

<GINZA SIX NEW YEAR HOLIDAY SEASON & WINTER 2023>

新春を祝うおめでたいグルメや、帰省・新年の挨拶に外さない手土産、
艶やかないちごスイーツに、冬に食べたくなる濃厚スイーツなど

GINZA SIX 新春・冬グルメ情報

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、干支や縁起物をモチーフにしたスイーツや、豪華食材を使用したスペシャルメニューなど、新春を祝うおめでたいグルメを展開します。また、帰省や、お歳暮、お年賀などの手土産にぴったりな商品や、艶やかないちごを贅沢に使ったスイーツ、冬に食べたくなる濃厚なスイーツなど、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を取り揃え、新年を迎える銀座の冬を華やかに彩ります。

<GINZA SIX 新春・冬グルメ情報> ※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。

干支・縁起物モチーフや豪華食材を使用した新春グルメ&新春アイテム



ニューイヤーアソート
(パティスリー パブプロ)



もなか銀座限定幸
(KUGENUMA SHIMIZU)



2023年越しピーカー入り
北海道フレッシュクリームプリン
(マロウ)



祝月 特別会席 曙
(日本橋 鰻 伊勢定 ~蓮~)

帰省・新年の挨拶に外さない手土産



宇治抹茶最中セット
お正月のご挨拶セット
(くろぎ茶々)



愛媛県産みかんジュースと
みかんゼリーのセット
(10FACTORY)



本実堂サンド 14個入
(HONMIDO)



森のめぐみクッキー プティボワ
150サイズ
(パティスリー GIN NO MORI)

艶やかないちごスイーツ



銀座ショート
(T's GALLERY)



いちごとパタチーのmochi生どら焼き
(GINZA 芭蕉堂)



いちじくと胡桃のパウンドケーキ
(パティスリー GIN NO MORI)



ハニーバニラ アップルパイ
(BLUE BOTTLE COFFEE)

冬に食べたくなる濃厚スイーツ

干支・縁起物モチーフや豪華食材を使用した新春グルメ&新春アイテム

こしあん生地に黒豆を乗せた「こしあん黒豆」や、ホワイトチョコムースを鏡餅に見立てた「鏡餅ホワイトチョコムース」など、お正月をイメージした生パウンドケーキの詰め合わせや、招き猫や鯛など縁起物を形どったもなかなど、見た目も楽しいスイーツが取り揃います。レストランでは、豪華食材を使用した特別メニューをご提供します。また、雑貨ブランドでは、日月に干支のモチーフが可愛く描かれた丸皿などを展開します。



ニューイヤーズート
(パティスリー パブプロ)
価格:2,000円

お正月をイメージした、生パウンドケーキ詰め合わせ。左から、こしあんの生地に黒豆を乗せた「こしあん黒豆」、バニラ風味の生地にホワイトチョコムースを鏡餅に見立てた「鏡餅ホワイトチョコムース」、抹茶風味の生地に抹茶クリームをモンブラン風に仕上げた「抹茶モンブラン」、柚子のピールを入れた生地に柚子ムース、スライス柚子で飾った「柚子づくし」の4種。



もなか銀座限定幸
(KUGENUMA SHIMIZU)
価格:3,456円

「招き猫」「鯛」「ひょうたん」など、7種類の縁起物を形どったおめでたいもなか。おてづくりもなかは、いつでも作りたての香ばしさをお楽しみいただけます。桐箱入りで新年のお手土産にもおすすめです。10個入り。



**2023年年越しピーカー入り
北海道フレッシュクリームプリン**
(マーロウ)
価格:各810円

北海道産の高品質な生クリーム2種類を組み合わせた濃厚で滑らかな手焼きプリン。マーロウ1番人気の北海道フレッシュクリームプリンを2023年干支柄のピーカーでご用意しました。食材にもこだわり、北海道のチモシーとクローバー中心の牧草で育った乳牛からとれる新鮮な牛乳と、植物性飼料を食べている鶏が産んだ質の良い普通卵の約4〜5倍とコクがある食採卵を使用しています。



祝月 特別会席 曙
(日本橋 鰻 伊勢定 ~蓮~)[13F]
価格:14,520円(税・サービス料込)

新春にふさわしい伊勢定の鰻重。鰻が焼き上がるまで、お祝いの酒肴、天然本鮪 寒ひらめお造りなどのお料理をお楽しみください。



**「新春オードヴル“ヴァリエ”」付き
フレンチコース**
(THE GRAND GINZA)[13F]
価格:ランチ4,200円~/ディナー8,000円~/
(税込・サービス料別)

お正月をイメージした「新春オードヴル“ヴァリエ”」が付いた期間限定コース。冬の旬食材をふんだんに使用し、新春を寿ぐ華やかな一皿をご用意しました。一年のスタートに、より贅沢なひとときをお過ごしください。

