

<GINZA SIX NEW YEAR HOLIDAY SEASON & WINTER 2024>

夜パフェも初登場！旬のいちごを贅沢に使った限定スイーツや新年のご挨拶・帰省土産  
 新年を祝うお酒・新春特別コース、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、旬のいちごを贅沢に使った限定スイーツをはじめ、新年のご挨拶・帰省土産に おすすめの贈り物などが登場します。また、新年を祝うお酒や新春特別コース、冬に食べたくなる濃厚スイーツのテイクアウトグルメなど、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。

<いちごスイーツ> 旬のいちごを贅沢に使った限定商品



THE GRAND GINZA [13F]  
ぎっしり苺の夜パフェ



ホテルショコラ [B2F]  
いちごのパフェ  
いちごのフラッペ



GINZA 芭蕉堂 [B2F]  
mochi mochi いちご大福



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]  
苺チョコデニッシュ

<年末年始の贈り物> 新年の挨拶や帰省土産に



パティスリー パブロフ [B2F]  
ニューイヤースーツ



CAFÉ DIOR by LADURÉE [4F]  
マカロン ギフト ボックス



FRANCK MULLER GENEVE [2F]  
金箔入純米大吟醸 2023  
純米大吟醸



いまでや銀座 [B2F]  
純米大吟醸 超精米 来福  
奈良漬×クリームチーズ

<新春レストランメニュー> 期間限定の贅沢グルメ



魚とごはん 黒座椿亭 [6F]  
お造り7種の正月膳



日本橋 鰻 伊勢定 ～蓮～ [13F]  
祝月 特別会席 曙

<濃厚スイーツ&グルメ> ショコラやチーズケーキなど



HONMIDO [B2F]  
HONMIDO冬の詰合せ10個入



OSMIC FIRST [B2F]  
OSMICTマトチーズケーキ

## <いちごスイーツ> 旬のいちごを贅沢に使った限定商品

いちごを贅沢に使用し、クラシックなデザート「フリーズ・ア・ラ・ロマノフ」を思わせる芳醇な味わいと断面が美しいいちごの夜パフェや、バターが香るサクサクのデニッシュ生地に華やかな香りのビターチョコレートをつつぷりと流し込んだいちごチョコデニッシュなど、旬のいちごを贅沢に使った期間限定スイーツが取り揃います。



**THE GRAND GINZA [13F]**  
ぎゅっしり苺の夜パフェ(17時以降限定)  
3,850円(サービス料込)

贅沢にも約1パックのいちごを使用した大人のパフェが登場。四角いガラスケースの中にナッツ、ドライフルーツ、ブランマンジェ、そしてフレッシュないちご、ルビーポルト酒でマリネしたいちごの2種をぎゅっしりと閉じ込めました。クラシックなデザート「フリーズ・ア・ラ・ロマノフ」を思わせる芳醇な味わいと美しい断面で、大人のご褒美時間におすすめです。



**ホテルショコラ[B2F]**  
いちごのパフェ(左)  
いちごのフラッペ(右)  
パフェ820円/フラッペ780円

甘酸っぱいいちごと芳醇なカカオの味わいを絶妙なバランスで楽しめるパフェ。いちごの甘酸っぱさとアマゾンカカオのフルーティーさが抜群のバランスで、甘さ控えめで口溶け滑らかなカカオフラッペ。フルーティーなラズベリーソースで奥行きのある味わいです。



**GINZA 芭蕉堂 [B2F]**  
mochi mochi いちご大福  
各400円

もっちりとしたお餅に、こしあんとミルクあんをそれぞれ包み、静岡県の契約農家直送の紅ほっぺをまるごと1粒のせた、旬の季節だけ味わえるこだわりの期間限定のいちご大福です。



**Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]**  
苺チョコデニッシュ  
486円

バターが香るサクサクのデニッシュ生地に華やかな香りのビターチョコレートをつつぷりと流し込みました。冷やすと生チョコ、温めるととろけるチョコレートの食感が味わえます。甘酸っぱいいちごとの組み合わせをお楽しみください。



**麻布野菜菓子 [B2F]**  
苺とホワイトチョコの焼き浮島  
3,672円

白あんをつつぷり練り込んだしっとりとした生地にいちごフレークとドライいちごを混ぜ込み、甘酸っぱいいちごのケーキに焼き上げました。仕上げにホワイトチョコをかけ、真っ赤ないちごのチップスを贅沢にトッピングし、春を感じさせる華やかなパウンドケーキに仕上げました。



**恵那栗工房 良平堂 [B2F]**  
いちご和しよこら  
5個入り 1,500円

氷砂糖で炊き上げた国産豆の白あんと、ホワイトカカオといちごのピューレをあわせて仕上げた和風いちごチョコレート。生チョコレートや羊羹のような新触感が味わえます。また、60gのスティックタイプで手軽にお召し上がりいただけるのもポイントで、常温保存で賞味期限も長く、海外への手土産にも喜ばれます。



※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。

## <年末年始の贈り物> 新年の挨拶や帰省土産に

黒豆や鏡餅などのお正月をイメージした生パウンドケーキ4種の詰め合わせや、ディオールを象徴する”カナージュ”モチーフをラデュレのパステルカラーで描いたマカロン ギフト ボックスなど、新年の挨拶や帰省土産に最適なスイーツギフトが登場します。



**パティスリー パプロフ [B2F]**  
**ニューイヤーアソート**  
 2,000円

お正月をイメージした、生パウンドケーキ4種の詰め合わせ。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のムースにスライスした柚子で飾った「柚子づくし」の計4種です。



