

新年を華やかに彩る、限定商品・メニューが登場！

GINZA SIX 新春・冬グルメ情報

ネオビストロ〈L'atelier de oto〉が6Fに新規オープン

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、新春特別コースや縁起物をモチーフにした新春スイーツをはじめ、新年を祝うお酒や、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、旬のいちごを贅沢に使った限定スイーツや冬に飲みたくなるホットドリンクなど、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。

また、6Fに料理人コンペティションRED-U35受賞シェフの細やかな手仕事が光るネオビストロ〈L'atelier de oto〉が新規オープン。B2Fにはバターが主役の和洋菓子店〈ほしのバター〉や、グルテンフリースイーツ専門店〈BONBONS DE K〉が期間限定ショップとしてオープンします。(P5)

※下記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次頁以降をご参照ください。

<新春レストランメニュー> 期間限定の贅沢グルメ



L'atelier de oto [6F]
パンパルデュ

ジャパニーズウイスキー“山崎”のパルファン



てんぷら山の上 Ginza [13F]
新春特別コース「福寿」



THE GRAND GINZA [13F]
新春を寿ぐアフタヌーンティー



パティスリー パブロフ [B2F]
ニューイヤーズーツ

<年末年始の贈り物> 新年の挨拶や帰省土産に



自由が丘蔭山樓 [B2F]
ヌーヴォー



パティスリー GIN NO MORI [B2F]
森の恵みクッキーブティボワWinter缶



麻布野菜菓子 [B2F]
苺とホワイトチョコの焼き浮島



マーロウ [B2F]
ストロベリーチーズプリン

<祝酒> 新年の幕開けを祝う最高の一杯



FRANCK MULLER GENEVE [2F]
FRANCK MULLER 生原酒



いまでや銀座 [B2F]
光栄菊シヌスアモーリス愛の入江

<ホットドリンク> 寒い季節におすすめのドリンク



Bicerin [B2F]
トリネーゼのひと休み



TOKYO MACAPRESSO [B2F]
チョコレートラテ/ホワイトチョコレートラテ
抹茶ラテ

<新春レストランメニュー> 期間限定の贅沢グルメ

パリッと焼いた表面にウイスキー香る有塩バターを添えた期間限定のパンペルデュや、おめでたい食材を使用したてんぷらの新春特別コース、旬の食材を使った鰻の会席など、新年を華やかに彩るお正月限定メニューが取り揃えます。



L'atelier de oto [6F]

パンペルデュ

ジャパニーズウイスキー「山崎」のパルファン

2,300円

ブリオッシュパンにアパレイユを染み込ませしっとり焼き上げた後、パリッと表面をキャラメリゼ。ウイスキー香る有塩バターを添え、仕上げにジャパニーズウイスキー「山崎」をシュッと一振りさせる。バナラビーンズが入った濃厚なバナナアイスと共に頂く新春にぴったりなデザートです。ランチコースにデザート(1,600円)としてプラスすることも可能です。

1月2日～1月13日まで



てんぷら山の上 Ginza [13F]

新春特別コース「福寿」

28,000円(サービス料込)

新年を寿ぎ、おめでたい食材を使用した祝い肴3種をご用意しました。活車海老で始まり、旬魚の白魚や白子、生うにの大葉巻き、旬菜は甘みの増す京人参や蓮根などの根菜類、へにはかき揚げで天井、天茶、天ばらからお選びいただけます。冬の味覚と春の訪れをお楽しみいただける贅沢なコースです。

1月2日～1月5日まで
ディナー限定



日本橋 鰻 伊勢定 ～蓮～ [13F]

祝月 特別会席 曙

16,940円(サービス料込)

先付を新春らしく飾り、紅白なますや黒豆、子持ち昆布等、縁起の良い物を盛り込みました。お造りは国産天然生鮪や、冬が旬の寒鰯などをご用意。酒粕から作った赤酢の酢の物をご堪能いただき、御食事は鰻重をお召し上がりください。御食事後はわらび餅と紅白のいちごでしめていただくコースです。

