

GINZA SIX

**FANTASTIC
CHRISTMAS GOURMET
2018**



GINZA SIX

**FANTASTIC
CHRISTMAS GOURMET
2018**



il Cardinale

●イル カルディナーレ

GINZA SIX 限定
「TボーンステーキXmasセット」
10,800円(1~3名様)

ボリュームミーなTボーンステーキで
赤身肉の旨味を存分に味わう。

イタリア各地の郷土料理が味わえるトラットリア。
一押しはトスカーナ名物のTボーンステーキ(800g
/2、3人前)のセット。赤身の旨味をしっかり味わ
えるブラックアンガス牛のサーロインと柔らかなフィ
レと一緒に楽しめる欲張りな一品で、表面はカリッ
と香ばしく中はジューシー。季節野菜のグリルとサ
ラダ、グラスワイン1名につき1杯付き。



☎ 03-3573-3088 | 6F
提供期間 / 11月12日(月) ~ 12月21日(水)
提供時間 / 11:00 ~ 15:00L.O.、17:30 ~ 22:00L.O.
※数量限定、3日前までに要予約。

Christmas Special Menu

11.12 ~ 12.25

クリスマス限定のスペシャルメニュー。
クリスマスならではの特別メニューをご用意しました。
この時期だけしか味わえない、趣向を凝らした料理とともに、
思い出に残る贅沢な時をお過ごしください。

TEPPANYAKI 10 GINZA

●テッパニヤキ テン ギンザ

「Xmas限定スペシャルコース」19,440円

極上の素材を華麗に焼き上げる
五感を刺激する大人の鉄板焼き。

ズワイ蟹のサラダに、雲丹とイクラ、鮪のグリル。
自家製アメリカンソースとフレッシュトリュフを
添えたイセエビ(半尾)。メインにはとろけるよう
な黒毛和牛A5ランクのサーロインステーキが
登場。フォアグラやキャビアまで組み込んだ豪
華絢爛なコースは、全8品にシャンパン1杯付き。
料理人たちの鮮やかなコテさばきも見ものです。



☎ 03-6263-9899 | 6F
提供期間 / 11月12日(月) ~ 12月25日(火)
提供時間 / 17:00 ~ 21:30L.O.
※11月は3日前までに要予約。
12月は前日までに要予約。



☎ 03-3289-4120 | 6F 提供期間 / 11月12日(月) ~ 12月25日(火) 提供時間 / 営業時間内で提供

まるでパリのビストロのような空間で、王道のフレンチを。

本格フレンチと伝統的な洋食メニューを揃える「オザミデヴァン」系列のビストロ。
GINZA SIX 限定コースは、赤身と脂身のバランスが絶妙な国産牛のサーロイン
ステーキがメイン。しっかりとした肉の旨味にクラシックな赤ワインのソースが絡
む。アミューズからデザートまで全5皿にコーヒー or 紅茶付き。

表紙のメニュー

BISTRO AUX AMIS

●ビストロ オザミ

GINZA SIX 限定
「ファンタスティックビストロコース」
8,640円



Christmas Special Menu

EMIT FISHBAR

●エミット フィッシュバー

「旬のオイスタープレート」3,218円

海洋深層水で洗われた生牡蠣。
全国から厳選した旬の旨味に舌鼓。

日本各地より仕入れた生牡蠣を海洋深層水で浄化して提供。濃厚でクリーミーな北海道厚岸産や、ミネラル感たっぷりの広島県安芸津産など、その時期おすすめの牡蠣が揃う。「鮮魚のカルパッチョ」(980円)や、余分な水分を抜き旨味を凝縮させた「牛ザブトンのグリル」(1,980円)も人気。



☎ 03-3575-1540 | 6F
提供期間 / 11月12日(月) ~ 12月25日(火)
提供時間 / 17:00 ~ 22:00L.O.