**CAFÉ DIOR by LADURÉE [4F]**  
**マカロン ギフト ボックス**  
 12個入り 6,600円

ディオールを象徴する”カナージュ”モチーフを、ラデュレのパステルカラーで描いたCAFÉ DIOR by LADURÉE限定 ギフト ボックス。フレーバー全6種のマカロンには、”CD”をはじめディオールの代表的なアイコンを描きました。彩り豊かなマカロンに、箱を開けた瞬間から心が躍ります。お土産やちょっとしたギフトにおすすめです。



**マーロウ [B2F]**  
**お年賀ビスコッティ**  
 12本入り 1,296円

イタリア語で「2度焼きしたクッキー」という意味です。ヨーロッパの伝統菓子をマーロウオリジナルのレシピで製造し、お年賀限定パッケージで販売します。アーモンドの香ばしい香りとザクザクとした食感が存分に楽しめます。隠し味のオレンジの皮もポイント。バニラアイスクリームやコーヒー、ワインなどに浸してお召し上がりください。



**恵那栗工房 良平堂[B2F]**  
**栗福柿**  
 6個入り 2,700円

長野県と岐阜県の県境で採れる市田柿の干し柿の中に、和栗の栗きんとんを入れた良平堂の冬の銘菓。干し柿は、鮮やかなあめ色の果肉をきめ細かな白い粉が覆い、もっちりとした食感と上品な甘味があり、栗きんとんの美味しさを引き立たせます。「栗福柿」は日本ギフト大賞を受賞し、伊勢神宮にも奉納した縁起のいい和菓子ですのでお年賀におすすめです。



**SunnyHills ginza [B2F]**  
**SunnyHills 口福セット**  
 5,400円

2024年は“木の龍”の年で、中華圏では最も縁起が良い年とされています。台湾で縁起の良いフルーツとされるパイナップルを使った「パイナップルケーキ」、青森県産紅玉の初物りんごの「りんごケーキ」、そして様々な縁起物を集めた期間限定デザイン「バナナワッフルクッキー」。3種を包んだ口福セットは、木の龍をあしらった限定パッケージでご用意しました。新しい年への期待や幸せを祈る、年の瀬の贈り物にぴったりです。



**T's GALLERY [B2F]**  
**鶴居村の恩返し「プレミアムチーズケーキ」**  
 26,000円

ナチュラルチーズ「鶴居」を使用した「プレミアムチーズケーキ」は、鶴居村の豊かな大地に恵まれた搾りたての生乳を使用したナチュラルチーズをふんだんに使用しました。12か月以上熟成する事で出る独特の癖のある香りを、レモンの酸味を絶妙に効かせることで、さらに味わい深く濃厚なものにあっさりとしたチーズケーキに仕上げられています。ケーキには金粉で鶴をあしらいました。



※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。

## &lt;祝酒&gt; 新年の幕開けを祝う一杯

田中酒造店初の高精白(精米歩合35%)吟醸造りの純米大吟醸として、蔵人の技術の粋を結集させ誕生したFRANCK MULLER金箔入純米大吟醸や、地元・茨城県のオリジナル酒造好適米「ひたち錦」を100%使用し、8%まで磨き上げた来福酒造の純米大吟醸など、新年を祝う一杯にふさわしい逸品が取り揃います。



FRANCK MULLER GENEVE [2F]  
FRANCK MULLER  
金箔入純米大吟醸 2023  
720ml 11,000円/1800ml 19,800円  
FRANCK MULLER 純米大吟醸  
720ml 8,250円/1800ml 13,750円

寛政元年(1789年)に酒蔵業をはじめた田中酒造店は良質な米と水を使い、伝統的な手法を234年に渡って継承しています。極限まで磨きこまれた非常にデリケートな宮城県産美山錦を100%使用し、細心の注意をはらいじっくりと丁寧に低温長期発酵で醸し上げました。FRANCK MULLER大吟醸は、フランク ミュラー専用の樽にて製造された田中酒造店初の高精白(精米歩合35%)吟醸造りの純米大吟醸として、蔵人の技術の粋を結集させ誕生しました。穏やかな吟醸香、雑味なくキレのよい優しい甘みと軽く柔らかな口当たりが特徴です。季節限定の金箔入りで数量限定発売。



いまでや銀座 [B2F]  
来福 純米大吟醸 超精米  
14,080円  
奈良漬×クリームチーズ  
各1,512円

地元・茨城県のオリジナル酒造好適米「ひたち錦」を100%使用し、なんと8%まで磨き上げた贅沢な純米大吟醸酒。江戸時代から続く伝統を守りつつ、常に新しい酒造りにチャレンジし、最高品質の日本酒を目指す来福酒造の渾身の1本です。奈良漬×クリームチーズは、「プレーン」「柚子」「黒胡椒」「山椒」「スモーク」の5種をご用意しました。乳酸菌がなくては製造できない日本酒と、乳製品の代表格であるチーズは相性抜群。純米大吟醸の「来福」とのペアリングがおすすめです。



Signature [B2F]  
バッキンガム・パレス・ジン(ギフトBOX付き)  
18,150円

2020年当初は英国の国内のみで限定品として販売されていた、英国王室の公式商品。英国以外で手に入るのは日本のみ。英国ロンドン、故エリザベス女王陛下の邸宅の美しい庭園よりインスピレーションを受け、バッキンガム宮殿のためだけに、心躍るドライ・ジンが造られました。どんなお料理にも合わせやすく、素材の味を重視した和食にもよく合います。