1月2日～1月13日まで

<新春スイーツ> 縁起物をモチーフにしたグルメ

鏡餅に門松など、お正月らしいモチーフの数々が可愛いアフタヌーンティーや、お正月をイメージした4種の生パウンドケーキの詰め合わせ、縁起物フルーツを使ったお菓子の詰め合わせなど、新年にふさわしい縁起物をモチーフにしたスイーツが登場します。



THE GRAND GINZA [13F]

新春を寿ぐアフタヌーンティー

5,720円(サービス料込)

鏡餅に門松など、お正月らしいモチーフの数々が可愛い、明るい1年の始まりを思わせる12種のセイボリーとスイーツに加え、名物の苺のミルフィーユも味わえる、大満足のセット。3時間のカフェリーで、「TWG」の紅茶など15種類以上のラインナップをお楽しみください。

1月2日～1月15日まで



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。左から、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、スライス柚子で飾った「柚子づくし」です。

1月2日～ ※無くなり次第終了
期間中20個限定



SunnyHills ginza [B2F]

SunnyHills 口福セット

5,400円

縁起物フルーツを使ったパイナップルケーキ、りんごケーキ、バナナワッフルクッキーが楽しめるお正月限定セット。パイナップルは幸運、りんごは平安、バナナはもてなしの心を表しています。2025年の干支のイラストが描かれた限定ギフトボックスに入った、新年が素晴らしい年になるようお願いを込めた縁起の良い贈り物です。

12月14日～1月7日まで

＜年末年始の贈り物＞ 新年の挨拶や帰省土産に

白きくらげのコンポートを加えた新感覚の杏仁豆腐や、新作のどんぐりガナッシュを挟んだラングドシャが入った冬季限定のクッキー缶、期間限定フレーバーや冬限定「マルヤマクーヘン(ショコラ)」を詰め合わせた「サク ラング・ド・シャ」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。



自由が丘蔭山樓 [B2F]
ヌーヴォー
各896円

冬をイメージにオールホワイトのスイーツ。今年の蔭山樓の限定、杏仁豆腐は「ヌーヴォー」。新年にちなんで名づけられたこのスイーツは、北海道産生クリームを使い、杏仁リキュール、アマレットで香りづけ。アクセントに白きくらげのコンポートを加えました。生クリームの濃厚さに舌ざわり滑らかで弾力のある食感。豊かなリキュールとのマリアージュ。いままで体験したことのない新しい杏仁豆腐です。

1月7日～1月31日まで
1日6個限定



パティスリー GIN NO MORI [B2F]
森の恵みクッキープティボワWinter缶
4,320円

チョコレートやささまざまなスパイスを、ナッツや果物など森の食材と一緒に丁寧に焼き上げた焼き菓子全部で13種類。新作のどんぐりガナッシュを挟んだラングドシャなど、冬季限定缶でしか味わえないクッキーを多数ご用意した、期間限定商品ならではの特別な逸品に仕上がりました。

1月28日まで／2月15日～2月25日まで
※土日火曜限定販売



ISHIYA G [B2F]
ザ・コレクション ウインターアソート
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を含む7種と、冬限定「マルヤマクーヘン(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限定パッケージです。

2月14日まで ※無くなり次第終了

＜いちごスイーツ＞ 旬のいちごを贅沢に使った限定商品

白あんをたっぷり練り込んだ甘酸っぱいいちごの和風パウンドケーキや、濃厚なクリームチーズに甘酸っぱいソースを組み合わせたストロベリーチーズプリン、花々のモチーフがファンタジックな世界観を表現したアフタヌーンティーなど、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。



麻布野菜菓子 [B2F]
苺とホワイトチョコの焼き浮島
3,672円

白あんをたっぷり練り込んだしっとりとした生地「いちごブレイク」と「ドライいちご」を忍ばせ、甘酸っぱいいちごの和風パウンド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た一品です。

2月1日～4月下旬まで
1日10個限定



マーロウ [B2F]
ストロベリーチーズプリン
各1,080円

フランス・ブルターニュ産の無添加ストロベリーソースをふだんに使っています。クリームチーズプリンをベースにストロベリーピューレとフランボワーズブリゼを混ぜ合わせたものを使用しました。濃厚なクリームチーズに甘酸っぱいソースの組み合わせはまるでムースケーキを食べているような感覚です。

