

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2023年2月9日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX SPRING 2023>

春爛漫「ピンクスイーツ」や「桜スイーツ」、新緑を感じる「抹茶スイーツ」、
春野菜や旬の食材を使用した特別メニューなど

GINZA SIX 春グルメ情報

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、いちごなどを使用し、春を象徴するピンクカラーに仕上げたスイーツや、味わいからも春を楽しめる桜スイーツ、新緑を感じる抹茶スイーツや、春野菜や山菜、旬の食材を贅沢に使った特別メニューなど、ここにしかないもの、ここでしか味わえないスイーツやグルメ、特別メニューを取り揃え、銀座の春の訪れを祝福します。

<GINZA SIX 春グルメ情報> ※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。

春爛漫！「ピンクスイーツ・桜スイーツ」



GINZA SIX
限定
苺とホワイトチョコの焼き浮島
(麻布野菜菓子)



GINZA SIX
限定
ストロベリードーム
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)



いちごりんごケーキ 6個入
(SunnyHills ginza)



GINZA SIX
限定
別製まるとパフェ[春雲]
(中村藤吉本店)

新緑を感じる「抹茶スイーツ」



GINZA SIX
限定
極み抹茶ソフトクリーム
(KUGENUMA SHIMIZU)



_sign./KIMOCHI 抹茶
(T's GALLERY)



抹茶和しょちろ 5個入り
(恵那栗工房 良平堂)



みたらしプリン抹茶 4個入
(HONMIDO)

シュワっと爽やかな「炭酸系カクテル・ドリンク」



コーヒーチェリーフィズ
(BLUE BOTTLE COFFEE)



エードドリンク
(レモン、ブルーレモン、ゆず)
(TOKYO MACAPRESSO)

店舗おすすめの春グルメ



GINZA SIX
限定
春のおすすめコース(ランチ限定)
(てんぶら山の上 Ginza)



うめし
(日本橋 鰻 伊勢定 蓮)

春爛漫！「ピンクスイーツ・桜スイーツ」

真っ赤ないちごのチップスをトッピングした春らしい華やかな和風パウンドケーキや、キルシュで甘酸っぱさを引き立たせたいちごがゴロゴロ入ったクリームをたっぷり詰めたドーム型のパン、いちごと桜餡をあしらった春らしく贅沢にアレンジした抹茶パフェ、桜の味わいがたっぷりと楽しめる季節限定どらやきなど、春爛漫にピンクスイーツ・桜スイーツが取り揃いました。



苺とホワイトチョコの焼き浮島
(麻布野菜菓子)
価格:3,456円

白あんを練りこんだしっとり感たっぷりの生地、苺フレークとドライ苺を忍ばせ、甘酸っぱい苺のケーキに焼き上げました。最後にホワイトチョコをたっぷりかけ、真っ赤な苺のチップスをトッピングして春らしい華やかな和風パウンドケーキに仕上げました。



ストロベリードーム
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)
価格:324円

華やかな苺フレークをちりばめたパンの中に、キルシュで甘酸っぱさを引き立たせた苺がゴロゴロ入ったクリームがたっぷり入っています。



いちごりんごケーキ 6個入
(SunnyHills ginza)
価格:2,800円

青森県産紅玉りんごを使ったりんごケーキに、フランスの老舗ショコラブランド「ヴァローナ」のストロベリーチョコレートをつつりとかけました。ふわりと広がるいちごの甘い香りが紅玉りんごの爽やかな酸味と絶妙に溶け合います。春らしく華やかなピンク色の装いはギフトにも最適です。



別製まとパフェ[春雲]
(中村藤吉本店) [4F]
価格:2,800円

銀座店限定の「別製まとパフェ」をいちごと桜餡をあしらった春らしく贅沢にアレンジした商品です。豊かな抹茶の旨味甘味とともに楽しみいただけます。



フルーツ大福 桜いちご
(覚王山フルーツ大福 弁才天)
価格:580円～

いちご大福に桜の花びらをあしらいました。求肥の奥にほんのり浮かぶ桜色。ほのかな塩味が素材の味をさらに引き立たせます。余韻で香る桜の風味が春の訪れを感じさせます。



桜どらやき
(恵那栗工房 良平堂)
価格:270円

桜葉の香りのどら焼き生地に、道明寺の桜風味の白あんが入った季節限定どらやきです。



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「春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。