## &lt;新春レストランメニュー&gt; 期間限定の贅沢グルメ

お刺身の種類を増やし、縁起物の小鉢とお雑煮で構成したお造り7種の正月膳や、冬の味覚を天ぷらで味わう冬のおすすめコースなど、新年を華やかに彩るお正月限定メニューが取り揃います。



魚とごはん 黒座椿亭 [6F]  
お造り7種の正月膳  
4,950円

黒座椿亭の人気商品である「お刺身御膳」を、新年を豪華に彩るお正月限定の御膳としてご用意しました。いつもよりお刺身の種類を増やし、縁起物の小鉢にお雑煮で構成されています。「お造り7種の正月膳」のほかにも、うな重や黒むつの西京焼きなど特別な正月膳があります。黒座椿亭流のお祝い料理をお楽しみください。



日本橋 鰻 伊勢定 ~蓮~ [13F]  
祝月 特別会席 曙  
15,730円(サービス料込)

新春をお迎えする前菜から始まり、天然鰻などのお造りをお楽しみ頂き、銀座店限定の冬の野菜を使ったうざくをご賞味ください。鰻重でお腹を満たしたら最後は水菓子を堪能していただくコースです。



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

活けの車海老から始まる天ぷらは、魚介は寒くなる冬に向けて濃厚な味をお楽しみいただける岩手県広田湾産の牡蠣や鱈の白子、帆立に甘鯛、野菜は百合根や慈姑、京人参など旬の味覚を揃えてご用意しました。締めのお食事は白魚と大葉の天茶漬けでさっぱりとお召し上がりください。最後は秋映りんごの自家製シャーベットでコースの最後まで冬の味覚をお楽しみいただけます。

※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。

<濃厚スイーツ&グルメ> ショコラやチーズケーキ、プリンなど

スイス産チョコレートのほろ苦さ、フルーティーさをマイルドに仕上げたスイートチョコを使用したテリーヌショコラや、湯剥きしたOSMICトマトを低温でじっくり乾燥させた自家製のセミドライトマトと、濃厚なクリームチーズを合わせたトマトが引き立つチーズケーキなど、冬に食べたくなる濃厚スイーツ&グルメが登場します。



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

スイス産チョコレートのほろ苦さ、フルーティー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、お酒とともにマリージュをお楽しみいただける贅沢なスイーツです。



OSMIC FIRST [B2F]  
OSMICトマトチーズケーキ  
1,620円

湯剥きしたOSMICトマトを低温でじっくり乾燥させた自家製のセミドライトマトと、濃厚なクリームチーズを合わせたトマトが引き立つチーズケーキ。トマトの甘みとクリームチーズの爽やかな酸味のバランスをお楽しみください。



HONMIDO [B2F]  
HONMIDO冬の詰合せ10個入  
2,580円

淡く優しい食感の淡雪を繊細に焼き上げたラング・ド・シャでサンドした「本実堂サンド」と、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」を季節限定で詰合せました。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。



※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。

<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(日)、1月2日(火)は下記の通り短縮営業となります。

12月31日(日) 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(火) 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 ※2024年1月1日(月・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: 高田(080-7647-3019)、松野(090-9836-4769) 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

## ＜いちごスイーツ＞ 旬のいちごを贅沢に使った限定商品


**ピオセポン[B2F]**  
 フルーツチーズケーキ(苺)  
 594円

国産クリームチーズと生乳100%生クリームがたっぷり入った味わい深いイチゴチーズケーキにヨーグルトを入れてさわやかに仕上げました。国産有機栽培米の米粉で焼き上げたクラムブルックキを敷いてありますので食感も楽しめます。規格外のいちごを丸ごと使用した自家製ビュレ入りのエシカルスイーツです。

2月末まで(予定) ※無くなり次第終了


**Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]**  
 苺チョコデニッシュ  
 486円

バターが香るサクサクのデニッシュ生地に華やかな香りのビターチョコレートとたっぷり流し込みました。冷やすと生チョコ、温めるととろけるチョコレートの食感が味わえます。甘酸っぱいいちごとの組み合わせをお楽しみください。

1月2日～1月31日まで


**ホテルショコラ[B2F]**  
 クリスマスのパフェ  
 820円

甘酸っぱいいちごと芳醇なカカオの味わいを楽しめる、まるでストロベリーケーキのようなクリスマス限定のパフェ。トッピングにはカカオバスク(カカオ豆の外皮)風味のミルクーナカオソフトと、アマゾンカカオを使ったシングルオリジンのカカオソフト。カップの底部と中央には、たっぷりのいちごラズベリーソース、雪に見立てた粉糖と、「Noel」の文字がクリスマス気分を盛り上げます。

12月25日まで ※無くなり次第終了


**ホテルショコラ[B2F]**  
 いちごのパフェ  
 820円

甘酸っぱいいちごと芳醇なカカオの味わいを絶妙なバランスで楽しめる、期間限定パフェ。カップの底部と中央の2か所にいちごをたっぷり入れました。トッピングにはカカオバスク(カカオ豆の外皮)風味のミルクーナカオソフトと、アマゾンカカオを使ったシングルオリジンのカカオソフト。フルーティなラズベリーソースで奥行きのある味わいです。

1月4日まで ※無くなり次第終了  
 ※11月27日～12月25日は販売休止


**ホテルショコラ[B2F]**  
 いちごのフラッペ  
 780円

いちごの甘酸っぱさとアマゾンカカオのフルーティさが抜群のバランスで、甘さ控えめで口溶け滑らかなカカオフラッペ。いちごの果肉とベルーの小さな村で栽培される希少なアマゾンカカオを使ったカカオフラッペの二層構造。香り豊かなカカオホイップとフルーティさが際立つラズベリーソースをのせました。