※コース内容は、ランチとディナーによって異なります。
詳細は公式HPをご覧ください。



干支丸皿(朱/黒)
(漆器 山田平安堂)[4F]
価格:各5,500円

山田平安堂の定番の丸皿 日月に干支が可愛く描かれた、年末年始の手土産としても喜ばれる一品です。

帰省・新年の挨拶に外さない手土産

お正月にふさわしい縁起の良いお茶2点と最中のセットは風呂敷付き。様々な種類の柑橘をジュースとゼリーで楽しめるセットや、秋に収穫されたばかりの初物「紅玉りんご」を使用したケーキに、伊勢神宮にも奉納された縁起の良い和菓子など、帰省や新年のご挨拶で外さない手土産をラインナップしました。



宇治抹茶最中セット お正月のご挨拶セット
(くろぎ茶々)
価格:6,040円

くろぎ茶々限定「宇治抹茶最中」とお正月限定のお茶2点をセットでご案内。宇治抹茶を練り込んだ最中の皮に、食べる直前に餡を詰め最中を作れば、サクッとした皮の食感と抹茶の風味を存分にお楽しみいただけます。お茶は新年の万福息災を祈念した「大福茶」と、一番茶だけでお作りした「干支煎茶」。どちらも縁起の良いお品をご用意しました。宇治茶ならではの上品な旨味と共に、佳き新年をお迎えください。



**愛媛県産みかんジュースと
みかんゼリーのセット**
(10FACTORY)
価格:2,880円

愛媛県産の柑橘を使用したジュース3本とゼリー2個が入った、定番人気の詰め合わせセット。ジュースは柑橘の風味をじっくり味わえます。ハンディタイプのゼリーは外出先で手軽に召し上がれます。手土産におすすめの一品です。



本実堂サンド 14個入
(HONMIDO)
価格:2,800円

淡く優しい食感の淡雪に、2枚のうすく繊細に焼き上げたラング・ド・シヤを重ねた「本実堂サンド」。和三盆の優しい甘さのプレーンと、上品で香り高い抹茶の2種の詰合せです。



森のめぐみクッキー プティボワ 150サイズ
(パティスリー GIN NO MORI)
価格:3,564円

国産のどんぐり粉や山査子、熊笹など森でとれる食材を使ったまるで宝石箱のようなクッキー缶。様々な味わいが楽しめるクッキーは話も盛り上がり手土産として最適です。



りんごケーキ 10個入り
(SunnyHills ginza)
価格:3,400円

秋に収穫されたばかりの初物「紅玉りんご」を使用しています。爽やかな酸味・甘みと歯ごたえを残したりんごフィリングをクッキー生地で包み、ひとつひとつ丁寧に焼き上げました。



栗福柿 6個入
(恵那栗工房 良平堂)
価格:2,700円

やわらかな市田干し柿の中に氷砂糖で炊き上げた栗きんとんを入れた岐阜の旬の和菓子。日本ギフト大賞を受賞し、伊勢神宮にも奉納した、縁起が良い一品。



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「新春・冬グルメおすすめメニュー・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。

艶やかないちごスイーツ

冬の時期にしか手に入らない苺「まりひめ」をあしらひ、カクテルグラスで仕上げた美しいショートケーキや、いちごとバター、チーズをサンドしたどら焼き。苺づくしのアフタヌーンティーセットや、無添加で作られたストロベリーピューレをふんだんに使った期間限定プリンなど、艶やかないちごを使った、見た目も華やかなスイーツを取り揃えました。



銀座ショート
(T's GALLERY)
価格:2,100円

お店で焼き上げたふんわりスポンジを、優しい甘みのクリームで包み込みました。冬の時期にしか手に入らない苺「まりひめ」をあしらひ、カクテルグラスで仕上げた美しいショートケーキです。



いちごとバターのmochi生どら焼き
(GINZA 芭蕉堂)
価格:各480円

毎年人気の「いちごとバター・チーズのmochi生どら焼き」。餅粉をブレンドして焼き上げたもちもち皮で、クリームチーズ・マスカルポーネを使った特製クリーム、甘さ控えめの餡子、バター、そして静岡県の契約農家から直送される紅ほっぺをサンドしました。ご好評の虎の焼き印もお入れして目にも楽しい一品です。



いちご農園直送 銀座で堪能する
「苺づくしのアフタヌーンティーセット」
(THE GRAND GINZA)[13F]
価格:5,000円/シャンパン付き 6,200円
(税込・サービス料別)

今年是全国各地のいちご農園より直送される鮮度の高い旬の国産苺をシェフはセイボリーに、パーティシエが苺を堪能するスイーツで表現する「苺づくしのアフタヌーンティーセット」をご用意。フレッシュな甘いいちごの香りとTWG TEAの芳醇な香りで春の訪れをお楽しみください。