12月28日～3月中旬まで ※無くなり次第終了



THE GRAND GINZA [13F]
花咲く苺のアフタヌーンティー
5,720円(サービス料込)

幻の世界に迷い込んだような、花畑をイメージした「花咲く苺のアフタヌーンティー」。ピンクやパープルの色合い、散りばめられた花々のモチーフがファンタジックな世界観を表現。12種のセイボリーとスイーツに加え、名物の苺のミルフィーユも味わえる、大満足のセット。3時間のカフェフリーで、「TWG」の紅茶など15種類以上のラインナップをお楽しみください。

1月16日～4月30日まで

<祝酒> 新年の幕開けを祝う一杯

赤ワイン樽由来のチョコのような甘やかな印象の熟成酒や、自社精米しているこだわりの蔵元が手がける完全オーガニックの日本酒、濃厚さのなかにまるで果実のようなフレッシュさが融合した奥行きのある味わいの生原酒など、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
生原酒

12,430円(クール便の送料を含む)
フランク ミュラー専用で製造された高精白(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。原酒ならではの濃厚さのなかにまるで果実のようなフレッシュさが融合した奥行きのある味わい。限定製造される「FRANCK MULLER 生原酒」と共に、お酒をじっくりと味わう至福の時間をお楽しみください。

11月8日～ ※無くなり次第終了
期間中100本限定

※要冷蔵のため田中酒造店より直接ご配送でお届けします。



いまでや銀座 [B2F]
光栄菊シヌスアモーリス愛の入江
10,010円

「これまで世になかった心躍る酒を出し続ける」をテーマに掲げる光栄菊の樽熟成シリーズ。光栄菊酒造が、新潟の名門ワイナリー「フェルミエ」で使われていた赤ワイン樽で熟成させた特別な熟成酒。香りは樽由来のチョコのような甘やかな印象。アタックはまろやかな甘味に酸味がアクセントになっています。ミッドパレットには酸のメリハリもあり、心地よいタンニンが味わいを引き締めます。後口は溶けるような甘味と酸が持続し、永く続く余韻が複雑な味わいを演出している、唯一無二の熟成日本酒です。

12月1日～1月31日まで
期間中300本限定



ピオセボン [B2F]
かもみどり 限定品 有機純米大吟醸
6,028円

蔵元自ら原料米を全量自社栽培、自社精米しているこだわりの蔵元が手がける完全オーガニック日本酒。原料米は全て自社栽培した有機山田錦を使用しています。有機JASをはじめ米国農務省全米有機プログラム(NOP)及びECレギュレーションを取得。お米の中心部分だけを使ったエレガントな余韻を長く楽しめる純米大吟醸です。軽く冷やしてお召上がりいただくのがおすすめです。

12月4日～1月7日まで
期間中6本限定

<ホットドリンク> 寒い季節におすすめのドリンク

ホットチョコレート、エスプレッソ、生クリームが織りなす濃厚な味わいのドリンクや、濃い抹茶の風味に甘さを加えた優しい味わいの抹茶ラテ、ゆずの爽やかな酸味とピールの程よいほろ苦さが楽しめるゆず茶など、寒い季節に飲みたくなるホットドリンクが取り揃います。



Bicerin [B2F]
トリネーゼのひと休み
1,650円

シグネチャードリンクの「ビチェリン」と人気のコーヒースンドのセットです。ホットチョコレート、エスプレッソ、生クリームの三層が織りなす濃厚な味わいの「ビチェリン」は、かの有名なヘミングウェイが「世界に残すべき100の物」の一つに選んだと言われています。「ひとときの贅沢」をお楽しみください。



TOKYO MACAPRESSO [B2F]
チョコレートラテ/ホワイトチョコレートラテ
抹茶ラテ
各620円

まろやかで深いチョコの風味に甘いホイップを乗せ、バランスの良い組み合わせの「チョコレートラテ」。クリーミーな甘さのホワイトチョコに柔らかなホイップが絶妙なバランスで味わえる「ホワイトチョコレートラテ」。濃い抹茶の風味に甘さを加え心も体も温まる優しい甘さの「抹茶ラテ」。寒い季節に温かくて甘い定番のラテ3種類です。