新緑を感じる和洋「抹茶スイーツ」

幻の抹茶と称される天竜抹茶を使用した香り高いソフトクリームや、ホワイトチョコと白こしあんに抹茶をたっぷり練りこんだ和風チョコレート、葛粉を使用しもちりとした食感に仕上げた抹茶プリンなど、趣向を凝らした抹茶スイーツが取り揃います。

GINZA SIX
限定



極み抹茶ソフトクリーム
(KUGENUMA SHIMIZU)
価格:496円

幻の抹茶と称される天竜抹茶を使用した香り高い抹茶の味を楽しんでいただける、オリジナルの抹茶ソフトクリーム。湘南“塩”みるくとのミックスソフトクリームもおすすすめです。



_sign./KIMOCHI 抹茶
(T's GALLERY)
価格:680円

京都宇治産の抹茶を使用したパウンドケーキ。抹茶を楽しんで頂くためにシンプルに仕上げました。鮮やかな色味と、抹茶の風味をお楽しみください。



抹茶和しょこら 5個入り
(恵那栗工房 良平堂)
価格:1,620円

ホワイトチョコと白こしあんに抹茶をたっぷり練りこみ、和風チョコレートに仕上げました。しっとりとした濃厚な味わい が楽しめる一品です。常温保存なので手土産におすすめです。



みたらしプリン抹茶 4個入
(HONMIDO)
価格:1,680円

葛粉を使用し、もちりとした食感に仕上げた抹茶プリン。出汁がきいた深みのあるみたらしソースが、抹茶の風味を引き立てます。



栗大納言あん抹茶プリン
(マーロウ)
価格:1,026円

抹茶プリンの上に丹波大納言あんこをふんだんに乗せ、栗の甘露煮を飾ったプリンです。抹茶の豊かな香りと丹波大納言あんこの上品な甘さ、栗のおいしさ、全てのバランスが良い一品です。



抹茶&ホワイトチョコレート
(Ben's Cookies)
価格:340円

ほろ苦い抹茶と香り高いホワイトチョコレートの組み合わせで春らしい気分。たくさん入ったチョコレートとしっとりとしたクッキーの食感をお楽しみください。



■地上約56mの屋上庭園「GINZA SIX ガーデン」で楽しむお花見

高さ約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」には、“日本初の街路樹”の1つと言われている桜が植えられており、種類の異なる桜をお楽しみいただけます。出勤前やショッピングの合間、ディナー後の夜桜まで、若葉に囲まれた桜を愛でながら、銀座の空に浮かぶ屋上庭園で寛ぎのひとときをお過ごしいただけます。また、2F「三原テラス」でも桜をお楽しみいただけます。

※飲酒はご遠慮いただいております。

【開放時間】 [RF] GINZA SIX ガーデン 7:00～23:00 / [2F] 三原テラス 9:00～21:00

【主な桜の品種/見頃の目安】 カワヅザクラ/2月上旬～中旬、オオシマザクラ/4月上旬～中旬
エドヒガンザクラ/4月上旬～中旬



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「春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。

シュワッと爽やかな「炭酸系カクテル・ドリンク」

コーヒーチェリーの甘酸っぱさにレモンの酸味とシュワツとした炭酸を合わせたコーヒーチェリーフィズや、カラフルで見た目も味も爽やかなエードドリンク、甘さ控えめ微炭酸の爽やかなレモネードソーダと塩みるくソフトクリームのプロートなど、気分も爽やかになる炭酸ドリンクを取り揃えました。



コーヒーチェリーフィズ
(BLUE BOTTLE COFFEE)
価格:660円

コーヒーチェリーの甘酸っぱさにレモンの酸味とシュワツとした炭酸を合わせたコーヒーチェリーフィズは、一口飲むと爽やかな気分。いつもコーヒーを選ばれる方にはもちろん、普段コーヒーを選ばない方やカフェインを控えたい方にも、おすすめのドリンクです。



