

GINZA SIX 秋グルメおすすめメニュー・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8月31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。

店舗イテオシングルメ



テイクアウト

Tea Forté (B2F)

商品名:ハーバル シングル
価格:4,644円

カフェインを含まないハーブティーアソートギフト。秋の訪れを感じられるフレーバー「ハーベストアップルスパイイス」を含む5種類、計10ティーインフューザー入り。Tea FortéはMoMAで活躍したデザイナー発案のラグジュアリーティーブランド。緑の葉を冠したピラミッド型ティーインフューザーは目でも愉しめる紅茶の美術品です。



テイクアウト

AND THE FRIET (B2F)

商品名:DIP AND DRIED FRIET
価格:1,700円

パーティやおでかけにぴったりなジャンク味のドライフリット専用ディップソースが誕生。スモークチーズ風味とケチャップ風味のディップソース(各1袋)、ウェッジカットとスライスカットのドライフリット(各2袋)が入ったセットです。2種類の味と食感をお楽しみください。広尾店で使用している黒いディップカップ付き。

販売期間:9月15日～

※写真のドライフリットは1箱分(4袋)の量です



テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名:あずきプリン
価格:832円

小豆特有の滑らかな口当たりと豊かな風味がキャラメルとよく合います。あんこは、マーロウのために特注で作られた、甘さを抑え水分が少なめの特注あんこです。

販売期間:9月19日まで
※無くなり次第終了



テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名:京きなこプリン
価格:832円

国産大豆を100%使用しました。皮を完全に取り除き製粉することで滑らかで大豆の香ばしさが味わえます。風味も豊かで「和」を感じられる一品です。

販売期間:9月19日まで
※無くなり次第終了



テイクアウト

GINZA SIX限定

Ben's Cookies (B2F)

商品名:Mini Cookie Gift Tin
価格:990円

ちいさめのクッキーが6枚入ったかわいいギフト缶。「ミルクチョコレート」「ダブルチョコレート」「ホワイトチョコレート」などのフレーバーの詰め合わせです。おすすめのフレーバーをお選びいたします。

販売期間:10月中旬～10月下旬まで