Tamarind

●タマリンド

GINZA SIX 限定
「winter course」4,644円

南北インド料理をモダンにアレンジ。
異国情緒溢れる空間で本場の味を。

インドの南北からシェフを招聘し、幅広いメニューを展開。本場の味を忠実に再現しつつも、素材の組み合わせやスパイス調合に斬新なアクセントをきかせている。人気の「カニのパターマサラ」ほか本格インドアを味わえるGINZA SIX 限定コースは、全7品にナン、デザート、ドリンク付き。



☎ 03-6264-6541 | 6F
提供期間 / 11月15日(木) ~ 12月25日(火)
提供時間 / 15:30 ~ 22:00L.O.



Ironbark Grill & Bar

●アイアンバーク グリル アンド バー

GINZA SIX 限定
「タスマニア産ケープグリム リブアイ(200g)」
5,200円

品質の高さを誇るタスマニア産の
究極のナチュラル・ビーフ。

世界一空気がきれいな場所と言われるタスマニア島のクリーンな環境で育った究極のナチュラル・ビーフ「ケープグリム」が期間限定で登場。ソースはマッシュルーム、レッドワイン、チミチュリソースほか全5種から好みのものを1種選べる。カブレゼ(800円)ほか豊富なタバスメニューとともに愉しんで。



☎ 03-6264-5402 | 6F
提供期間 / ~12月21日(金)
提供時間 / 17:00 ~ 21:45L.O.



GRILL & PUB The NICK STOCK

●グリル アンド パブ ザ・ニックストック

「Xmasプラン」5,400円

伝統的なパブの雰囲気の中で
ダイナミックな肉料理を堪能。

期間限定のクリスマス特別メニューのメインは、じっくり焼き上げた柔らかくジューシーな味わいの「ブラックアンガス牛ステーキ」。仕上げの生胡椒ソースは、プチッとほじける食感とフレッシュで芳醇な風味が楽しめ、ステーキの旨味を一層引き立てる。デザートまで全9品の充実したコース内容。



☎ 03-6264-5756 | 6F
提供期間 / 12月10日(月) ~ 12月25日(火)
提供時間 / 14:00 ~ 22:30L.O.

Christmas special menu of Café

72 Degrees Juicery + Café by David Myers

●72 デイグリース ジュースリー+カフェ
バイ デイビッド マイヤーズ

GINZA SIX 限定
「72D ビーフカツサンド」
2,700 円

US 産のハンギングテンダーをフライにし、シャキシャキとした食感のキャベツとトリュフのペーストとともに、特注のパンでサンド。イタリア産の香り高いフレッシュトリュフのスライスを散らした、GINZA SIX 限定の食べ応えある一品。ポテトとアルコールドリンク1杯付きのセット（ソフトドリンクの場合は 2,376 円）。

☎ 03-6263-9872 | 5F
提供期間 / 11月12日(月) ~ 12月25日(火)
提供時間 / 11:00 ~ 20:00L.O.



クリスマス限定カフェメニュー。

クリスマス限定の華やかなカフェメニューがずらり。ショッピングの合間に、待ち合わせに、目にも鮮やかなスイーツを愉しんで。

Café Dior by Pierre Hermé

●カフェ ディオール バイ ピエール・エルメ

GINZA SIX 限定
「Dessert des fetes」
デザート デ フェットゥ
3,540 円

ディオールとピエール・エルメ・パリが織り成す、優雅な空間で味わう季節のデザート。クリスマスのオーナメントのような目にも楽しい球体型のスイーツは、ルバーブのコンフィやパッションフルーツを使ったマスカルポーネクリームなど、エルメらしい斬新な味の組み合わせが魅力の一皿。飴細工で作られた持ち手の輪も味わって。

☎ 03-3569-1085 | 入り口はハウス オブ ディオール 銀座 B1F・1F
提供期間 / 12月1日(土) ~ 12月31日(月)
提供時間 / 10:30 ~ 19:30L.O.
※数量限定