エードドリンク
(レモン、ブルーレモン、ゆず)
(TOKYO MACAPRESSO)
価格:各550円

爽やかな炭酸に果汁入りレモンシロップを加えた「レモネード」、レモンとオレンジ風味のシロップをかけた新感覚飲料「ブルーレモネード」、ゆずの果肉とシロップが合わさりさっぱりと喉越しの良い「ゆずエード」カラフルで見た目も味も爽やかな炭酸ドリンクになります。



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

甘さ控えめ微炭酸の爽やかなレモネードソーダに、人気No.1湘南「塩」みるくソフトクリームをトッピングした大人気のプロートです。

店舗おすすめの春グルメ

春野菜や山菜、旬の食材を贅沢に使った特別メニューや、各店が趣向を凝らした春のおすすめ商品をご用意しております。



春のおすすめコース(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)

旬を迎える春の山菜、蛤やさよりの天ぷら。最後はそら豆のかき揚げをご飯と和えて塩味の天ぷらをお楽しみください。春の味覚の詰まったコースです。



うめし
(日本橋 鰻 伊勢定 蓮) [13F]
価格:12,100円(サービス料込)

日本橋 伊勢定本店で提供している「商標登録うめし」が、期間限定で登場。秋田柴田商店のまげわっぱを使用し、江戸前鰻をタレ飯にたっぷりとのせ、あつあつに蒸しあげました。まずはそのまま、お薬味とご一緒に、また鰻茶漬けにと三通りのお召し上がり方でお楽しみください。春野菜と国産天然鮭の胡麻醤油和えをお供に春のおいしさをご堪能ください。



林檎のショコラ
(FRANCA MULLER PÂTISSERIE)
価格:3,888円

林檎は甘味と酸味のバランスの良い国産の「ふじ」のみ厳選して使用。特殊なセミドライ加工を施し柔らかく仕上げた林檎を、カカオ55%のベルギー産クーベルチュールで包みました。林檎の風味とカカオの香り豊かなチョコレートが見事に調和したショコラです。存在感のある味わいに満たされる、季節限定のプレミアムなおいしさをお楽しみください。

※セミドライの林檎の状態によりチョコレート一粒の大きさや形は様々です。



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「春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。

期間限定ポップアップショップ

<グルメ>

▼SEKI SOU 積奏／セキソウ [B2F]

純度の高い、なめらかなしあわせ。親密な温度のバターサンド「積奏」。積奏のバターサンドは、「たべ手」「つくり手」の想いや情景が積み重なり合い、豊かな音色を奏でながら、やがて柔らかかに溶け逢ってゆく、そんなイメージで作っています。

核となる北海道産のバターとクリームチーズを混ぜ合わせた特製のバタークリームは、通常よりも濃厚な低水分バターを極限までホイップし、空気を抱き込ませることでコクや旨味もありながら軽く口どけの良い食感に仕上げています。

全12種類の積奏バターサンドを3つ(風、波、虹)のセットで販売。贈り物にオススメなオリジナルパッケージでご提供します。

【展開期間】2023年3月28日(火)～4月30日(日)

<https://seki-sou.com/>



<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 ※2023年2月27日(月)は店舗休業日となります。

□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 春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2023年2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。

春爛漫！「ピンクスイーツ・桜スイーツ」



テイクアウト

Ts GALLERY (B2F)

商品名：:sign./ICHIZU 9本入
価格：4,000円

1つひとつ丹精込めて焼き上げた至極のフィナンシェ。一途な思いを込めて作られました。鮮やかなピンク色に染まったラズベリー味を含めた9本のフィナンシェを、春らしいピンク色の筒箱に収めました。



テイクアウト

GINZA SIX限定

Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名：ストロベリードーム
価格：324円

華やかな莓フレークをちりばめたパンの中に、キルシュで甘酸っぱさを引き立たせた莓がゴロゴロ入ったクリームがたっぷり入っています。

販売期間：3月中旬～5月末まで（予定）



テイクアウト

食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名：香るバラのマカロン
価格：5個入り 2,700円／10個入り 4,590円