L'ABEILLE [B2F]
はちみつコンフィチュール ゆず
1,404円

たっぷりのラバيهユハニーで国産ゆずを煮詰めたコンフィチュール。ゆずの爽やかな酸味とピールの程よいほろ苦さが楽しめる、さわやかでフルーティーな味わい。トーストやヨーグルトに。そのままお湯に溶かしてサッパリしたゆず茶にすると体がほかほかになります。

1月中旬まで(予定)
冬季数量限定
内容量:115g

■GINZA SIX NEWS ニューオープン

▼L'atelier de oto / ラトリエ・ド・オト 6F

クラシックに華やぎを。細やかな手仕事とガストロミーのエッセンスが響きわたるネオビストロ。

料理人コンペティションRED U-35受賞シェフがクラシカルな料理を華やかに昇華。シェフの地元や世界での体験を一皿一皿に抽出しながら、細かなパーツまで手作りし、ライブ感あふれる演出も施します。ランチはサラダビュッフェもご用意。ワインは豊富な品揃えを誇ります。店名のL'atelierは「工房」otoは「音」。洗練された空間の中、多様なクリエイションと豊かなさんざめきをお楽しみください。

【オープン日】 2024年10月29日(火)



■GINZA SIX NEWS 期間限定ショップ

▼ほしのバター / ホシノバター B2F

レストランガイドで高評価を獲得する「御料理まつ山」店主・松山照三氏が手掛けるバターが主役の和洋菓子店。放牧酪農で育った乳牛のミルクから作られた栄養価が高く、風味豊かなグラスフェッドバターを使用。もっちりとした食感の皮と餡との一体感を味わえるあんバターどら焼きや、食べる直前に最中の皮で挟むことでパリパリの食感を楽しめるあんバター最中などをご提供します。

【展開期間】 ~2025年5月31日(土)



▼BONBONS DE K / ボンボン ドウカ B2F

2021年茅ヶ崎にオープンしたグルテンフリースイーツ専門店が銀座に初出店。国産米100%の米粉を使用したサブレは、サクッホロツとした食感と、北海道産バターのリッチな味わいが評判。GINZA SIX限定品やクッキー缶、35種のフィナンシェが揃い、ギフトにもぴったりです。

【展開期間】 2024年12月3日(火)~2025年1月5日(日)



▼HEAVENLY GIFT SHOP 屋上

12月6日(金)よりGINZA SIX ガーデンにて期間限定ショップがオープン。ヤノベケンジの代表作「SHIP'S CAT」のクリスマスオーナメントやフィギュア、描き下ろしイラストがプリントされたマグカップなどの新作商品に加えて、伊藤桂司監修のグラフィックTシャツなど、ここでしか手に入らない限定グッズを展開します。

【日時】 2024年12月6日(金)、7日(土)、8日(日)、13日(金)、14日(土)、15日(日)、
20日(金)～25日(水)

※平日 14:00～19:00、土日祝 11:00～19:00 (23～25日は土日祝扱い)

※荒天時など当日の天候により、営業時間が予告なく変更・中止になる可能性があります。

【場所】 GINZA SIX ガーデン(屋上庭園)



●伊藤桂司監修グッズ(会場限定)

●ヤノベケンジ「SHIP'S CAT」グッズ(新作)



HEAVENLY GIFT T シャツ

各 6,600 円(税込)



クリスマスオーナメント

(左) SHIP'S CAT(Flying)

(右) LUCA 号

各 1,100 円(税込)

※お一人様各 5 点まで



SHIP'S CAT(Speeder)

／プルバックカー

3,850 円(税込)



BIG CAT BANG マグカップ

各 3,300 円(税込)

※12/20～販売予定

●伊藤桂司アートブックを発売

『HEAVENLY GIFT』LOUNGE of PSYCHEDELIA Re-Edited Version

「天からの」と「すばらしい」という2つの意味を持つ「HEAVENLY」をテーマに、日常の「かけがえのなさ」を祝福する伊藤桂司のカラージュ・ヴィジュアルの一部を収録。GINZA SIX のエントランスや館内、屋上の特設スケートリンクなどに散りばめられた伊藤のヘヴンリー・ワールドの一端を、書籍としてもお楽しみいただけます。

