



@HOME  
CAKE!  
@RESTAURANT  
w/ARTBOOK

XMAS GOURMET BOOK 2020

**@HOME  
CAKE!  
@RESTAURANT  
w/ ARTBOOK**

去年のクリスマスが終わった日から、2020年のXMASに向けての  
カウントダウンは始まっていました。

誰にとってもこの期間は特別なものです。

あなたの“その日”をスペシャルなものにしてみませんか。

大切な人や、大切な自分や、大切な時間をお祝いしましょう。

夢に出てきそうな、おいしいケーキやごちそうと一緒に。

誰もがひとりの子供になる日です。

メリークリスマス!



## XMAS IS DRAWING NEAR.

もうすぐクリスマス。

クリスマスを迎える準備は、もしかしたら本番よりも楽しい。そんな想いのフォトストーリーです。



Are you Rudolph?





**'Twas the night before Christmas,  
when all through the house  
Not a creature was stirring, not even a mouse;  
The stockings were hung by the chimney with care,  
In hopes that St. Nicholas soon would be there;**

Source: "A Visit from St. Nicholas"



**Dear Santa,  
with Love XXX**



My very own buche de noel.





**Happy christmas to all,  
and  
to all a good-night!**



# @HOME

## 完全予約 おうちでクリスマス。

とっておきのお知らせです。いつもはお店でしか味わえないようなプロの手による一品やメニューを、  
おうちで楽しめるのです！ 選んで、予約して、テイクアウトして、楽しく盛り付け。  
みんなで一緒でも、ふたりだけのディナーでも、おひとりさまでも、ぜひ。

GINZA SIX 限定

## Tamarind

タマリンド

### ビリヤニセット

2,000円



インド人シェフがつくる本場のインド料理。バスマティライスと特製チキングレービーを重ねて蒸しあげた北インド風ビリヤニは、ほどよくスパイシーなおいしさです。ライタ(ヨーグルトソース)とミニグリーンサラダをセットにしました。シンプルな洋食器に盛りつけて、ぐっと大人っぽいクリスマス仕様に。

#### INFO

6F | ☎03-6264-6541  
予約期間 / 11月25日(水)～12月31日(木) 予約方法 / 店頭、電話  
お渡し期間 / 12月1日(火)～31日(木) お渡し方法 / 店頭

胴体の骨を抜き、食べやすくした岩手県産みちのく清流どりを丸ごと焼き上げた、本格ビストロが作るローストチキン。中にはフォアグラとトリュフのピラフを詰めました。ジューシーな丸鶏と風味豊かに炊き上げたピラフのマリアージュをお楽しみください。ご自宅で楽しむ際は、ローストポテトやハーブなどつけあわせを用意すると、より一層本格的に。

#### INFO

6F | ☎03-3289-4120  
予約期間 / 12月25日(金)まで  
予約方法 / 店頭、電話  
お渡し期間 / 12月1日(火)～27日(日)  
お渡し方法 / 店頭

GINZA SIX 限定 限定50食

## BISTRO AUX AMIS

ビストロ オザミ

### フォアグラとトリュフのピラフを詰めた まるごとローストチキン

5,000円



各日20セット限定

## THE GRAND GINZA

ザ グラン ギンザ

### Local fusion Cuisine on the table

地産地消の本格コースをご自宅で

2人前 7,870円

全国各地の特産物を中心にしたイノベティブ・フュージョン料理のフルコース。ピクルス、神戸ボークのバテド・カンパニョ、コンソメスープ、ホタテと鯛のムース、黒毛和牛のグーラッシュの5品をセットにしました。湯煎解凍するだけのチルド配送で、手軽にプロの味を再現できます。コース仕立てで楽しむ料理で、自宅がレストランに早変わり。ハーブや卵など、つけあわせはご用意ください。

#### INFO

13F | ☎03-6280-6129  
予約期間 / 12月28日(月)まで ※3日前までの受付  
予約方法 / 店頭、電話(078-739-7600)、  
オンラインサイト(www.vmg.co.jp/restaurants/delivery/)  
お渡し期間 / 12月31日(木)まで  
お渡し方法 / 配送



生ハムやオリーブオイル、カラスミなどイタリア食材のグロッサリーショップ。19ヶ月熟成のバルマ産プロシュートをはじめ、13ヶ月熟成のサンダニエ産プロシュート、サラミ3種、オリーブ惣菜3種をセットにしました。旨味が凝縮された本場のおいしさをお楽しみください。