バラ科の実アーマードパウダーの生地にバラのバターとバラジャムをサンドし、ローズウォーターで溶いたアイシングに花びらを飾りました。可愛らしいパッケージのローズ缶に、乙女心をくすぐるバラのマカロンを詰め合わせました。

提供期間：3月26日まで



テイクアウト

SunnyHills ginza (B2F)

商品名：いちごりんごケーキ 6個入
価格：2,800円

青森県産紅玉りんごを使ったりんごケーキに、フランスの老舗ショコラブランド「ヴァローナ」のストロベリーチョコレートをたっぷりかけました。ふわりと広がるいちごの甘い香りが紅玉りんごの爽やかな酸味と絶妙に溶け合います。春らしく華やかなピンク色の装いはギフトにも最適です。

販売期間：2月上旬～5月上旬まで（予定）
※無くなり次第終了

テイクアウト

イートイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名：いちごミルク
価格：380円

マカロンコック(生地)の甘みとクリーミーないちごミルククリームが程よくマッチして甘過ぎず、食べやすい多くの方に愛されるフレーバー。ドライイチゴが贅沢にトッピングされた、味も見た目も満足感のあるマカロンです。



テイクアウト

イートイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名：フレーズキューブケーキ
フレーズショコラキューブケーキ
価格：各960円

莓を使ったキューブケーキが登場。甘酸っぱい莓とふわふわの生クリーム、口溶けの良いスポンジの相性が抜群の定番ショートケーキ「フレーズキューブケーキ」、莓のほのかな酸味とチョコレート生クリームが相性抜群の「フレーズショコラキューブケーキ」の2種の味わいをお楽しみください。

販売数量：1日5個限定（予定）



テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名：国産いちごのブリュレプリン
価格：831円

濃厚なブリュレの上に、甘酸っぱいいちごのプレザープが乗っています。アルコール不使用。いちご濃厚なブリュレプリンの相性は抜群です。陶器のデザインは毎日ランダムで入荷予定です。

販売期間：3月1日～5月14日まで
※無くなり次第終了
（入荷状況により早期終了の可能性あり）

テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名：ストロベリーチーズプリン
価格：1,058円

フランス・フルターニュのフルーツ加工専門「ラ・フルティエール社」のストロベリーピューレをふんだんに使ったチーズプリンです。無添加の果実を完熟してからピューレにしているため、芳醇な香り、味が楽しめます。プリンの上のソースにはフランポワーズプリゼを混ぜています。

販売期間：2月15日～4月16日まで
※無くなり次第終了
（入荷状況により早期終了の可能性あり）

テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名：桜のプリン
価格：831円

国産の桜の葉の塩漬けを細かくカットし、プリンに混ぜています。桜餅をイメージして仕上げた、春の訪れを感じられる一品です。

販売期間：3月1日～4月16日まで
※無くなり次第終了
（入荷状況により早期終了の可能性あり）

テイクアウト

GINZA SIX限定

麻布野菜菓子 (B2F)

商品名：莓とホワイトチョコの焼き浮島
価格：3,456円

白あんを練りこんだしっとり感たっぷりの生地に、莓フレークとドライ莓を忍ばせ、甘酸っぱい莓のケーキに焼き上げました。最後にホワイトチョコをたっぷりかけ、真っ赤な莓のチップスをトッピングして春らしい華やかな和風パウンドケーキに仕上げました。

販売期間：2月中旬～4月中旬まで



テイクアウト

覚王山フルーツ大福 弁才天 (B2F)

商品名：フルーツ大福 桜いちご
価格：580円～

いちご大福に桜の花びらをあしらいました。求肥の奥にほんのり浮かぶ桜色。ほのかな塩味が素材の味をさらに引き立たせます。余韻で香る桜の風味が春の訪れを感じさせます。

販売期間：2月上旬～3月下旬まで（予定）
※仕入れにより、価格・商品内容が変わる場合がございます。

テイクアウト

恵那葉工房 良平堂 (B2F)