JOE'S CAFÉ/JOSEPH

●ジョーズカフェ/ジョセフ

GINZA SIX 限定
「Joe's ハイティーセット」
4,860 円 (2名様セット)

☎ 03-3573-5380 | 5F
提供期間 / 11月23日(金)
~ 12月25日(火)
提供時間 / 10:30 ~
20:00L.O.
※内容は季節により
異なり、写真は
イメージです。

ロンドン発のファッションブランド「JOSEPH」が手がける日本唯一のカフェ。GINZA SIX 限定のハイティーセットは、人気の高い季節のフルーツサンドをはじめ、スコーンやスイーツを盛り合わせた贅沢な内容で、コーヒー or 紅茶付き。



framboise フランボワーズ

「チーズメルトパンケーキ」1,922 円

パリに5店舗を展開するガレット&クレープ専門店の海外1号店で、食事系からデザートまで幅広くラインアップ。期間限定デザートは、クレープ生地をパンケーキ風にアレンジした一品。モッツアレラを使用したチーズソースとメープルシロップを合わせた甘じょっぱい仕上げで、シードルやワインとも好相性。

☎ 03-6280-6752 | 3F
提供期間 / 11月12日(月) ~ 12月25日(火) 提供時間 / 10:30 ~ 20:00L.O.

JOTARO SAITO

●ジョウタロウ サイトウ

「スイーツセット
〜クリスマスバージョン〜」
2,376 円

日本を代表するキモノデザイナーが手がける直営店に併設されたカフェでは、JOTARO ならではの鮮やかかつシックな色彩の期間限定スイーツを提供。ツリーをイメージしたブラックカカオのクレープの中には、キャラメルとカシスのムース、ガトーショコラが。ほろ苦さと酸味ある甘さのマリアージュを楽しめる。コーヒー or 紅茶の1ドリンク付き。

☎ 03-6263-9961 | 4F
提供期間 / 11月12日(月) ~ 12月25日(火)
提供時間 / 12:00 ~ 19:30L.O.
※営業は 10:30 ~





ベツジマン アンド バートン
BETJEMAN & BARTON の
「クリスマスセレクション」GINZA SIX 限定

クリスマス限定のフレーバーティーで
優雅なティータイムを贈る。
中国とスリランカの茶葉をベースに、シナモンや柑橘
系の香りを加えたフレーバーティーと、バターたっぷ
りのカカオガレットのセット。100 個限定 4,860 円。
☎ 03-6264-5413 | B2F
販売期間 / 11月22日(木) ~ 12月25日(火)




パレタス
PALETAS の「Xmas Gift Box」

旬の時期に収穫したフルーツが
カラフルなアイスバーに変身。
クリスマスカラーのアイスを詰め合わせてラッピ
ングしたギフトボックスセット。異なる 6 種の味
わいを楽しめる。100セットの数量限定販売。
6本入り 3,700 円。
☎ 03-6263-9833 | B2F
販売期間 / 11月12日(月) ~ 12月25日(火)




Christmas **SPECIAL GIFT**
あの人を喜ばせる、絶品ギフト。
センスのよいあの人をもハッとさせる、
クリスマスにふさわしい特別なギフトをご紹介。
贈って楽しい、贈られて嬉しいクリスマススイーツです。

パバブブル
PAPABUBBLE の
キャンディギフト
GINZA SIX 限定

おいしさ楽しさを兼ね備えた
職人技が光るアートキャンディ。
飴で作られた繊細なガラスと模様ま
で美しいプレートのセットは、新しい
飴の世界を提案するブランドならで
は、「飴の食器セット」 桐箱入り、
10,800 円。綿菓子やカラフルなキ
ャンディなどお菓子がぎっしり詰まっ
た「Xmas ミニブーツ」も、2,900 円。
☎ 03-6228-5535 | B2F
販売期間 / 11月15日(木) ~ 12月25日(火)