ストロベリー ティラミス
(EATALY)[6F]
価格:980円

色鮮やかなストロベリーのティラミスは、上質で滑らかなクリームとストロベリーのフレッシュで優しい甘みが心地よく感じられる一品です。



ストロベリーチーズプリン
(マーロウ)
価格:各1,058円

フランス、ブルターニュのフルーツ加工専門「ラ・フルティエール社」の無添加で作られたストロベリーピューレをふんだんに使ったプリンです。果実を完熟してからピューレにするため、いちごの香り、味がとても良く、濃厚なクリームチーズとの相性も抜群。苺の甘酸っぱさとチーズの濃厚さが絶妙です。プリンの上にかかっているソースにはピューレの他に、フランボワーズプリゼを混ぜたものを使用しています。



_sign./CHIYOCO 苺フレーバー
(T's GALLERY)
価格:490円

“CHILL TIME” (穏やかで居心地の良い時間)をテーマに作られた焼き菓子「_sign.」のCHIYOCO。フリーズドライの苺と果汁をショコラに混ぜ込み、ブラックココアのサブレでサンドした大人な味わいのショコラサンドです。

冬に食べたくなる濃厚スイーツ

赤ワインに漬けたいちじくをビターなショコラのパウンドケーキの生地にも天面にもたっぷりに加えた、濃厚かつしっとりとした大人のパウンドケーキや、お酒とともにマリアージュを楽しんでいただける濃厚なテリーヌショコラなど、冬に食べたくなる濃厚なスイーツをラインナップしました。



いちじくと胡桃のパウンドケーキ
(パティスリー GIN NO MORI)
価格:2,138円

赤ワインにつけたいちじくをビターなショコラのパウンドケーキの生地にも天面にもたっぷりに加えた、濃厚かつしっとりとした大人のパウンドケーキ。



ハニーバナナ アップルパイ
(BLUE BOTTLE COFFEE)
価格:528円

贅沢にリンゴを詰め込んだアップルパイ。はちみつとバナナの香りがふわっと香り、コロんとした可愛らしいフォルムで味わいはすっきりと大人の味です。



テリーヌショコラ
(FRANCK MULLER PÂTISSERIE) [2F]
価格:6,480円

スイス産チョコレートのはろ苦さ、フルーティさをマイルドに仕上げたスイートチョコを使用。濃厚なAOP発酵バターのコクを合わせ、丁寧に乳化させたのち、オーブンでじっくりと焼き上げ濃厚なテリーヌショコラに仕上げています。濃厚な味わいが全体に広がり、お酒とともにマリアージュを楽しんでいただける贅沢なスイーツ。

店舗おすすめの冬グルメ・メニュー

唐辛子を油で炒め、辛みを引き出して味のベースにする自家製「宮保ソース」で大ぶりの海老を炒めた中華料理や、白いんげん豆やソーセージ、羊肉をぐつぐつと煮込んだ南仏ラングドックの郷土料理、冬の味覚・河豚の身の天ぷらをご飯に乗せ、河豚からとったお出汁をかけた天茶がめで楽しめるてんぷらのコースなど、おいしく体を温めてくれるメニューをご提供します。



クンボウシャーチュウ
宮保蝦球:大海老の北京風唐辛子炒め
(家寶 跳龍門)[6F]
価格:テイクアウト 3,024円
／イートイン 3,388円

「宮保」とは官名で清代に四川総督だった丁官保がこの調理法を好んだところからこの名が付けられ、北京では宮廷料理として加えられました。唐辛子を油で炒め、辛みを引き出して味のベースにする自家製「宮保ソース」は絶品。力強さのある海老のテイストに辛さと酸味がマッチした味わいが楽しめます。



鴨もも肉のコンフィとカスレ
(ビストロ オザミ)[6F]
価格:3,278円

「カスレ」は白いんげん豆やソーセージ、羊肉をぐつぐつと煮込んだ南仏ラングドックの郷土料理。ふっくらとした鴨もも肉のコンフィを一緒にお召し上がりください。熱々、ほくほくの体の芯から温まるボリューム満点の一品です。



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

先付、お造り、てんぷら9品、食事、デザートからなるコース。魚介は甘鯛や白魚、野菜は金時人参やくわいなど、この時期おすすめのてんぷらをご用意。締めのご飯は、厚めに切った河豚の身のてんぷらをご飯に乗せ、河豚からとったお出汁をかけて天茶で。銀座店でしか味わえない一品に仕上がっています。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「新春・冬グルメおすすめメニュー・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。

<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。

※12月31日(土)、1月2日(月・祝)は下記の通り短縮営業となります。

12月31日(土) ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～18:00 レストラン(6F、13F) 11:00～21:00

1月2日(月・祝) ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:00 レストラン(6F、13F) 11:00～22:30

□休館日 不定休 ※2023年1月1日(日・祝)は店舗休業日となります。

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

GINZA SIX 新春・冬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12月9日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

干支・縁起物モチーフや豪華食材を使用した、新春グルメ 新春アイテム

■干支や縁起物にちなんだグルメ



テイクアウト

Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名:ガレット・デ・ロワ
価格:ミニサイズ フェーブなし 421円/フェーブあり 540円
ホールサイズ フェーブなし 1,490円
/フェーブあり 1,598円