商品名：桜どらやき
価格：270円

桜葉の香りのどら焼き生地に、道明寺の桜風味の白あんが入った季節限定どらやきです。

販売期間：2月15日～4月10日まで

GINZA SIX 春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2023年2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。

春爛漫！「ピンクスイーツ・桜スイーツ」



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名：別製まるとパフェ[春雲]
価格：2,800円

銀座店限定の「別製まるとパフェ」をいちご桜餡をあしらひ春らしく贅沢にアレンジした商品です。豊かな抹茶の旨味甘味とともに楽しみいただけます。

提供期間：3月1日～4月28日まで(予定)
※無くなり次第終了

イートイン

GINZA SIX限定

新緑を感じる和洋「抹茶スイーツ」



T's GALLERY (B2F)

商品名：sign/KIMOCHI 抹茶
価格：680円

京都宇治産の抹茶を使用したバンドケーキ。抹茶を楽しんで頂くためにシンプルに仕上げました。鮮やかな色味と、抹茶の風味をお楽しみください。

テイクアウト



TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名：アン抹茶
価格：380円

高級抹茶を贅沢に使用した濃厚ほろ苦い抹茶クリームにこし餡をそのままフィリングした和スイーツ。程よい甘さがクセになる贅沢なフレーバーマカロンです。

テイクアウト

イートイン



マーロウ (B2F)

商品名：栗大納言あん抹茶プリン
価格：1,026円

抹茶プリンの上に丹波大納言あんこをふんだんに乗せ、栗の甘露煮を飾ったプリンです。抹茶の豊かな香りや丹波大納言あんこの上品な甘さ、栗のおいしさ、全てのバランスが良い一品です。

販売期間：3月1日～4月23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：抹茶と丹波大納言のケーキ
価格：3,024円

挽きたての京都宇治抹茶粉を生地に使用し、特別にこちらの商品用に焚いてもらった丹波大納言の餡子をたっぷり入れています。生地と餡子の間に塩漬の桜の葉がアクセントに入っていて、抹茶の薫りと桜の葉のほんのりした塩味が甘さ控えめな丹波大納言餡子の美味しさを上品に引き立てています。

販売期間：3月1日～4月16日まで(予定)
※無くなり次第終了

テイクアウト



Ben's Cookies (B2F)

商品名：抹茶&ホワイトチョコレート
価格：340円

ほろ苦い抹茶と香り高いホワイトチョコレートの組み合わせで香しい気分へ。たくさん入ったチョコレートとしっかりとしたクッキーの食感をお楽しみください。

テイクアウト



HONMIDO (B2F)

商品名：みたらしプリン抹茶 4個入
価格：1,680円

葛粉を使用し、もっちりとした食感に仕上げた抹茶プリン。出汁がきいた深みのあるみたらしソースが、抹茶の風味を引き立てます。

販売期間：3月中旬まで
※無くなり次第終了

テイクアウト



恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名：抹茶和しよこら 5個入り
価格：1,620円

ホワイトチョコと白こしあんに抹茶をたっぷり練りこみ、和風チョコレートに仕上げました。しっとりとした濃厚な味わいを楽しめる一品です。常温保存なので手土産におすすめです。

テイクアウト



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名：極み抹茶ソフトクリーム
価格：496円

幻の抹茶と称される天童抹茶を使用した香り高い抹茶の味を楽しんでいただける、オリジナルの抹茶ソフトクリーム。湘南"塩"みるくとのミックスソフトクリームもおおすすめです。

テイクアウト

GINZA SIX限定



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名：生茶ゼリイ[新茶]
価格：1,700円

新茶最大の魅力である、若々しく爽やかな香りを活かした1年に1度のこの季節だけの特別な生茶ゼリイです。

提供期間：5月8日～6月下旬まで(予定)
※新茶の入荷状況により、変更になる可能性があります
※無くなり次第終了

イートイン

GINZA SIX 春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2023年2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。

シュワッと爽やかな「炭酸系カクテル・ドリンク」



BLUE BOTTLE COFFEE (B2F)