「飴の食器セット」 ©yukaotani ※写真はイメージです。



パバブブル
PAPABUBBLE の「七面鳥」
GINZA SIX 限定

お菓子でできた七面鳥の丸焼きで
楽しい驚きをプレゼント。
本物と見まがう七面鳥は、なんとマシュマロを
焼き上げたもの。こんがり焼きあがった七面
鳥の中には、カラフルなチョコレートでコーテ
ィングされたナッツがぎっしり。遊び心のある
楽しいギフト。要予約、5,980 円。
☎ 03-6228-5535 | B2F
ご予約 / 11月15日(木) ~ 12月8日(土)
お渡し / 12月15日(土) ~ 12月25日(火)



はんべえふ
ふふふあん by 半兵衛麩の
「お麩のクッキーギフト」
GINZA SIX 限定

赤、白、緑。淡いクリスマスカラーの
口どけ優しいお麩のクッキー。
焼き麩を使ったスノーボールクッキーで、ほろ
ほろとした口どけを楽しめる。和三盆、抹茶、
苺の 3 種類、各 3 個入り。
クリスマス仕様の
本箱入り 3,240 円。
☎ 03-6280-6922 | B2F
販売期間 / 12月1日(土)
~ 12月25日(火)




ジョウタロウ サイトウ
JOTARO SAITO の
「スターダスト」GINZA SIX 限定

ツリーを大人シックに彩る
上品なアイシングクッキー。
淡いグレーやパープル、大人カラーで作られた
クリスマスアイシングクッキー。オーナメントと
してツリーに飾り付けても
美しい。1枚 500 円、
4 枚入り 1,620 円。
☎ 03-6263-9961 | 4F
販売期間 / 12月5日(水)
~ 12月25日(火)




クダマ シミズ
KUGENUMA SHIMIZU の
「クリスマススター」

和菓子が好きなあの人に
キラキラ星とツリーの最中。
食べる際に自分で餡を詰める仕様で、皮のサク
サクとした食感が楽しめる。
星やツリー型の皮に白餡、
粒餡ペースト各 1 種入り
648 円。
☎ 03-6263-9775 | B2F
販売期間 / 11月15日(木) ~
12月25日(火)




ベンス クッキーズ
Ben's Cookies の
ミディアムギフト ティン
「Medium gift tin
クリスマス限定ギフトセット」

食べ応えのある大ぶりのクッキーが
キュートな赤い缶にぎっしりと。
クリスマス限定フレーバーを加えた 16 種類の
クッキーの中から、好みの 8 枚をセレクトでき
る。キャンバス生地の
オリジナルトートバッグ
付き 3,456 円。
☎ 03-6263-9881 | B2F
販売期間 / 11月23日(金) ~
12月25日(火)




綾 farm の「ポッピングクリスマス」
GINZA SIX 限定

お酒やティータイムにも嬉しい
彩り鮮やかなセミドライフルーツ。
クリスマス限定のパッケージに、人気のセミド
ライフルーツを詰め合わせたギフト。桃やマン
ゴーなどこの時期限定の 5 種セット 900 円。
☎ 03-6263-9739 | B2F
販売期間 / 11月23日(金) ~
12月25日(火)





ザ パイホール ロサンゼルス
The Pie Hole Los Angelesの
「黒トリュフのキッシュ」
GINZA SIX 限定
黒いダイヤモンドと呼ばれる
香り豊かな黒トリュフがたっぷり。
野菜をふんだんに盛り込んだ食べ応えのある
キッシュに、黒トリュフを合わせて贅沢に仕
上げた一品。直径18cm×高さ5cm
4,752円、スライス(1/8) 648円。販売期
間/～12月31日(月)
☎ 03-6264-6545 | B2F