なお、本書は過去に G/P+abp から出版された伊藤の『LOUNGE of PSYCHEDELIA』の Re-Edited バージョンとなっており、ファンにとっても新たな視点で作品を楽しむ貴重な機会です。クリスマスの天上気分をさらに高める、特別な1冊です。

企画編集:後藤繁雄

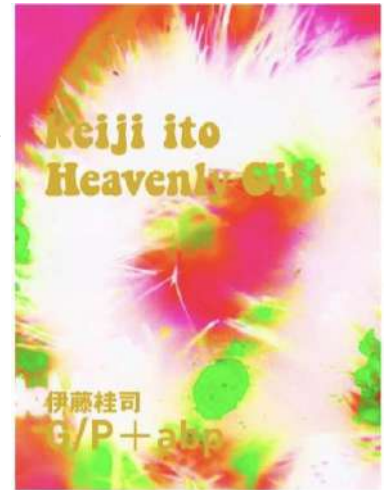
発行:アートビートパブリッシャーズ supported by FUJIXEROX

サイズ:318×236mm

金額:3,850 円(税込)

ページ:76 ページ

※HEAVENLY GIFT SHOP のほか、銀座 蔦屋書店(6F)でも販売中。



さらに、ヤノベケンジ「SHIP'S CAT」がプリントされた限定カップにて提供されるホットドリンクやフードの販売も。

<メニュー(一例)>

コーヒー、紅茶 500 円

シーフードスープ 800 円

ハーブティー、ココア 700 円

ラザニア 1200 円

オレンジジュース 800 円

フォンダンショコラ 1,000 円

ホットワイン、シャンパン 1,000 円

※数量限定のため、各日無くなり次第終了となります。

※価格はすべて税込です。予定価格のため、変更になる場合がございます。

<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。

※12月31日(火)、1月2日(木)は下記の通り短縮営業となります。

12月31日(火) 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(木) 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 ※2025年1月1日(水・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い合わせ先>

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

＜新春レストランメニュー＞ 期間限定の贅沢グルメ



L'atelier de oto [6F]

パンベルデュ
ジャパニーズウイスキー「山崎」のバルファン
2,300円(サービス料込)

プリオッシュパンにアパレイユを染み込ませしっとり焼き上げた後、パリッと表面をキャラメリゼ。ウイスキー香る有塩バターを添え、仕上げにジャパニーズウイスキー「山崎」をシュッと一振りさせる。パニラチーズが入った濃厚なパニライストと共に頂く新春にぴったりなデザートです。ランチコースにデザート(1,600円)としてプラスすることも可能です。

1月2日～1月13日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



家寶 跳龍門 [6F]

ヒラメの麒麟蒸し
2,420円(サービス料込)

麒麟は紀元前から中国に伝わる伝説上の動物で、慶事の前に現れると言われ、おめでたいしるしとも考えられています。ヒラメの麒麟蒸しは、まさにお正月やお祝いのお席にぴったりの一品です。肉や熟成させたハムから取った極上湯スープの芳醇な香りとうまみを纏ったお料理を是非ご賞味ください。

1月15日～2月28日まで

期間限定

イートイン



魚とごはん 黒座椿亭 [6F]

新春特選 蟹と海老の天丼ご膳 3,850円
新春特選 蟹と海老の天ぶらご膳 3,960円

贅沢な蟹と海老の天ぶらが楽しめる「新春特選 蟹と海老の天丼/天ぶらご膳」は、新年を華やかに彩る一品。旬の海鮮と丁寧に揚げた天ぶらが絶妙な味わいで、口いっぱいに広がる旨味をご堪能いただけます。新春を迎えるにふさわしい豪華な特別ご膳をお楽しみください。

1月2日～1月末頃まで

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 曙
16,940円(サービス料込)

先付を新春らしく飾り、紅白なますや黒豆、子持ち昆布等、縁起の良い物を盛り込みました。お造りは国産天然生鮪や、冬が旬の寒鮓などをご用意。酒粕から作った赤酢の酢の物をご堪能いただき、御食事は軽重をお召し上がりください。御食事後はわらび餅と紅白のいちごでしていただくコースです。