#### INFO

B2F | ☎070-1505-3812  
予約期間 / 12月15日(火)～12月21日(月)  
予約方法 / 店頭、電話、メール(info@piccolo-merca.com)  
お渡し期間 / 12月23日(水)～25日(金)  
お渡し方法 / 店頭

GINZA SIX 限定 限定100セット

## Piccolo Merca

ピッコロメルカ

### Piccolo Merca

クリスマスオードブルセット

4,167円



ローストビーフ 限定5本 / 鶏もも肉 各日限定10食

## OGINOYA

荻野屋

### 荻野屋特製ローストビーフ (ソース2種付)

300g 5,000円

### 鶏もも肉 (つけあわせ付)

1本 750円・2本 1,500円

峠の釜めしで知られる〈荻野屋〉で、クリスマスに人気の2品をご紹介します。上州牛のイチボ肉を使用したローストビーフは、肉のうまみを引き出す2種のソースもおいしさの理由。骨つきの鶏もも肉は、こだわりの調理法で焼き上げて、野菜のつけあわせをセットにしました。どちらもジュシーかつしっとりとしたおいしさで、プロの技を感じる仕上がり。肉のうまみを贅沢に感じる自慢のメニューです。

#### INFO

B2F | ☎03-6263-9939  
予約期間 / 11月14日(土)~12月21日(月)  
※3日前までの受付  
予約方法 / 店頭、電話  
お渡し期間 / 12月19日(土)~25日(金)  
お渡し方法 / 店頭



シンガポールスタイルのポークジャーキー専門店。炭火で燻製にした肉の香ばしさと風味豊かな特製ソースは、クセになるおいしさ。手軽に食べられてギフトに最適な、真空包装のスライスポークと辛口チリポーク、ミニEZポークとミニEZチリポークをクリスマスバッグに入れた、期間限定の特別バージョンです。

#### INFO

B2F | ☎070-3327-0184  
予約期間 / 12月23日(水)まで  
予約方法 / 店頭、電話、メール(bch@jp.bch.com.sg)  
お渡し期間 / 12月1日(火)~23日(水)  
お渡し方法 / 店頭、配送

GINZA SIX 限定

## BEE CHENG HIANG 美珍香

ビーチェンヒャン

### スペシャルクリスマスバッグ

4,850円



## Gallery of Sweets Art by PAPABUBBLE

キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE

### 七面鳥マシュマロ

5,371円

世界30以上の都市で人気のアートキャンディ専門店。本物の七面鳥の丸焼きと見紛うホワイトチョコレート製マシュマロは、中にナッツチョコやホワイトチョコチップ、フリーズドライのベリーがぎっしり。見た目も味も食感も楽しい、クリスマスらしいスイーツです。

#### INFO

B2F | ☎03-6228-5535  
予約期間 / 11月15日(日)~12月20日(日)  
予約方法 / 店頭、電話 ※要事前支払い  
お渡し期間 / 11月20日(金)~12月25日(金)  
お渡し方法 / 店頭、配送



お茶のおいしさを生かした料理や和菓子を展開する「くろぎ茶々」。愛らしい花型の最中に、宇治茶ベースのクリーム餡と旬のフルーツをサンドしました。クリーム餡は抹茶やほうじ茶などお茶の風味が引き立つこだわりの味。やさしい甘さとフルーツが相性抜群です。

#### INFO

B2F | ☎03-6264-5754  
予約期間 / 12月18日(金)まで  
予約方法 / 店頭、電話  
お渡し期間 / 12月19日(土)~25日(金)  
お渡し方法 / 店頭

GINZA SIX 限定 各日30セット

## KUROGICHACHA

くろぎ茶々

### 宇治茶と旬のフルーツ最中

2個入り 1,000円・4個入り 2,000円



# CAKE!

## クリスマスだけの。特別な。

お待ちかねのケーキのご紹介です。  
これほどたくさんの種類のなかから選べるのは日本のクリスマスのいいところのひとつ。  
思いっきり悩んでみてくださいね。



フルーツの魅力を堪能できる、スペシャルなショートケーキ。

GINZA SIX 限定 | 限定30台

## PÂTISSERIE GINZA SEMBIKIYA

パティスリー銀座千疋屋

GINZA SIX エスペシャリー  
デコレーション(5号) 7,500円

サイズ/約直径15×高さ11cm

フルーツ専門店ならではの素材のおいしさが際立つケーキ。上品なスポンジと甘さ控えめの生クリームが、ベリーの甘酸っぱさを引き立てます。GINZA SIX限定のデコレーションをご用意しました。