しんざいみやま
旬菜三山の
「豚の柔らか煮 クリスマス Ver.」
GINZA SIX 限定
温冷どちらで食べても美味しい
しっかり味の染み込んだ豚煮。
素材の旨味を閉じ込め、二日間かけてじっくりと
炊き上げたこだわりの一品。500g 2,484円。
販売期間/12月20日(木)～12月25日(火)
☎ 03-6264-5538 | B2F

ぎんざへいすいけん
銀座 平翠軒の
「タルティーヌ 4種セット」
電子レンジやオーブンで温めるだけ。
華やかで手軽なオープンサンド。
ラタトゥイユ、フォアグラ、エスカルゴ、焼
き林檎の4種のフランス風オープンサンド。
4個入り 2,376円。
販売期間/12月1日(土)～2019年2月
28日(木)
☎ 03-6264-5315 | B2F



マールウの
「クリスマスパーティープリン」
天然の素材にこだわった
BIGサイズの極上パーティープリン。
那須高原の放し飼いの精卵と北海道特選の生ク
リームと牛乳を使用した手作りの焼きプリン。直
径21cm×高さ7cm。5,184円。要予約。
ご予約/～12月23日(日)、お渡し/12月1日(土)
～12月25日(火) ☎ 03-6264-5512 | B2F



タカザワ イチハチマル
TAKAZAWA 180 ICHI HACHI MARUの
「TAKAZAWA クリスマス コロケオードブル」
GINZA SIX 限定
ワインにも好相性の食べ応えあるベーコンコロケ。
看板メニューであるコロケと、オーブンで焼き上げたベーコンコロケ
をセットにしたオードブル。4,000円。販売期間/12月20日(木)
～12月25日(火) ☎ 03-6228-5935 | B2F



いまでや銀座の「勝沼醸造
アルガブランカ ブリリヤンテ
スパークリングワイン」
甲州葡萄の力強さと繊細さ。
世界に通じる純和製スパークリング。
甲州葡萄をシャンパンと同じ瓶内
二次発酵方式で造った貴重なス
パークリング。きめ細やかでク
リーミーな泡立ちが特徴。
750ml 5,508円。
☎ 03-6264-5537 | B2F



ワインショップ・エノテカの
「2008 ルイ・ロデレール・クリスタル」
至極のバランスを備えた
最上級のシャンパーニュ。
最高のヴィンテージにのみ生産される、世界最古のブ
レステージ・キュヴェ。ボトルは特注のクリスタル製。
750ml 37,800円。☎ 03-6263-9802 | B2F

Christmas Party Gourmet

パーティーに欠かせない、おいしいおもてなし。

本格的なホームパーティーも手軽に準備できる、
おいしさと華やかさを兼ねたグルメを集めました。



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュの
「モンジュのシュトーレン」
GINZA SIX 限定
スパークリングワインともよく合う
クリスマスの伝統菓子。
レーズンやイチジク、オレンジなどドライフル
ーツを混ぜ込み、じっくり焼き上げた一品。数量
限定販売。長さ18cm×高さ7cm ギフト箱
入り 3,132円。
販売期間/11月12日(月)～12月25日(火)
☎ 03-6280-6678 | B2F

はっこうすや しょうぶんす
発酵酢屋 庄分酢の
「Okawa Sparkling Vinegar」
お酒の飲めない人にもびびったりな
莓のスパークリングビネガー。
博多あまおうの果実を発酵させて作った
いちご酢に、あまおう果汁とちみつのかみ
を加えたノンアルコールのスパークリングビ
ネガー。500ml 2,160円。
販売期間/11月20日(火)～
☎ 03-6264-5531 | B2F