1月4日まで ※無くなり次第終了


**ワインショップ・エノテカ[B2F]**  
 ミガキイチゴ ムスー  
 3,850円

宮城県山元町で“食べる宝石”をコンセプトに生まれた、ミガキイチゴから造られる、国産スパークリングワイン。いちごマスターに磨き抜かれた、世界一美しいいちごによる、繊細な香りと甘みが魅力です。ラベルにはミガキイチゴが生まれた山元町の象徴である阿武隈山地が描かれ、細部まで丁寧に造られたパッケージで贈り物にも最適です。


**自由が丘蔭山樓[B2F]**  
 杏仁豆腐ストロベリー  
 842円

アマレット、杏仁霜、そして高濃度の北海道産の生クリームで作られた杏仁豆腐とのマリージュ。いちごの果肉をビュレにした香り高いソースを添え、その時一番よいいちごをトッピングしています。スタッフがおすすめする至高の一品、自慢のスイーツです。


**マーロウ[B2F]**  
 ストロベリーチーズプリン  
 各1,058円

フランスのフルーツ加工専門店 ラ・フルティエール社製造の無添加のストロベリービュレをふんだんに使用したプリンです。果実が完熟してからビュレにしているのでストロベリーならではの香りがとてもいいです。濃厚なクリームチーズプリンと相性が抜群。飾りにもフレッシュないちごを丸々1個豪快に乗せた食べ応え抜群の商品です。

12月27日～3月下旬まで ※無くなり次第終了


**麻布野菜菓子[B2F]**  
 苺とホワイトチョコの焼き厚島  
 3,672円

白あんをたっぷり練り込んだしっとりとした生地にいちごフレークとドライいちごを混ぜ込み、甘酸っぱいいちごのケーキに焼き上げました。仕上げにホワイトチョコをかけ、真っ赤ないちごのチップスを贅沢にトッピングし、香を感じさせる華やかなパウンドケーキに仕上げました。

2月1日～4月下旬まで  
 1日10本限定


**恵那栗工房 良平堂[B2F]**  
 いちご和しよこら  
 5個入り 1,500円

氷砂糖で焼き上げた国産豆の白あん、ホワイトカカオといちごのビュレをあわせて仕上げた和風いちごチョコレート。生チョコレートと羊羹のような新感覚が味わえます。また、60gのスティックタイプで手軽にお召し上がりいただけるのもポイントで、常温保存で賞味期限も長く、海外への手土産にも喜ばれます。

1月20日～3月20日まで


**KUGENUMA SHIMIZU[B2F]**  
 いちごBOX  
 1,500円

当店人気のあんど皮が個包装になっているいつでも作りたての香ばしさを楽しんで頂けるおてづくりもなかの期間限定商品。可愛らしい2色のいちごとうさを模ったもなか、アイスクリームを挟んだりアレンジが楽しめるのも、おてづくりもなかならではの、常温での長期保存ができるので、ギフトにもおすすめです。

1月中旬～ ※無くなり次第終了


**GINZA 芭蕉堂[B2F]**  
 mochi mochi いちご大福  
 各400円

もちもちに仕上げたお餅に、こしあんどミルクあんをそれぞれ包み、静岡県農家直送の紅ほっぺをまるごと1粒のせた、旬の季節だけ味わえるこだわりの期間限定のいちご大福です。

12月中旬～5月下旬まで

<いちごスイーツ> 旬のいちごを贅沢に使った限定商品



**GINZA 芭蕉堂[B2F]**  
いちごとバターのmochi生どら焼き  
各480円

餅粉をブレンドして焼き上げたモチモチのどら焼き皮で、甘味と酸味のバランスが絶妙ないちご紅っぺをサンド。北海道産バター、旨さ控えめのおんこ、特製生チーズクリームもサンドで、たっぷり満足な生どら焼き。当店人気NO1商品です。

12月中旬～5月下旬まで  
1日60個限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



**THE GRAND GINZA[13F]**  
ぎゅっしり暮の夜パフェ(17時以降限定)  
3,850円(税・サービス料込)

贅沢にも約1パックのいちごを使用した大人のパフェが登場。四角いガラスケースの中にナッツ、ドライフルーツ、ブランマンジェ、そしてフレッシュないちご、ルビーポルト酒でマリネしたいちごの2種をぎゅっしりと閉じ込みました。クラシックなデザート「フリーズ・ア・ラ・ロマノフ」を思わせる芳醇な味わいと美しい断面で、大人のご褒美時間におすすめです。

1月2日～4月30日まで ※17時以降限定  
1日10食限定

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



**THE GRAND GINZA[13F]**  
暮のアフタヌーンティー「DRESS UP!」  
5,720円(税・サービス料込)

「DRESS UP!」をテーマに、幼いころの憧れをギュッと詰め込んだような暮のアフタヌーンティーセット。チョコレートのリップスティックや、マカロンバッグ、香水に見立てたベリーとローズの飲むスイーツなど、モチーフが散りばめられたスタンドはまるでドレッサーのよう。セイボリーもいちごづくしで、名物の暮のミルクフィユも楽しめます。お飲み物は、世界屈指のティーブランド「TWG」の紅茶など15種類以上からチョイスできる、3時間のカフェリースタイル。