1月2日～1月13日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



てんぷら山の上 Ginza [13F]

新春特別コース「福寿」
28,000円(サービス料込)

新年を壽ぎ、おめでたい食材を使用した祝い肴3種をご用意しました。活車海老で始まり、旬魚の白魚や白子、生うこの大葉巻き、旬菜は甘みの増す京人参や蓮根などの根菜類、♫にはかき揚げで天丼、天茶、天ばらからお選びいただけます。冬の味覚と春の訪れをお楽しみいただける贅沢なコースです。

1月2日～1月5日まで
ディナー限定

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

<新春スイーツ> 縁起物をモチーフにしたグルメ



Viennoiserie JEAN FRANCOIS[B2F]
ガレット・デ・ロワ
 フェーブあり 1,717円/フェーブなし 1,609円
 ミニサイズ(フェーブあり) 583円
 ミニサイズ(フェーブなし) 475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(フェーブ)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

期間限定 テイクアウト



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

縁起物フルーツを使ったバイナップルケーキ、りんごケーキ、バナナワッフルクッキーが楽しめるお正月限定セット。バイナップルは幸運、りんごは平安、バナナはもてなしの心を表しています。2025年の干支のイラストが描かれた限定ギフトボックスに入った、新年が素晴らしい年になるよう願いを込めた縁起の良い贈り物です。

12月14日～1月7日まで

期間限定 テイクアウト



マーロウ[B2F]
2025年干支ビーカー入り北海道フレッシュクリームプリン
 831円

2025年の干支「巳」をデザインした限定ビーカーです。お正月らしく縁起の良い絵柄となっております。中身は北海道の厳選された牛乳と生クリーム、そしてこだわりの卵(食葉卵)と本物のバニラビーンズを使った、マーロウ一番人気のプリンです。なめらかな口あたりと濃厚な味わいが楽しめます。

12月28日～ ※無くなり次第終了
 マーロウ全店で期間中10,000個限定

期間限定 テイクアウト



マーロウ[B2F]
吟醸酒のプリン
 各842円

年に一度、年末年始だけ販売する特別感のある商品。神戸・灘の吟醸搾りの酒粕と、生姜のしぼり汁を加えた甘酒のような味わいのあるプリンです。プリンの上には金箔をのせて華やかに、吟醸酒は香味と色沢が良好でフルーティーな香りと味わいをお楽しみいただけます。

12月28日～1月13日頃まで ※無くなり次第終了

期間限定 テイクアウト



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。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、スライス柚子で飾った「柚子づくし」です。

1月2日～ ※無くなり次第終了
 期間中20個限定

期間限定 テイクアウト



THE GRAND GINZA[13F]
新春を寿ぐアフタヌーンティ
 5,720円(サービス料込)

鏡餅に門松など、お正月らしいモチーフの数々が可愛い、明るい年の始まりを思わせる12種のセイボリーとスイーツに加え、名物の苺のミルフィーユも味わえる。大満足のセット、3時間のカフェアワーで、「TWG」の紅茶など15種類以上のラインナップをお楽しみください。

1月2日～1月15日まで

GINZA SIX限定 期間限定

イトイン

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



パティスリー GIN NO MOR[B2F] 森の恵みクッキーブティボワWinter缶 4,320円

チョコレートやさまざまなスパイスを、ナッツや果物など森の食材と一緒に丁寧に焼き上げた焼き菓子は全部で13種類。新作のどんぐりガナッシュを挟んだラングドシャなど、冬季限定缶でしか味わえないクッキーを多数ご用意した、期間限定商品ならではの特別な逸品に仕上がりました。

1月28日まで/2月15日～2月25日まで
※土日火曜限定販売

期間限定

テイクアウト



パティスリー GIN NO MOR[B2F] 燻製クラシックショコラ 2,750円

パレタイン限定の新作「燻製クラシックショコラ」は、濃厚でビターなショコラの味や香りを楽しめる大人のバウンドケーキとなっております。仕上げにウイスキーをふりかけてあるのでスモーキーなウイスキーの香りも楽しめます。大切な人への贈り物や手土産にもおすすめです。