サクサクのパイ生地にラム酒をたっぷり加えたアーモンドクリームを詰めたフランスのお正月を代表するお菓子。

販売期間:1月2日～1月15日まで
サイズ:ミニサイズ 直径7cm/ホールサイズ 直径16cm



テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名:2023年越しピーカー入り
北海道フレッシュクリームプリン
価格:各810円

北海道産の高品質な生クリーム2種類を組み合わせ、濃厚で滑らかな手焼きプリン。マーロウ1番人気の北海道フレッシュクリームプリンを2023年干支柄のピーカーで用意しました。食材にもこだわり、北海道のチモシーとクローバー中心の牧草で育った乳牛からとれる新鮮な牛乳と、植物性飼料を食べている鶏が産んだ質の良い普通卵の約4～5倍とコクがある食探卵を使用しています。

販売期間:12月27日～ ※無くなり次第終了
販売数量:10,000個限定(全店舗の合計限定数)



テイクアウト

パティスリー パブロフ (B2F)

商品名:ニューイヤースーツ
価格:2,000円

お正月をイメージした、生パウンドケーキ詰め合わせ。左から、こしあんの生地に黒豆を乗せた「こしあん黒豆」、バニラ風味の生地にホワイトチョコムースを鏡餅に見立てた「鏡餅ホワイトチョコムース」、抹茶風味の生地に抹茶クリームをモンブラン風に仕上げた「抹茶モンブラン」、柚子のピールを入れた生地に柚子ムース、スライス柚子で飾った「柚子づくし」の4種。

販売期間:1月2日～1月5日まで
販売数量:期間中20台限定



テイクアウト

GINZA SIX限定

KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名:もなか銀座限定幸
価格:3,456円

「招き猫」「鯛」「ひょうたん」など、7種類の縁起物を形どったおめでたいもなか。おてづくりもなかは、いつもでも作りたての香ばしさをお楽しみいただけます。桐箱入りで新年のお手土産にもおすすめです。10個入り。

■新春特別メニュー



イートイン

GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名:「新春オードヴル“ヴァリエ”付き フレンチコース
価格:ランチ 4,200円~/ディナー 8,000円~/
(税込・サービス料別)

お正月をイメージした「新春オードヴル“ヴァリエ”が付いた期間限定コース。冬の旬食材をふんだんに使用し、新春を壽ぐ華やかな一皿をご用意しました。一年のスタートに、より贅沢なひとときをお過ごしください。
※コース内容は、ランチとディナーによって異なります。
詳細は公式HPをご覧ください。

提供期間:1月2日～1月9日まで ※無くなり次第終了



イートイン

GINZA SIX限定

日本橋 鯉 伊勢定 ～運～ (13F)

メニュー名:祝月 特別会席 曙
価格:14,520円(税・サービス料込)

新春にふさわしい伊勢定の鯉重。鯉が焼き上がるまで、お祝いの酒肴、天然本鮎 寒ひらめお造りなどのお料理をお楽しみください。

提供期間:1月2日～1月9日まで
提供数量:1日20食限定

■新春アイテム



漆器 山田平安堂 (4F)

商品名:干支丸皿(朱/黒)
価格:各5,500円

山田平安堂の定番の丸皿 日月に干支が可愛く描かれた、年末年始の手土産としても喜ばれる一品です。

※無くなり次第終了

GINZA SIX 新春・冬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12月9日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

帰省・新年の挨拶に外さない土産



テイクアウト

GINZA SIX限定

くろぎ茶々 (B2F)

商品名: 宇治抹茶最中セット お正月のご挨拶セット
価格: 6,040円

くろぎ茶々限定「宇治抹茶最中」とお正月限定のお茶2点をセットでご案内。宇治抹茶を練り込んだ最中の皮に、食べる直前に餡を詰め最中を作れば、サクとした皮の食感と抹茶の風味を存分にお楽しみいただけます。お茶は、新年の万福息災を祈念した「大福茶」と、一番茶だけでお作りした「千支煎茶」。どちらも縁起の良いお品をご用意しました。宇治茶ならではの上品な旨味と共に、佳き新年をお迎えください。

販売期間: 1月初旬まで(予定)
販売数量: 期間中20個限定



テイクアウト

T's GALLERY (B2F)

商品名: sign/KIMOOCHI
価格: 680円

“CHILL TIME” (穏やかに居心地の良い時間)をテーマに作られた焼き菓子「sign」のKIMOOCHI。手のひらサイズのバウンドケーキで、フルーツやお茶のフレーバーの全6種類をご用意。手土産におすすめの一品です。ギフトボックスあり)

販売数量: 1日各20個限定(予定)



テイクアウト

パティスリー GIN NO MORI (B2F)

商品名: 森のめぐみクッキー ブティボフ 150サイズ
価格: 3,564円

国産のどんぐり粉や山雀子、熊笹など森でとれる食材を使ったまるで宝石箱のようなクッキー一缶。様々な味わいが楽しめるクッキーは話も盛り上がり手土産として最適です。



テイクアウト

ピオセボン (B2F)