1月2日～4月30日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

## GINZA SIX 新春・冬グルメおすすめメニュー・商品リスト

## ＜年末年始の贈り物＞ 新年の挨拶や帰省土産に

## ■干支や縁起物にちなんだグルメ



**Viennoiserie JEAN FRANCOIS[B2F]**  
ガレット・デ・ロワ  
フェープあり 1,814円／フェープなし 1,706円

サクサクのパイ生地にアーモンドクリームをたっぷり詰めた、フランスのお正月を代表するお菓子。小さな人形(フェープ)に当たった人はその日、王様となって家族や友人から祝福され、幸運が一年続くと言われています。

1月10日～1月31日まで

※上記価格はフルサイズの価格です。ミニサイズのご用意もあります。



**SunnyHills ginza[B2F]**  
SunnyHills 口福セット  
5,400円

2024年は“木の龍”の年で、中華圏では最も縁起が良い年とされています。台湾で縁起の良いフルーツとされるバナナプルを使った「バナナプルケーキ」、青森県産紅玉の初物りんごの「りんごケーキ」、そして様々な縁起物を集めた期間限定デザインの「バナナワッフルッキー」。3種を包んだ口福セットは、木の龍をあらわした限定パッケージでご用意しました。新しい年への期待と幸せを祈る、年の瀬の贈り物にぴったりです。

12月22日～ ※無くなり次第終了



**マールロウ[B2F]**  
干支ピーカー入り北海道フレッシュクリームプリン  
831円

定番の北海道フレッシュクリームプリンを、2024年の干支「辰」をモチーフにしたデザインピーカーに入れて限定発売します。ピーカーには辰らしく勇ましい姿が描かれています。北海道産の濃厚なフレッシュクリームと新鮮な牛乳を贅沢に使用した商品です。マールロウオリジナルのほろ苦いカラメルソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。

12月27日～1月3日まで(予定) ※無くなり次第終了  
マールロウ全店で120,00個限定



**マールロウ[B2F]**  
お年賀ビスコッティ  
12本入り 1,296円／24本入り 2,592円／  
36本入り 3,888円

イタリア語で「2度焼きしたクッキー」という意味です。ヨーロッパの伝統菓子をマールロウオリジナルのレシピで製造し、お年賀限定パッケージで販売します。アーモンドの香ばしい香りとサクサクとした食感が存分に楽しめます。隠し味のオレンジの皮もポイント。バナナアイスクリームやコーヒー、ワインなどに浸してお召し上がりください。

12月23日～1月8日まで ※無くなり次第終了



**パティスリー パプロフ[B2F]**  
ニューイヤースーツ  
2,000円

お正月をイメージした、生パウンドケーキ4種の詰め合わせ。こしあんの生地に黒豆を乗せた「こしあん黒豆」、バナナ風味の生地にホワイトチョコムースを餡餅に見立てた「餡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のムースにスライスした柚子で飾った「柚子づくし」の計4種です。

1月2日～ ※無くなり次第終了  
期間中20セット限定



**KUGENUMA SHIMIZU[B2F]**  
福  
1,836円

招き猫・だるま・ひょうたんなど日本の古くから伝わる七つの縁起物を形どったおてづくりもなか。北海道産の粒あん、白あんともなか皮がそれぞれ個包装になっているため、お日持ちも長く、いつでも作りたての香ばしさが楽しめます。縁起物のお菓子は新年のご挨拶におすすめです。

## ■贅沢な食材を使ったグルメ



**T's GALLERY[B2F]**  
鶴居村の恩返し「プレミアムチーズケーキ」  
26,000円

ナチュラルチーズ「鶴居」を使用した「プレミアムチーズケーキ」は、鶴居村の豊かな大地に恵まれた搾りたての生乳を使用したナチュラルチーズをふんだんに使用しました。12か月以上熟成する事で出る独特の癖のある香りを、レモンの酸味を絶妙に効かせることで、さらに味わい深く濃厚なのにあっさりとしたチーズケーキに仕上げられています。ケーキには金粉で鶴をあらわしました。

1日5本限定



**FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]**  
フルーツパウンドケーキ  
9,720円

丁寧に手作業でラム酒に漬けこんだ12種類のカットドライフルーツを生地に練りこみ、たっぷりのバターで芳醇な香り漂うフルーツパウンドケーキ。豪華でダイナミックな、まるで宝石箱のようなケーキは、見た目だけではなく、カットした部位によってさまざまな食感を味わうことができるFRANCK MULLER PÂTISSERIEならではの孤高のスイーツです。

※少数入荷の為、お受取り希望日の5日前までにお電話にてご注文を承ります。



**Signature[B2F]**  
マカロンとNOVAキャビアのセット  
19,800円

世界初のエストニア産キャビアです。日本の経験豊かなキャビアマスター(ハルキャビアの匠)と2つの国を行き来しながら学び、経験を重ね、エストニアの先進性と日本の伝統を融合した美しいNOVAキャビアとSignatureオリジナルマカロンセットです。

12月26日～ ※無くなり次第終了  
期間中20セット限定



**OSMIC FIRST[B2F]**  
グランドクイーンマトジュース  
21,600円

糖度18の選り抜かれたトマトで作る、最高峰のトマトジュース。GRAND QUEENマトジュースにふさわしいOSMICマトだけを使い、砂糖・塩などは勿論、水一滴さえも加えずに作ったマトジュースは、熟練した職人の手作業による徹底したこだわりの逸品です。至福の味わい、飲む贅沢をお楽しみください。