サンクセール ワイン アンド グロッサリー
St.Cousair wine & groceryの
「クリスマススペシャルギフト」
GINZA SIX 限定
パーティーに最適な詰めギフト。
豪華なマグナムサイズのワインと。
6年熟成のマグナムサイズのスパークリングワイン
と、人気のバスターズやドレッシングなどがセット
に。全6点 18,282円(かご代含む)。販売期間/
11月12日(月)～12月25日(火)
☎ 03-6263-9788 | B2F

meat & green 旬熟成の
「クリスマス限定ボックス」
GINZA SIX 限定
発酵熟成肉の
盛り合わせにドイツハム。
肉好きを喜ばせる。豪華セット。
独自の発酵熟成法で仕上げた黒毛
和牛と三元豚の盛り合わせに、ドイ
ツ製法の手作りハムとソーセージを
加えた贅沢なセット。400g 7,538
円～。要予約。ご予約/11月26日
(月)～12月18日(火)、お渡し/
12月23日(日)～12月25日(火)
☎ 03-6263-9829 | B2F



オトナプラザ
0107 PLAZAの
「クリスマス限定コールドプレスジュース」
水や砂糖は加えずに、素材の味を
贅沢に味わうフレッシュジュース。
北信州の農園から仕入れたブルーベリーをメインに、ブラ
ックベリーやストロベリーなど新鮮な果実をその場で生搾
り。300ml 1,000円。販売期間/11月12日(月)～12
月25日(火) ☎ 03-5537-5617 | 4F



荻野屋の
「特製ローストビーフ・鶏もも肉」
GINZA SIX 限定
パーティーグルメのメインには
王道のローストビーフ&骨付き肉を。
上州牛の希少部位であるイチボを使用した特
製ローストビーフ。約300g 5,400円(ブロッ
ク販売)。特製ソース付き。人気の若鶏の骨付
き鶏もも肉もクリスマス ver.で数量限定販売。
鶏もも肉2本入り 1,620円(1本 810円)。
販売期間/12月15日(土)～12月25日(火)
☎ 03-6263-9939 | B2F



CHRISTMAS SPECIAL CAKE

クリスマスを彩るスペシャルなケーキ。

1年に1度だけ味わえる、シェフ渾身のクリスマスケーキ。聖夜を華やかに彩るケーキで、大切な人と甘いひとときを。

※クリスマスケーキはご予約を承っており、お渡し期間中は店頭販売もしております。全て数量限定のため、お早めのご予約をおすすめいたします。



THE GRAND GINZA

GINZA SIX 限定

「苺のミルフィーユ」 ¥6,480

山本健シェフ

銀座マキシムの味を受け継ぐ
苺のミルフィーユをご家庭でぜひ。

コアントローの風味が効いたカスタードクリーム、ジューシーな苺、サクサクとしたパイ生地、絶妙なバランスをお楽しみいただける逸品です。1台のケーキに、苺を贅沢にも約20粒使用。甘さ抑えめなため、コーヒーや紅茶だけでなく、シャンパンとの相性も抜群です。

☎ 03-6263-9740 | 13F
サイズ/ 縦16cm×横11cm×高さ12cm
ご予約/ お渡し前日の17時まで
お渡し/ 12月22日(土)～12月25日(火)



パティスリーパブプロフ

GINZA SIX 限定

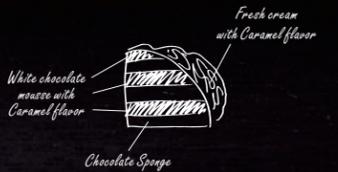
「ノエルキャラメル」 ¥5,000

近藤康和シェフ

大輪のダリアが咲いたかのような
大人のための上質なケーキ。

苦みの中に芳ばしく、わずかな塩味を感じるチョコレートムースと軽く焼き上げたチョコレートパウンド生地で3層に組み上げました。チョコレートムースの中には贅沢に、マカダミアナッツ、ピーカンナッツ、アーモンド、ドライイチジク、さらに食感のよいミルクチョコをかけたクッキーを入れ、豊かな口当たりになっています。

☎ 03-3289-7155 | B2F
サイズ/ 直径18cm×高さ10cm
ご予約/ 11月1日(木)～12月20日(木)
お渡し/ 12月21日(金)～12月25日(火)