商品名: サンドメニコ フレーバーオイルアソートセット
価格: 430円

イタリアより初上陸。国際的な品評会でW受賞の実力派ブランドから昨今人気急上昇中のフレーバーオイルが使い切り(12ml)サイズで登場。「レモン」「ガーリック」「ローズマリー」「ジンジャー」の4種類が入っています。料理の仕上げにまわしかけて、香りをお楽しみください。



テイクアウト

ピオセボン (B2F)

商品名: KUSMI TEA カシ米尔チャイ 100g缶
価格: 3,240円

カップにそそぐと、有機紅茶、シナモン、カルダモン、ジンジャー、アニス、クローブの芳えわたるスパイスが五感を刺激するカシ米尔チャイ。ストレートではもちろん、ミルクや砂糖を加えても美味しくお召し上がりいただけます。ぜひ自分だけのティータイムをお楽しみください。



テイクアウト

ピオセボン (B2F)

商品名: ファミユマリー 有機ハチミツ(ラベンダー)
価格: 1,707円

フランス国内で「ハチミツと言えば」で真っ先に連想されるブランド「ファミユマリー」。100年続くフランス・プルトアニュー地方のオーガニックハチミツをピオセボンで直輸入しました。ブルガリアで採蜜したラベンダーの単花蜜は、フローラルな風味とクリミーなテクスチャーが特徴です。かわいいパッケージで手土産に最適です。



テイクアウト

BLUE BOTTLE COFFEE (B2F)

商品名: スノードラフトマグ & ホリデーインスタントセット
価格: 5,225円

ホリデー限定デザインの清澄マグ「スノードラフトマグ」と限定パッケージの「ホリデーインスタントコーヒー」のセット。清澄グレーをグラデーションカラーでデザインしたオリジナルマグと、独自製法でコーヒーの美味しさを閉じ込めたスペシャルティコーヒーをお楽しみいただけるインスタントコーヒー。時間や場所を選ばず、本来の味と上質なコーヒータムが楽しめます。ギフトにもおすすめです。

販売期間: 1月11日まで



テイクアウト

ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名: コレクション 243 / ルイ・ロデレール
(フランス シャンパーニュ)
価格: 8,800円

数々の受賞歴を誇る世界最高峰の老舗シャンパーニュ・メゾン。そんなルイ・ロデレールのスタイルが詰め込まれた、造り手の顔ともえる1本がこちらのコレクションです。ノン・ヴィンテージ シャンパーニュでありながら、ヴィンテージやテロワールの個性を表現するために、毎年その年ごとに収穫したブドウで造るワインをベースに、リザーヴワインを最良なバランスでブレンドしてリリースしています。ルイ・ロデレールの真骨頂であるエレガントで力強いスタイルを軸に、ヴィンテージごとの魅力が引き出された1本です。

容量: 750ml



テイクアウト

SunnyHills ginza (B2F)

商品名: りんごケーキ 10個入り
価格: 3,400円

秋に収穫されたばかりの初物「紅玉りんご」を使用しています。爽やかな酸味・甘みと歯ごたえを残したりんごフィリングをクッキー生地で包み、ひとつひとつ丁寧に焼き上げました。

販売期間: 12月上旬～1月末まで(予定)
※無くなり次第終了



テイクアウト

10FACTORY (B2F)

商品名: 愛媛県産みかんジュースとみかんゼリーのセット
価格: 2,880円

愛媛県産の柑橘を使用したジュース3本とゼリー2個が入った、定番人気の詰め合わせセット。ジュースは柑橘の風味をじっくり味わえます。ハンディタイプのゼリーは外出先で手軽に召し上がれます。手土産におすすめの一品です。



テイクアウト

L' ABEILLE (B2F)

商品名: マスカキャンディ/はちみつキャンディ
価格: 486円～972円

ラベユ完全オリジナルのはちみつキャンディ。ラベユが信用する養蜂家さんから仕入れたマスカハニーを使用したキャンディは食べやすいと評判です。プロボリス入りマスカハニーキャンディは一番人気でのご贈り物としてもおすすめです。すっきりとしたはちみつキャンディなど、さまざまな風味が楽しめる全7種類をご用意しました。
※年末年始限定で専用製斗をお付けします。



テイクアウト

AND THE FRIET (B2F)

商品名: ギフトボックス ミニ 12個入り
価格: 3,120円

シンプルデザインの花紙箱を開けると思わず笑顔になるユーモアのあるパッケージ。「プレミアムソルト」「パルサニコアンド ベッパ」「チェダーチーズ」など、丁寧に作られた6種類(各2袋)のドライフルーツが入っていて、羊のカットとフレーバーを食べ比べることができます。上品なきちんと感があるので、幅広い場面でのご贈り物にご利用いただけます。

※写真はイメージです
(外装や製斗のデザインは異なる場合がございます)

GINZA SIX 新春・冬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12月9日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

帰省・新年の挨拶に外さない手土産



テイクアウト

麻布野菜菓子 (B2F)