**CAFÉ DIOR by LADURÉE[4F]**(入口:8F/1F)  
マカロン ギフトボックス  
6個入り 4,000円／12個入り 8,000円

ディオールを象徴する“カナーージュ”モチーフを、ラデュレのバステルカラーで描いたCAFÉ DIOR by LADURÉE限定 ギフトボックス。フルーバー全種のマカロンには、“CD”をはじめディオールの代表的なアイコンを描きました。彩り豊かなマカロンに、箱を開けた瞬間から心が躍ります。お土産やちょっとしたギフトにおすすめです。

※無くなり次第終了(販売数量は日によって異なります)



**てんぶら山の上 Ginza [13F]**  
ばら巻き  
4,300円

山の上ホテル直営レストランの中でもてんぶら山の上 Ginzaのみで販売している「ばら巻き」、山の上オリジナルの天ばらを活かし、厳選素材と季節感を一口の中に表現しました。海老、小柱、季節によって変わる野菜を使用したかき揚げをご飯と混ぜ合わせ塩で味付け、のり巻きにして素材の味を閉じ込めた商品です。

※写真はイメージです

※価格は全て税込です。※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12月7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。

# GINZA SIX 新春・冬グルメおすすめメニュー・商品リスト

## < 年末年始の贈り物 > 新年の挨拶や帰省土産に

### ■ 帰省土産



**パティスリー GIN NO MORI[B2F]**  
プティボワ150 Winter  
4,320円

冬らしくチョコレートや、香辛料をナッツや果物などの森の素材と一緒に丁寧に焼き上げ、複雑かつ個性的な味に仕上げたクッキーを限定のオーロラカラーのデザイン缶に詰め合わせました。寒い日にあたたい紅茶と一緒に、自分へのご褒美や、クリスマス、バレンタインの贈り物としてもおすすめです。

2月27日まで ※土日月火曜限定販売  
各日数量限定



**OSMIC FIRST[B2F]**  
尾崎牛サーロインステーキ  
～OSMICマトとバルサミコソース～  
9,720円

幻の和牛と呼ばれる尾崎牛のサーロインから芯のみを低温調理でステーキに。表面を焼くことで香り高いステーキに仕上げました。サーロインのさわやかな脂を、OSMICマトと伝統的な製法のオーク樽で長期熟成させたバルサミコ酢をあわせてフルーティかつ、旨みと酸味のバランスが秀逸なソースが引き立ちます。



**10FACTORY[B2F]**  
ハンディゼリー7個セット  
3,480円

愛媛県産柑橘の果汁を使用した、7種類の柑橘の飲み比べが楽しめる。無添加ゼリー。みかんのフレッシュな風味と、口の中でとろけるような食感をぜひお楽しみください。添加物は使用していないので、小さなお子様や健康志向の方へのプレゼントにもおすすめです。



**刷毛じょうゆ 海苔弁山登り[B2F]**  
鮭といくら 青刺みの海苔弁  
2,380円

ふっくら焼き上げた銀鮭にたっぷりのいくら。鮭がおぼれんばかりにのせました。鮭は皮もお召し上がりいただけるようにバーナーであぶってこんがり仕上げました。海苔はいつもの青混ぜ海苔を食べやすく刻みたっぷりと、海苔弁山登りとしては初めてのどんぶりをご用意しお召し上がりください。

1月未まで(予定)  
1日10個限定



**マーロウ[B2F]**  
吟醸酒プリン  
842円

神戸・灘の貴重な吟醸搾りの酒粕と生姜のしぼり汁を加えて製造しています。プリンの上には年末年始らしく華やかに金箔を飾っています。吟醸ならではのフルーティな味わいが特徴的で老若男女問わず人気の商品です。  
※アルコールがかなり強めのプリンです。お酒が弱い方、妊娠中の方などはお召し上がりをお控えください。

12月27日～1月8日まで(予定) ※無くなり次第終了



**パティスリー パブプロフ[B2F]**  
ウィンタークグロフ4個入  
2,000円

この冬のために作られた大人のクグロフ詰め合わせ。2種類の茶葉を使用した「アールグレイ」、74%ハイカカオチョコレート生地にフランボワーズを含ませた「ショコラフランボワーズ」、2種類のピスタチオを贅沢に使用した「ピスタチオ」、オリジナルの配合でブレンドした「キャラメル」の4種類の限定フレーバーをお楽しみください。

12月28日～ ※無くなり次第終了  
期間中100セット限定



**パティスリー パブプロフ[B2F]**  
オリジナルアソート7個入  
2,214円

色とりどりの7種の味(マロン、チョコレート、オレンジ、バナナフレーズ、ピスタチオショコラ、キャラメルフィグ、抹茶)を一口サイズで楽しめる。一番人気の詰め合わせ。パウンドケーキにあわせて、厳選した素材を使用し、しっとりとしたロドッケに仕上げています。



**甚五郎[B2F]**  
匠美26枚入り  
1,900円

厳選した国産のうるち米ともち米に甚五郎が持てる技の粋を尽くした最上級煎餅、匠美。「しお」「海苔しお」「海苔醤油」「海老」「胡麻味噌」「梅ざらめ」の6種の味が楽しめる一番人気の詰め合わせ。ざくとした噛みごたえと、口に入れた瞬間に広がる豊かな風味が特徴です。



**恵那栗工房 良平堂[B2F]**  
栗種柿  
6個入り 2,700円

長野県と岐阜県の県境で採れる市田柿の干し柿の中に、和栗の栗きんとんを入れた良平堂の冬の銘菓。干し柿は、鮮やかなあめ色の果肉をきめ細かな白い粉が覆い、もっちりとした食感と上品な甘味があり、栗きんとんの美味しさを引き立たせます。「栗種柿」は日本ギフト大賞を受賞し、伊勢神宮にも奉納した縁起のいい和菓子ですのでお年賀におすすめです。