商品名: コーヒーチェリーフィズ
価格: 660円

コーヒーチェリーの甘酸っぱさにレモンの酸味とシュワッとした炭酸を合わせたコーヒーチェリーフィズは、一口飲むと爽やかな気分。いつもコーヒーを運ばれる方はもちろん、普段コーヒーを運ばない方やカフェインを控えたい方にも、おすすめのドリンクです。

テイクアウト

イートイン



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: レモネードソーダフロート
価格: 660円

甘さ控えめ微炭酸の爽やかなレモネードソーダに、人気No.1湘南「塩」みるくソフトクリームをトッピングした大人気のフロートです。

テイクアウト



10FACTORY (B2F)

商品名: みかんスカッシュ
価格: 680円

愛媛県産のみかんジュースとソーダをブレンドした濃厚かつ爽やかなスカッシュ。みかんの香りと味わいがギュッとつまった爽やかな飲み心地です。

テイクアウト



TOKYO MAGAPRESSO (B2F)

商品名: エードドリンク
(レモン、ブルーレモン、ゆず)
価格: 各550円

爽やかな炭酸に果汁入りレモンシロップを加えた「レモネード」、レモンとオレンジ風味のシロップをかけた新感覚飲料「ブルーレモネード」、ゆずの果肉とシロップが合わさりさっぱりと喉越しの良い「ゆずエード」の3種をご用意しました。カラフルに見た目も爽やかな炭酸ドリンクです。

テイクアウト

イートイン

店舗おすすめの春グルメ・メニュー



バティスリーGIN NO MORI (B2F)

商品名: 森の恵みクッキーブティボワ Spring限定缶
価格: 4,050円

春を感じられる木の芽やローズマリー、オリーブ、木苺、よもぎなどを使い春らしくかわいらしい彩の春限定のクッキー缶。

販売期間: 3月18日～5月末まで(予定)
販売数量: 1日12缶限定

テイクアウト



ピオセボン (B2F)

商品名: seed ヴィクトリアチーズケーキ
価格: 510円

国産有機小麦粉を使用したしっとり食感のケーキに、濃厚なクリームチーズといちごジャムをサンドしました。規格外の国産フルーツをジャムやビュレシにアップサイクルして使用しているので、おいしいデザートを楽しみながら、フードロス削減にも貢献できます。

※無くなり次第終了

テイクアウト



ピオセボン (B2F)

商品名: グーディオオーガニックチョコレート
キャンディード カモミール 48g
価格: 1,998円

フィンランドのオーガニックローチョコレートメーカー「Goodie」。ヘルシンキで1枚1枚丁寧に作られるオーガニック、ビントゥーパーローチョコレートです。フィンランドのファッションブランド、イヴァナ・ヘルシンキとコラボしたパッケージはギフトにもおすすめです。

販売期間: 3月頃まで(予定)
※無くなり次第終了

テイクアウト

GINZA SIX 春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2023年2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。

店舗おすすめの春グルメ・メニュー



Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名: AMAHAGAN山桜
価格: 6,300円

新進のウイスキー蒸留所として注目の長濱蒸留所(滋賀県)から、桜樽で熟成した原酒使用のモルトウイスキー AMAHAGAN山桜をご用意しました。桜樽独特の甘い香りは、のんびり過ごす春の宵のお供に最適です。

テイクアウト



テイクアウト

GINZA SIX限定

※写真はイメージです

荻野屋 (B2F)

商品名: 銀座の釜めし「春」
価格: 2,800円

旬のたけのこを使った香り豊かなたけのこご飯の上に、群馬県のブランド牛・上州牛の希少部位「イチボ」を使用した自家製のローストビーフを乗せ、鮮やかなグリーン春野菜で飾った春の釜めしです。お馴染みの益子焼の陶器の器は、初登場の春のイメージにちなんで「さくら色」の釜をご用意しました。

販売期間: 2月20日～3月26日まで
販売数量: 1日10～20食限定 (13:00以降の販売となります)



テイクアウト

食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名: Rose Sweets Can
価格: 2,970円

食べるバラの専門店が自信をもってお届けするギフト缶。「ローズクッキー」「ローズキャンディ」「ローズシロップ」の人気商品を詰め合わせました。バラを味わう至福のひとつをお楽しみください。初めてバラを味わう方や大切な方への贈り物にもおすすめの一品です。