商品名: 麻布野菜菓子セット
価格: 6,456円

麻布野菜菓子名前を冠した人気アイテムを詰め合わせた、ボリュームたっぷりのギフトセット。野菜を使ったオリジナリティ溢れるこだわりが詰まったお菓子は、手土産としてもおすすめです。



テイクアウト

HONMIDO (B2F)

商品名: 本実堂サンド 14個入
価格: 2,800円

淡く優しい食感の淡雪に、2枚のうす繊細に焼き上げたラング・ド・シャを重ねた「本実堂サンド」。和三盆の優しい甘さのプレーンと、上品で香り高い抹茶の2種の詰合せです。



テイクアウト

恵那業工房 良平堂 (B2F)

商品名: 栗福柿 6個入
価格: 2,700円

やわらかな市田干し柿の中に氷砂糖で炊き上げた栗きんとんを入れた岐阜の旬の和菓子。日本ギフト大賞を受賞し、伊勢神宮にも奉納した、縁起が良い一品。



テイクアウト

恵那業工房 良平堂 (B2F)

商品名: 花ひら餅 5個入
価格: 1,728円

宮中の行事食「菱餅(ひしはなびら)」を原形とするお菓子。花ひらを模した求肥のお餅に、蜜炊きた牛蒡と味噌餡をはさんで仕上げました。新年ならではの初産の和菓子は手土産にもおすすめです。

販売期間: 12月30日～1月10日まで



テイクアウト

KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: もなか“福”
価格: 1,620円

「招き猫」「鯛」など7種類の縁起物を形どったおめでたいもなか。いつでも作りたての香ばしさをお楽しみいただけるお持ちのするおてづくりもなかは、新年のお手土産にもおすすめです。7個入り。



テイクアウト

ISHIYA G (B2F)

商品名: ザ・コレクション ティータイムアソート
価格: 2,700円

サク ラング・ド・シャ期間限定フレーバー「りんごと紅茶」と、世界のお茶専門店『ルビシア』が選定した、正統派で上品な味わいのオリジナルブレンド「ベルエポック」を詰め合わせた、ティータイムを彩るギフトセット。軽やかな味わいの紅茶と、やさしいりんごの甘さのマリアージュをぜひご堪能ください。

販売期間: 2月14日まで ※無くなり次第終了



テイクアウト

GINZA SIX限定

FRANCK MULLER PÂTISSERIE (2F)

商品名: 和三盆きな粉サブレ
価格: 4,320円

徳島県産の和三盆と、最高級黒豆で有名な丹波篠山産の黒大豆きな粉をブレンドした「和三盆きな粉」と、バター香るロトけの良いサブレを組み合わせました。「竹籠(ちくとう)」と呼ばれる希少なサトウキビを原料に徳島県で生産された和三盆は、この上なく香り高く風味豊か。皮ごとじっくりと煎り上げた黒豆の香ばしさと、きめ細やかでやさしい食感のサブレの甘さがひろがります。箱いっぱいに敷き詰められた和三盆きな粉からサブレが現れる様子は、見た目にも楽しく、ギフトにもおすすめです。

※少量入荷のため、お受取り日より5日前までの事前予約を推奨いたします。

GINZA SIX 新春・冬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12月9日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

艶やかないちごスイーツ



イトイン

GINZA SIX限定

T's GALLERY (B2F)

メニュー名：銀座ショート
価格：2,100円

お店で焼き上げたふんわりスポンジを、優しい甘みのクリームで包み込みました。冬の時期にしか手に入らない苺「まりひめ」をあしらひ、カクテルグラスで仕上げた美しいショートケーキです。

提供数量：1日10個限定(予定)



テイクアウト

T's GALLERY (B2F)

商品名：sign/CHIVOCCO 苺フレーバー
価格：490円

“CHILL TIME”(穏やかに居心地の良い時間)をテーマに作られた焼き菓子「sign」のCHIVOCCO。フリーズドライの苺と果汁をショコラに混ぜ込み、ブラックココアのサブレでサンドした大人な味わいのショコラサンドです。

販売数量：1日50個限定(予定)



テイクアウト

ピオセボン(B2F)

商品名：seed レイヤーチーズ農園さんの粒つぶ苺
価格：519円

思わず写真を撮りたくなってしまふ可愛と、チーズケーキ専門店ならではの本格的な味わいが大人気。こだわりの素材を何層にも重ねることで贅沢で味わい深いハーモニートと食感を楽しめます。農園さんから直接仕入れる苺のソースと米粉のクランチがアクセント。



テイクアウト

マロウ(B2F)

商品名：ストロベリーチーズプリン
価格：各1,058円

フランス、ブルターニュのフルーツ加工専門『ラ・フルティエール社』の無添加で作られたストロベリービュールをふんだんに使ったプリンです。果実を完熟してからビュールにするため、いちごの香り、味がとても良く、濃厚なクリームチーズとの相性も抜群。苺の甘酸っぱさとチーズの濃厚さが絶妙です。プリンの上にかかっているソースにはビュールの他に、フランポワーズプリンゼを混ぜたものを使用しています。