**続farm [B2F]**  
セミドライフルーツ 6種ミックス  
1,080円

国産果物だけで作られたしっとり柔らかなセミドライフルーツ。他にも複数種を詰め合わせた、様々な商品をご用意しています。1切ずつの個包装で日持ちも常温で約3か月のため、ゆったりお楽しみいただけます。

※種類は予告なく変更となる場合があります。



**GINZA 芭蕉堂[B2F]**  
銅釜直火炊き 本造りわらび餅ギフト 6個セット  
3,600円

瑞々しさをそのままに、お一人様用に瞬間パックした銅釜直火炊きのわらび餅。常温で4か月持ちするうえに、お召し上がりの時に5分程度湯煎することで、通常はお店でしか味わうことが出来なかったできたてプルプルのわらび餅をお召し上がりいただけます。個食タイプのわらび餅の詰め合わせは、お土産にふさわしい一品です。



**ISHIYA G[B2F]**  
ザ・コレクション ウィンターアソート  
2,500円

ISHIYA Gの看板商品「サク ラングド・シャ」の期間限定フレーバー「りんごと紅茶」を含む7種と、冬限定「マルヤマクヘン(ショコラ)」を詰め合わせたアソートセット。北海道の冬を想わせる白銀の世界と動物たちが描かれた今だけのパッケージです。

2月14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****<祝酒> 新年の幕開けを祝う最高の一杯**

テイクアウト

**いまでや銀座[B2F]  
米福 純米大吟醸 超精米  
14,080円**

地元・茨城県のオリジナル酒造好適米「ひたち錦」を100%使用し、なんと8%まで磨き上げた贅沢な純米大吟醸酒。江戸時代から続く伝統を守りつつ、常に新しい酒造りにチャレンジし、最高品質の日本酒を目指す米福酒造の渾身の1本です。

各日数量限定 ※無くなり次第終了



テイクアウト

**いまでや銀座[B2F]  
奈良漬×クリームチーズ  
(プレーン/柚子/黒胡椒/山椒/スモーク)  
各1,512円**

奈良漬×クリームチーズは、「プレーン」「柚子」「黒胡椒」「山椒」「スモーク」の5種をご用意しました。乳酸菌がなくては製造できない日本酒と、乳製品の代表格であるチーズは相性抜群。純米大吟醸の「米福」とのペアリングがおすすめです。

各日数量限定 ※無くなり次第終了



テイクアウト

**いまでや銀座 [B2F]  
田酒 純米大吟醸 山田錦 2002  
50,710円**

IMADEYAだけでしか購入できない、マイナス温度帯で20年以上熟成させた究極の限定酒。熟成により角が取れて、球体を想わせる丸みのある口当たり。山田錦由来の芯のある酒質が凝縮感のある極上の甘みを演出しています。体に染み渡る珠玉の1本です。



テイクアウト

**ワインショップ・エノテカ [B2F]  
2015 クリスタル ルイ・ロデレール  
(フランス シャンパーニュ)  
55,000円**

「最も賞賛されるシャンパーニュ・ブランド」のトップクラスに君臨する偉大なメゾン。「クリスタル」は、そんなルイ・ロデレールの誇る最上級キュヴェです。絶え間なく立ち上る繊細な泡とともに広がる、砂糖漬けた柑橘系果実や、アーモンド、スパイスなどのビュアで芳醇なアロマ。密度が高く濃厚な果実味と生き生きとした酸味、キレのある塩味がクリスタルらしい緊張感のある味わいを演出します。一部オーク樽を用いた熟成によるスパイシーな風味と、しっかりとした骨格も印象的。



GINZA SIX限定

テイクアウト

**J.W.C LIBRARY [B2F]  
山崎シングルモルト18年  
150,000円**

国内・海外ともに人気が高まっているジャパニーズウイスキーで、その中でも人気が高い「山崎」の長期熟成原酒を使用した「山崎18年」は、生産量も限られており入手困難な状況が続いています。2010年代に数々の国際的なスピリッツ・コンペティションで最優秀賞を受賞した実績もあり、世界的に高い評価を得ているウイスキーです。黒い化粧箱とラベルから醸し出される重厚感、年長者の方への特別な贈り物に最適です。

※予約不可



テイクアウト

**Signature [B2F]  
バッキンガム・パレス・ジン(ギフトBOX付き)  
18,150円**

2020年当初は英国の国内のみで限定品として販売されていた、英国王室の公式商品。英国以外で手に入るのは日本のみ。英国ロンドン、故エリザベス女王陛下の邸宅の美しい庭園よりインスピレーションを受け、バッキンガム宮殿のためだけに、心躍るドライジンが造られました。どんなお料理にも合わせやすく、素材の味を重視した和食にもよく合います。



期間限定

テイクアウト

**FRANCK MULLER GENEVE[2F]****FRANCK MULLER 金箔入純米大吟醸 2023  
720ml 11,000円/1800ml 19,800円  
FRANCK MULLER 純米大吟醸  
720ml 8,250円/1800ml 13,750円**