オリジンヌ・カカオ

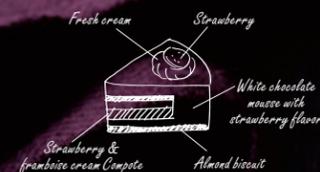
「クロヌ ルージュ」 ¥3,456

川口行彦シェフ

思わず驚きと笑顔が溢れる
鮮やかな赤のクリスマスケーキ。

苺やフランボワーズなどのフルーツのコンポートとクリームを苺風味のホワイトチョコレートムースで包み込んでいます。フルーツのほのかな酸味とホワイトチョコレートの優しい甘さのバランスをお楽しみいただける、見た目も鮮やかな新作です。

☎ 03-6228-5706 | B2F
サイズ/ 直径12cm×高さ9cm
ご予約/ 12月16日(日)
お渡し/ 12月21日(金)～12月25日(火)



PHILIPPE CONTICINI

フィリップ・コンティチーニ

GINZA SIX 限定

「ブッシュ マニユファクチュール」

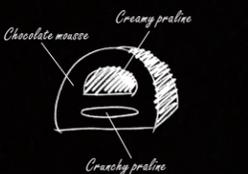
¥9,720

フィリップ・コンティチーニシェフ

別々の個性を持ったチョコレートの
抱きしめたくくなるような甘美な融合。

ヘーゼルナッツが引ききたる、チョコレートの力強くもソフトな印象。プラリネの粒とヘーゼルナッツのざくざくとした食感が、子どもの頬を懐しく思い起こさせます。おいしさに食欲に、自身を投入すべく魂を込めて創作されたケーキは、感動を生み出す味わいです。

☎ 03-3289-4011 | B2F
サイズ/ 縦16.5cm×横10cm×高さ8.5cm
ご予約/ 11月10日(土)～12月10日(月)
お渡し/ 12月23日(日)～12月25日(火)



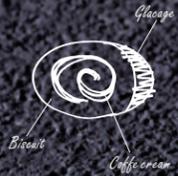
カフェ・ユーロップ

GINZA SIX 限定
「ブッシュカフェ」¥3,780

銀座伝説のカフェならではの
コーヒーの深い味わいと香り。

1920年当時、カフェ文化の中心だった銀座で最もコーヒーが旨いと称された「カフェ・ユーロップ」。GINZA SIX に復活した同店からは、銀座の華やかなクリスマスの夜をイメージしたケーキが登場。コーヒーの深いコクと香りを生かしたクリームを、しっとりとした生地でサンドしました。

☎ 03-3289-4021 | B2F
サイズ/縦16cm×横7.8cm×高さ10.5cm
ご予約/11月10日(土)～12月10日(月)
お渡し/12月23日(日)～12月25日(火)



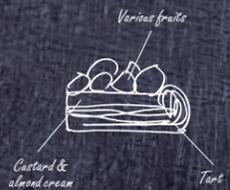
Viennoiserie JEAN FRANÇOIS

ヴィエノワズリー ジャン フランソワ
GINZA SIX 限定
「クリスマスタルト〜グルテンフリー〜」¥2,592

サクッとしたタルト生地に
みずみずしいフルーツがたっぷり。

米粉を使用したサクサクの生地に、上品な味わいのアーモンドクリームととろけるような食感の自家製カスタードクリームを合わせ、こぼれんばかりにさまざまなフルーツをのせたタルトケーキ。店舗人気のグルテンフリー商品をクリスマス特別仕様で華やかに仕上げた一品。

☎ 03-5537-5520 | B2F
サイズ/直径15cm×高さ7cm
ご予約/12月1日(土)～12月15日(土)
お渡し/12月21日(金)～12月25日(火)