販売期間：12月27日～1月4日まで ※無くなり次第終了



テイクアウト

GINZA SIX限定

GINZA 芭蕉堂(B2F)

商品名：いちごとバターもちのmochi生どら焼き
価格：各480円

毎年人気の「いちごとバターもちのmochi生どら焼き」。餅粉をブレンドして焼き上げたもちもち皮で、クリームチーズ・マスカルポーネを使った特製クリーム、甘さ控えめの餡子、バター、そして静岡県産の契約農家から直送される紅ほっぺをサンドしました。ご好評の虎の焼き印もお入れし目にも楽しい一品です。

販売期間：12月中旬頃～5月初旬頃まで
販売数量：1日60個限定



イトイン

EATALY (6F)

メニュー名：ストロベリー ティラミス
価格：980円

色鮮やかなストロベリーのティラミスは、上質で滑らかなクリームとストロベリーのフレッシュで優しい甘みが心地よく感じられる一品です。

提供期間：3月下旬まで(予定)



イトイン

GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名：いちご農園直送 銀座で堪能する
「苺づくしのアフタヌーンティーセット」
価格：5,000円/シャンパン付き 6,200円(税込・サービス料別)

今年は全国各地のいちご農園より直送される鮮度の高い旬の国産苺をシェフはセイボリーに、パティシエが苺を堪能するスイーツで表現する「苺づくしのアフタヌーンティーセット」をご用意。フレッシュな甘いいちごの香りとTWG TEAの芳醇な香りで春の訪れをお楽しみください。
※収穫時期に合わせて産地銘柄は異なります。

提供期間：1月2日～4月30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：いちご農園直送 銀座で堪能する
「苺づくしのハイティーセット」
価格：6,000円/ドリンク付き 6,800円(税込・サービス料別)

今年は全国各地のいちご農園より直送される鮮度の高い旬の国産苺をシェフはセイボリーに、パティシエが苺を堪能するスイーツで表現する「苺づくしのハイティーセット」をご用意。フレッシュな甘いいちごの香り、シャンパンとともに楽しむセイボリーの数々、オトナ女子の贅沢なひとときをお過ごしください。
※収穫時期に合わせて産地銘柄は異なります。

提供期間：1月2日～4月30日まで ※無くなり次第終了

GINZA SIX 新春・冬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12月9日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

冬に食べたくなる濃厚スイーツ



テイクアウト

パティスリー GIN NO MORI (B2F)

商品名: いちじく&胡桃のパウンドケーキ
価格: 2,138円

赤ワインにつけたいちじくをビターなショコラのパウンドケーキの生地にも天面にもたっぷり加えた、濃厚かつしっとりとした大人のパウンドケーキ。



テイクアウト

ビオセボン (B2F)

商品名: seed gochisou テリースチーズケーキ
価格: 754円

プレゼントにもピッタリな米粉のチーズケーキ。クリームチーズとパルメザンチーズをブレンドしたチーズクリームに、有機米粉・粗糖をミックス。濃厚だけど、後味はすっきり。優しい甘さのチーズケーキです。



テイクアウト

イートイン

BLUE BOTTLE COFFEE (B2F)

商品名: ダブルチョコレートチップクッキー
価格: 各275円

どっしりと重厚感があり、合わせるコーヒーによってはチョコレートケーキのように感じられます。さまざまなドリンクとのペアリングを楽しめます。

販売期間: 1月11日まで
販売数量: 1日10食限定



テイクアウト

イートイン

BLUE BOTTLE COFFEE (B2F)

商品名: ハニーバナラアップルパイ
価格: 528円

贅沢にリンゴを詰め込んだアップルパイ。はちみつとバナラの香りがふわっと香り、コロんとした可愛いフォルムで味わいはすっきりと大人の味です。

販売期間: 1月11日まで
販売数量: 1日6個限定



テイクアウト

Ben's Cookies (B2F)

商品名: ダークチョコレート&ジンジャー
価格: 340円

スパイシーなジンジャーとベルギー産ダークチョコレートチョコをたっぷり使用した冬にぴったりのクッキーです。赤ワインやお酒とも相性抜群で大人の方におすすめです。



テイクアウト

GINZA SIX限定

FRANCK MULLER PÂTISSERIE (2F)

商品名: テリースショコラ
価格: 6,480円

スイス産チョコレートのほろ苦さ、フルーティさをマイルドに仕上げたスイートチョコを使用。濃厚なAOP発酵バターのコクを合わせ、丁寧に乳化させたのち、オープンでじっくりと焼き上げ濃厚なテリースショコラに仕上げています。濃厚な味わいが全体に広がり、お酒とともにマリアージュを楽しんでいただける贅沢なスイーツ。

※少量入荷のため、お受取り日より5日前までの事前予約を推奨いたします。



テイクアウト

GINZA SIX限定

FRANCK MULLER PÂTISSERIE (2F)