1月15日～2月14日まで
各日数量限定

期間限定

テイクアウト



OSMIC FIRST[B2F] フルーツマトージュース QUEEN 180ml 2本セット 5,400円

OSMICマトを使用して作ったフルーツマトージュースは、砂糖・塩などは勿論、水一滴さえも加えず作られます。熟練した職人の手作業と、土作りから栽培方法、品質管理すべてにこだわったOSMICマトのみで生み出される甘美な逸品です。私たちが誇るこだわりの逸品で特別なひと時をお過ごしください。年末年始には専用熨斗もつけて販売します。

テイクアウト



自由が丘蔭山樓[B2F] スノーボー 各896円

冬をイメージにオールホワイトのスイーツ。今年の蔭山樓の限定、杏仁豆腐は「スノーボー」。新年にちなんで名づけられたこのスイーツは、北海道産生クリームを使い、杏仁リキュール、アマレットで香りづけ。アクセントに白きくらげのコンポートを加えました。生クリームの濃厚さに舌ざわり滑らかで弾力のある食感。豊かなリキュールとのマリージュ。いままで体験したことのない新しい杏仁豆腐です。

1月7日～1月31日まで
1日6個限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



マーロウ[B2F] お年賀ビスコッティ 12本入り 1,350円/36本入り 4,050円

葉山ビスコッティはマーロウオリジナルのレシピで焼き上げたお菓子です。3種類の小麦粉を独自にブレンドし、ザクザク感をお楽しみいただけるよう生地にこだわっています。アーモンドとくるみが贅沢に入り香ばしさを引き立たせ、オレンジの皮の香りがさわやかさを加えています。年末年始だけのお年賀パッケージでご用意しました。

12月28日～1月13日頃まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



ISHIYA G[B2F] ザ・コレクション ウインターアソート 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を含む7種と、冬限定「マルヤマクーヘン(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限定パッケージです。

2月14日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



ISHIYA G[B2F] サク ラング・ド・シャ(りんごと紅茶) 1,620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・シャで、りんごチョコレート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。

2月14日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト

<いちごスイーツ> 旬のいちごを贅沢に使った商品



マーロウ[B2F]
ストロベリーチーズプリン
各1,080円

フランス・ブルターニュ産の無添加ストロベリーソースをふんだんに使っています。クリームチーズプリンをベースにストロベリーピューレとフランボワーズプリゼを混ぜ合わせたものを使用しました。濃厚なクリームチーズに甘酸っぱいソースの組み合わせはまるでムースケーキを食べているような感覚です。

12月28日～3月中旬まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



パティスリー パブロフ[B2F]
プリンアラモードプティ
864円

オーガニック卵でしっかりと焼き上げたプリンにいちごやブルーベリーで華やかにデコレーションしました。カップの中にはマスカルポーネを使用したティラミスクリーム、シャンティクリームをジェノワーズと合わせたフレッシュいちごといちごのコンポートをサンドしました。今の時期ならではのいちごの美味しさが詰まったカップデザートです。

3月末頃まで
※イベント期間中は販売を休止いたします。詳細は店舗へお問い合わせください。
(12月22日～25日、1月2日、2月1日～14日は販売休止予定)

期間限定

テイクアウト



麻布野菜菓子[B2F]
莓とホワイトチョコの焼き浮島
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」を忍ばせ、甘酸っぱいいちごの和風ワンド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た一品です。

2月1日～4月下旬まで
1日10個限定

GINZA SIX 限定

期間限定

テイクアウト



綾fam[B2F]
生ドライフルーツ いちご
小 700円 / 中 2,400円 / 大 5,000円

フルーツの瑞々しい美味しさ、ドライフルーツのぎゅっと濃厚な風味と食感、どちらのいいところも楽しめる、新しい形の生ドライフルーツ®。国産いちごを使用し、濃厚な風味とプチプチとした食感が人気です。最大4種類まで詰め合わせることが可能。季節によって変わっていくラインナップをお楽しみください。

※無くなり次第終了

テイクアウト



THE GRAND GINZA[13F]
花咲く莓のアフタヌーンティー
5,720円(サービス料込)