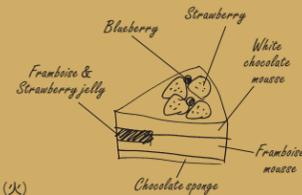
表紙のケーキ パティスリー銀座千疋屋

GINZA SIX 限定 「ノエル・フランボワーズ」 ¥5,400

国産苺の甘酸っぱさとホワイトチョコムースのハーモニー。

果実の老舗「銀座千疋屋」自慢の国産苺をふんだんに使用したムースケーキ。外からは3層に見えて、実は中にもう一層、フランボワーズと苺のジュレが隠れている。まろやかなホワイトチョコムースと、甘酸っぱいジュレの酸味が絶妙にマッチ。

☎ 03-6264-5523 | B2F
サイズ/直径15cm×高さ5cm
ご予約/～12月20日(木)
お渡し/12月22日(土)～12月25日(火)



ISHIYA GINZA

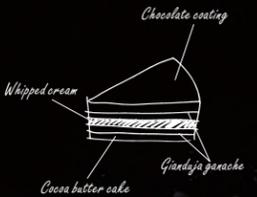
イシヤギンザ

GINZA SIX 限定
「モンドゥ アルジェンテ」¥4,320

雪の降る街が描かれた
シックなデザインの大人のケーキ。

ジャンドゥーヤガナッシュとホイップクリーム、しっとりとしたココアバター生地を重ね合わせ、チョコレートでコーティング。口どけのよいチョコレートのほろ苦さと、まろやかなクリームが絶妙に絡まる逸品。アルコールを少しさせた、大人の味わいのチョコレートケーキ。

☎ 03-3572-8148 | B2F
サイズ/縦11.5cm×横15cm×高さ5.8cm
ご予約/～12月15日(土)
お渡し/12月22日(土)～12月25日(火)



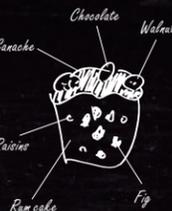
マーロウ

「クリスマスケーキ」¥3,024

ドライフルーツたっぷりの
マーロウ自慢のパウンドケーキ。

ケーキの生地はマーロウ一番人気の「ラムミックスケーキ」。アーモンド粉を100%使用したココのある生地に、ラム酒に漬けたレーズンやイチジク、くるみがぎっしり。口溶けのよいベルギー産の生チョコレートとシナモンシュガーバターのシャリシャリとした食感を楽しめる逸品。

☎ 03-6264-5512 | B2F
サイズ/縦16cm×横8cm×高さ8cm
ご予約/～12月23日(日)
お渡し/12月1日(土)～12月25日(火)



GINZA SIX 駐車場



■ 営業時間/6:00～26:00 ■ 収容台数/445台
■ 店舗ご利用のお買い上げ金額によるサービス
通常利用料金/30分・300円(税込)
3,000円以上のお買い上げ…1時間無料
10,000円以上のお買い上げ…2時間無料
30,000円以上のお買い上げ…4時間無料
※お買い上げ金額は税込、合算可です。※当日のご利用が対象です。
※割引は当日限り有効です。※駐車券を各店舗でのお支払い時にご提示ください。
※GINZA SIX 各店舗で加算します。※一部対象外の店舗がございます。

INFORMATION

[住所] 〒104-0061 東京都中央区銀座 6-10-1
[営業時間] レストラン(6・13F)11:00～23:00/ショップ・カフェ(B2～5F)10:30～20:30
※営業時間は一部店舗により異なります。不定休 ※元日は店舗休業日とさせていただきます。
また、年末年始は営業時間が通常とは異なります。
[お問い合わせ] GINZA SIX 総合インフォメーション
☎ 03-6891-3390 (受付 10:30～20:30) <https://ginza6.tokyo/>
※表示価格は全て税込です。別途サービス料がかかる場合がございます。
photo:Tetsuo Kitagawa, Yusuke Fujita (GLAD) styling:Yuki Nakabayashi text:Shizu Sakihama Design:nachiwa design, Inc.