販売期間: 3月26日まで



テイクアウト

パティスリー バブロフ (B2F)

商品名: クロフプティ
(ショコラ、バニラ、フレーズ、ピスタチオ)
価格: 8個入 2,300円 / 16個入 4,000円

大人気のクロフ型パウンドケーキがプティサイズで登場。可愛らしいミニサイズながらも、濃厚な焦がしバター風味が口の中に広がり、ひとつひとつ生地の美味しさを感じていただける仕上がりになっています。

販売期間: 3月末まで(予定)



テイクアウト

刷毛じょうゆ 海苔弁山盛り (B2F)

商品名: 海苔弁屋の五目ずし
価格: 2,700円

玉子焼きに春を代表する青菜の菜の花。こはだの酢締めには酢運など10種類以上の具材を華やかに盛り付けました。海苔弁山盛り自慢の有明産青まぜの刻み海苔をたっぷりを使用した海苔弁専門店ならではの五目寿司です。

販売期間: 2月27日～3月12日まで
販売数量: 1日10個限定(予定)



テイクアウト

麻布野菜菓子 (B2F)

商品名: 野菜最中3種(薩摩芋、黒胡麻と木の芽、蓮根)
価格: 1個 318円 / 6個セット 2,073円

野菜のパウダーや角切りを練りこんで斬新な味と食感に仕上げ、さらに隠し味の生クリームを合わせて洋風館にアレンジ。皮は見た目にもかわいい本物の野菜のスライスに乗せて焼いた香ばしいサクサク食感が楽しめます。見た目も味も一味違う進化系和菓子です。



テイクアウト

恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名: 栗きんとんマカロン 5個入り
価格: 2,160円

和栗の栗きんとんクリームのパニラのココアのマカロンが誕生しました。

販売期間: 3月31日まで



テイクアウト

GINZA SIX限定

FRANK MULLER PÂTISSERIE (2F)

商品名: 林檎のショコラ
価格: 3,888円

林檎は甘味と酸味のバランスの良い国産の「ふじ」のみ厳選して使用。特殊なセミドライ加工を施し柔らかく仕上げた林檎を、カカオ55%のベルギー産クーベルチュールで包みました。林檎の風味とカカオの香り豊かなチョコレートが見事に調和したショコラです。存在感のある味わいに満たされる。季節限定のプレミアムなおいしさをお楽しみください。※セミドライの林檎の状態によりチョコレート粒の大きさや形は様々です

販売期間: 6月30日まで
※少数入荷のため、お受取希望日の5日前までにお電話にて事前予約を承ります



イートイン

GINZA SIX限定

ビストロ オザミ (6F)

メニュー名: オマール海老と彩り野菜のテリソース
オマール風味のオーロラソース
価格: 2,860円

プリプリ食感のオマール海老と京人參やアスパラなど旬の野菜を別々に火入れして食感を活かした、彩り鮮やかな季節限定のテリソースです。

※無くなり次第終了



イートイン

日本橋 鯉 伊勢定 蓮 (13F)

メニュー名: うめし
価格: 12,100円(税・サービス料込)

日本橋 伊勢定本店で提供している「商標登録うめし」が、期間限定で登場。秋田 柴田商店のまげわっぱを使用し、江戸前鯉をタレ飯にたっぷりとのせ、あつあつに蒸しあげました。まずはそのまま、お薬味と一緒に、また鯉茶漬けにと三通りのお召し上がり方でお楽しみください。春野菜と国産天然鰯の胡麻醤油和えをお供に春のおいしさをご堪能ください。

提供期間: 4月1日～4月16日まで
提供期間: 1日10食限定



イートイン

GINZA SIX限定

てんぷら山の Ginza (13F)

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

旬を迎える春の山菜、蛤やさよりの天ぷら。最後はそら豆のかき揚げをご飯と和えて塩味の天ぷらをお楽しみください。春の味覚の詰まったコースです。

提供期間: 3月1日～5月31日まで
提供数量: 1日10食限定