幻の世界に迷い込んだような、花畑をイメージした「花咲く莓のアフタヌーンティー」。ピンクやパープルの色合い、散りばめられた花々のモチーフがファンタジックな世界観を表現。12種のセイボリーとスイーツに加え、名物の莓のミルフィーユも味わえる、大満足のセット。3時間のカフェフリーで、「TWG」の紅茶など15種類以上のラインナップをお楽しみください。

1月16日～4月30日まで

GINZA SIX 限定

期間限定

イトイン

<祝酒> 新年の幕開けを祝う最高の一杯


いまでや銀座[B2F]
光栄菊シヌスマーリス 愛の入江
 10,010円

「これまで世になかった心躍る酒を出し続ける」をテーマに掲げる光栄菊の樽熟成シリーズ。光栄菊酒造が、新潟の名門ワイナリー「フェルミエ」で使われていた赤ワイン樽で熟成させた特別な熟成酒。香りは樽由来のチョコのような甘やかな印象。アタックはまろやかな甘味に酸味がアクセントになっています。ミッドパレットには酸のメリハリもあり、心地よいタンニンが味わいを引き締めます。後口は溶けるような甘味と酸が持続し、永く続く余韻が複雑な味わいを演出している、唯一無二の熟成日本酒です。

12月1日～1月31日まで
 期間中300本限定

期間限定

テイクアウト

イートイン


ピオセボン[B2F]
かもみどり 限定品 有機純米大吟醸
 8,028円

蔵元自ら原料米を全量自社栽培、自社精米しているこだわりの蔵元が手がける完全オーガニック日本酒。原料米は全て自社栽培した有機山田錦を使用しています。有機JASをはじめ米国農務省全米有機プログラム(NOP)及びECLシキュレーションを取得。お米の中心部分だけを使ったエレガントな余韻を長く楽しめる純米大吟醸です。軽く冷やしてお召し上がりいただくのがおすすめです。

12月4日～1月7日まで ※無くなり次第終了
 期間中6本限定

期間限定

テイクアウト


FRANCK MULLER GENEVE [2F]
FRANCK MULLER 生原酒
 12,430円(クール便の送料を含む)

フランク ミュラー専用に製造された高精白(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。原酒ならではの濃厚さのなかにまるで果実のようなフレッシュさが融合した奥行きのある味わい。限定製造される「FRANCK MULLER 生原酒」と共に、お酒をじっくりと味わう至福の時間をお楽しみください。

11月8日～ ※無くなり次第終了
 期間中100本限定
 ※要冷蔵のため田中酒造店より直接ご配送でお届けいたします

期間限定

テイクアウト

<ホットドリンク> 寒い季節におすすめのドリンク


Bicerin[B2F]
 トリネーゼのひと休み
 1,650円

シグネチャードリンクの「ビチェリン」と人気のコーヒーサンドのセットです。ホットチョコレート、エスプレッソ、生クリームが織りなす濃厚な味わいの「ビチェリン」は、かの有名なヘミングウェイが「世界で残すべき100の物」の一つに選んだと言われています。「ひとときの寛裕」をお楽しみください。

イートイン


TOKYO MACAPRESSO[B2F]
 チョコレートラテ／ホワイトチョコレートラテ／抹茶ラテ
 各620円

まるやかで深いチョコの風味に甘いホイップを乗せ、バランスの良い組み合わせの「チョコレートラテ」。クリーミーな甘さのホワイトチョコに柔らかなホイップが絶妙なバランスで味わえる「ホワイトチョコレートラテ」。濃い抹茶の風味に甘さを加え心も体も温まる優しい甘さの「抹茶ラテ」。寒い季節に温かくて甘い定番のラテ3種類です。

テイクアウト

イートイン


L'ABELLE[B2F]
 はちみつコンフィチュール ゆず
 1,404円

たっぷりのラベユハニーで国産ゆずを煮詰めたコンフィチュール。ゆずの爽やかな酸味とピールの程よいほろ苦さが楽しめる。さわやかでフルーティーな味わい。トーストやヨーグルトに。そのままお湯に溶かしてサッパリしたゆず茶にすると体がほかほかになります。

1月中旬まで(予定)
 期間中200本限定
 内容量:115g

期間限定

テイクアウト