寛政元年(1789年)に酒蔵業をはじめた田中酒造店は良質な米と水を使い、伝統的な手法を234年に渡って継承しています。極限まで磨きこまれた非常にデリケートな宮城県産美山錦を100%使用し、細心の注意をはらいじっくりと丁寧に低温長期発酵で醸し上げました。FRANCK MULLER大吟醸は、フランク ミュラー専用の樽にて製造された田中酒造店初の高精白(精米歩合35%)吟醸造りの純米大吟醸として、蔵人の技術の粋を結集させ誕生しました。穏やかな吟醸香、雑味なくキレのよい優しい甘みと軽く柔らかな口当たりが特徴です。季節限定の金箔入りで数量限定発売。

※「金箔入純米大吟醸」は無くなり次第終了(数量限定のため、完売の際はご容赦ください。)

※「純米大吟醸」は通年販売です。入荷状況により欠品してい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

### ＜新春レストランメニュー＞期間限定の贅沢グルメ



#### ビストロ オザミ[6F] 恋人に捧げたデザート「クレープシュゼット」 1,430円

その昔エドワード王子の恋人シュゼットの為に生まれたデザート「クレープシュゼット」。もちもちのクレープ生地にオレンジ、グランマルニエ(オレンジのリキュール)、バター、砂糖が一体となったキャラメル状の温かいソースがかかるフレンチならではのアシェット・デザート(お皿の上で盛り付けて完成するデザート)です。

12月上旬～2月下旬まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



#### 魚とごはん 黒座椿亭[6F] お造り7種の正月膳 4,950円

黒座椿亭の人気商品である「お刺身御膳」を、新年を豪華に彩るお正月限定の御膳としてご用意しました。いつもよりお刺身の種類を増やし、縁起物の小鉢にお雑煮で構成されています。「お造り7種の正月膳」のほかにも、うな重や黒むつの西京焼きなど特別な正月膳があります。黒座椿亭流のお祝い料理をお楽しみください。

1月2日～1月8日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



#### 日本橋 鯉 伊勢定 ～蓮～[13F] 祝月 特別会席 囃 15,730円(税・サービス料込)

新春をお迎える前菜から始まり、天然鮎などのお造りをお楽しみ頂き、銀座店限定の冬の野菜を使ったうさくをご賞味ください。鯉重でお腹を満たしたら最後は水菓子を堪能していただくコースです。

1月2日～1月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



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

活けの単海老から始まる天ぶらは、魚介は寒くなる冬に向けて濃厚な味をお楽しみいただける岩手県広田湾産の牡蠣や鱈の白子、帆立に甘鯛、野菜は百合根や慈姑、京人参などの味覚を揃えてご用意しました。締めのお食事は白魚と大葉の天茶漬けでさっぱりとお召し上がりください。最後は秋映りんごの自家製シャーベットでコースの最後まで冬の味覚をお楽しみいただけます。

2月29日まで  
1日10食限定

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

## &lt;濃厚スイーツ&amp;グルメ&gt; ショコラやチーズケーキなど



**Bicerin[B2F]**  
ゴルゴンゾーラのニョッキ  
1,870円

ゴルゴンゾーラチーズとバルミジャーノチーズ、生クリームを使った濃厚ソースにもちもちのニョッキを合わせた贅沢な味わいです。ローストクルミがサクサクとしたアクセントとなり食感までお楽しみいただけます。コーヒーや紅茶との相性も抜群でお得なドリンクセットもご用意しています。

1月31日まで



**ピオセボン[B2F]**  
ティラミス・ピオ  
431円

Gildo Rachel(ジルド・ラケーリ)社の伝統的な製法で作られるティラミスは、100% オーガニックの最高品質を満たし、フェアトレード認定原料使用。香料を一切使わず、スポンジはティラミス コーヒーに浸し柔らかい口当たりです。マスカルポーネチーズの濃厚な味わいは、イタリア本場ならではの味です。

3月末まで(予定) ※無くなり次第終了



**OSMIC FIRST[B2F]**  
OSMICトマトチーズケーキ  
1,620円

湯割きしたOSMICマトを低温でじっくり乾燥させた自家製のセミドライマトと、濃厚なクリームチーズを合わせたマトが引き立つチーズケーキ。トマトの甘みとクリームチーズの爽やかな酸味のバランスをお楽しみください。

テイクアウト



**自由が丘薩山樓[B2F]**  
プリンロワイヤル  
842円

卵は旨味の強い紅孔雀、生クリームは北海道産の47%を使用。最高級と云われるマダガスカル産のパナラピンス、イタリア産のマスカルポーネを使い自家製のラムレーズンと徹底的に火入れにこだわった、究極のプリンです。濃厚かつ滑らかでラム酒の香りの余韻をお楽しみください。

GINZA SIX限定

テイクアウト



**HONMIDO**  
HONMIDO冬の詰合せ10個入  
2,580円

淡く優しい食感の淡雪を繊細に焼き上げたラング・ド・シャでサンドした「本実堂サンド」と、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」を季節限定で詰め合しました。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。

3月末まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



**KUGENUMA SHIMIZU[B2F]**  
湘南“塩”みるくソフトクリーム  
518円

帝国ホテル仕込みのシェフが考案する当店オリジナルのソフトクリーム。湘南江の島の塩の塩を甘さを引き立てる絶妙な塩加減で配合することでミルク本来の濃厚さを感じて頂き、後味はさっぱりとしていて“クセになる美味しさ”とリピーターが続出の人気商品です。(カップorコーンをお選びいただけます)

テイクアウト



**FRANCK MULLER PÂTISSERIE[2F]**  
テリーヌショコラ  
6,480円

スイス産チョコレートのほろ苦さ、フルーティー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られています。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お楽しみいただける贅沢なスイーツです。

※無くなり次第終了

テイクアウト