商品名: 大吟醸ショコラ
価格: 5,076円

フランク ミュラーパティスリーオリジナルのお猪口に、口溶け滑らかな生チョコレートが入っております。バランスに優れたベルギー産クールドゥールの深いコクに「FRANCK MULLER純米大吟醸」の豊かな香りが合わさり、大人のための贅沢なスイーツに仕上がっています。
(本製品は酒が入っています。お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時にはご注意ください。)

※少量入荷のため、お受取り日より5日前までの事前予約を推奨いたします。



テイクアウト

GINZA SIX限定

FRANCK MULLER PÂTISSERIE (2F)

商品名: パーティダイマー
価格: 4,320円

イタリア語で“貴婦人のキス”という名を持ち、唇のような丸いフォルムに食べるときにそっとキスをするような形になるパーティダイマーは、愛を告白するギフトとしても人気を博してきました。どこまでも甘い時間を連想させる。ロマンティックなお菓子。「ブレーン」「アールグレイ」「コーヒー」の3種のフレーバーをお楽しみください。15個入り。

※少量入荷のため、お受取り日より5日前までの事前予約を推奨いたします。

GINZA SIX 新春・冬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12月9日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

店舗おすすめの冬グルメメニュー



テイクアウト

ピオセボン(B2F)

商品名:オーガニックラーダーオーガニック
トルタパラディーゾミックス
価格:862円

ドバイのオーガニックスーパー「オーガニックフード&カフェ」のプライベートブランド。最大4工程で簡単にグルテンフリーのスイーツが作れます。北イタリアで天国のケーキと呼ばれ、大変親しまれているトルタパラディーゾ。しっとりとしたスポンジは、やみつきになること間違いなしです。



テイクアウト

イートイン

GINZA SIX限定

家寶 跳龍門(6F)

クンボウシューチュウ
メニュー名:宮保蝦球・大海老の北京風唐辛子炒め
価格:テイクアウト 3,024円/イートイン 3,388円

「宮保」とは官名で清代に四川総督だった丁官保がこの調理法を好んだところからこの名が付けれ、北京では宮廷料理として加えられました。唐辛子を油で炒め、辛みを引き出して味のベースにする自家製「宮保ソース」は絶品。力強さのある海老のテイストに辛さと酸味がマッチした味わいが楽しめます。

提供期間:1月31日まで



テイクアウト

BLUE BOTTLE COFFEE (B2F)

商品名:グラノーラ 250g
価格:1,944円

自社キッチンでひとつずつ丁寧に手作りされているグラノーラの250gサイズが登場。創業当時から人気の高いオリジナルレシピで作る、有機オーツ麦やくるみ、ピーカンナッツをたっぷり使用し、ザクザクした食感がクセになるグラノーラです。お好きなミルクをかけて朝食に、またそのまま軽食としてお召し上がりいただくにもぴったりなグラノーラは、ギフトやホームパーティーなどにもおすすめです。

販売数量:1日5食限定



イートイン

GINZA SIX限定

ピストロ オザミ(6F)

メニュー名:鴨もも肉のコンフィとカスレ
価格:3,278円

「カスレ」は白いんげん豆やソーセージ、羊肉をぐつぐつと煮込んだ南仏ラングドックの郷土料理。ふっくらとした鴨モモ肉のコンフィと一緒に召し上がりください。熱々、ほくほくの体の芯から温まるボリューム満点の一品です。

提供期間:1月31日まで



テイクアウト

GINZA SIX限定

FRANCK MULLER PÂTISSERIE (2F)

商品名:シュトーレン
価格:5,400円

シュトーレンはドイツの伝統的なパン菓子です。ヨーロッパではクリスマス前の4週間をアドベントと呼び、キリスト降誕を待つ特別な期間です。シュトーレンはこの期間に毎日スライスして少しずつ食べる習わしがあります。シュトーレンの見た目が粉砂糖で覆われて白いは、降誕したばかりのイエス・キリストが、純白のおくるみに包まれていたことに由来します。一年間かけてじっくり漬け込んだ5種類のドライフルーツやナッツをふんだんに混ぜ込み、すべて手作りで焼き上げました。時間が経つと、生地に素材の味が馴染んで日々変化していきます。そんな時間と共に変化する美味しさをフランクミュラーのシュトーレンで堪能ください。

販売期間:12月31日まで ※無くなり次第終了
販売数量:期間中150個限定



イートイン

GINZA SIX限定

てんぶら山の上 Ginza(13F)

メニュー名:冬のおすすめコース(ランチ限定)
価格:18,500円(税・サービス料込)

先付、お造り、てんぶら9品、食事、デザートからなるコース。魚介は甘鯛や白魚、野菜は金時人参やくわいなど、この時期おすすめのてんぶらをご用意。締めめ食事は、厚めに切った河豚の身のてんぶらをご飯に乗せ、河豚からとったお出汁をかけて天茶で。銀座店でしか味わえない一品に仕上がっています。

提供期間:2月28日まで
提供数量:1日10食限定