### INFO

B2F | ☎03-6264-5523  
予約期間/12月20日(日)まで 予約方法/店頭、電話  
お渡し期間/12月22日(火)~25日(金) お渡し方法/店頭



ひとり占めにぴったりな、ミニサイズのおいしさ。

## Café Cova Milano

カフェ コヴァ ミラノ

上: ストロベリー ジョイ 1,091円

下: ビアンカネーヴェ 926円

サイズ/約直径7.5×高さ5cm

人気のケーキ2品をクリスマスだけのスペシャルサイズでご提供。さわやかな酸味が際立つムースケーキ「ストロベリー ジョイ」と、メレンゲで飾ったショートケーキ「ビアンカネーヴェ」です。

### INFO

3F | ☎03-3289-3755

予約期間/12月15日(火)17:00まで 予約方法/店頭、電話

お渡し期間/12月23日(水)~25日(金)

お渡し方法/店頭 ※当日販売あり



クリスマス気分を盛り上げる、ゴージャスな2段重ねのケーキ。

50台限定

## PÂTISSERIE PAVLOV

パティスリー パブロフ

ネージュ 5,000円

サイズ/上段: 約直径10cm 下段: 約直径18cm 高さ18cm

ビスタチオ風味の生地に、ホワイトチョコレートのムースとベリーのジュレを何層にも重ね、シャンティクリームと苺、ホワイトチョコレートでできた雪の結晶を飾りました。軽やかな口当たりを楽しんで。

### INFO

B2F | ☎03-3289-7155 予約方法/店頭、電話

お渡し期間/12月22日(火)~25日(金) お渡し方法/店頭

※予定数に達し次第、予約受付終了となります。



フレンチビストロが贈る、フランス風苺のショートケーキ。

GINZA SIX 限定

## BISTRO AUX AMIS

ビストロ オザミ

苺のフレジェ 3,000円

サイズ／約縦15×横8×高さ5cm

バニラとキルシュ香る口どけのよいバヴァロワと大粒の苺、下に敷いたビスキュイのマリアージュがたまらないおいしさ。周囲を囲んだ甘酸っぱいナパージュが味わいにアクセントを加えます。

### INFO

6F | ☎03-3289-4120

予約期間／12月22日(火)まで 予約方法／店頭、電話

お渡し期間／12月1日(火)～25日(金) お渡し方法／店頭



2種のシフォンケーキとベリーのコントラストが絶妙。

GINZA SIX 限定

## JOTARO SAITO CAFÉ

ジョウタロウ サイトウ カフェ

JOTARO Xmasケーキ 5,000円

サイズ／約直径12×高さ12cm

片方はビスタチオ、もう片方はカカオ、左右で異なるおいしさを味わえる独自のなケーキ。それぞれにクリームを挟み、軽やかに仕上げました。シフォンケーキの空洞部分にはフレッシュベリーがたっぷり。

### INFO

4F | ☎03-6263-9961

予約期間／11月10日(火)～12月10日(木)

予約方法／メール(cafe@jotaro.net)

お渡し期間／12月21日(月)～25日(金) お渡し方法／店頭



濃厚な巴斯クチーズケーキには、酸味のあるジャムを添えて。

## MARLOWE

マーロウ

北海道巴斯クチーズケーキと  
2種のジャムセット 6,400円

サイズ/約直径21×高さ6cm

北海道産のクリームチーズと生クリームを贅沢に使い、こんがり焼き上げました。パルミジャーノのコクとオレンジの風味がアクセントです。甘酸っぱいラズベリーとブルーベリーのジャムで味変を。

### INFO

B2F | ☎03-6264-5512

予約期間/12月23日(水)まで 予約方法/店頭、電話

お渡し期間/12月1日(火)~25日(金) お渡し方法/店頭、配送



銀座で愛された幻の味を完全再現! クリスマスらしい贅沢なおいしさ。

GINZA SIX 限定 各日限定100台

## THE GRAND GINZA

ザ グラン キンザ

苺のミルフィーユ クリスマスバージョン  
6,000円

サイズ/約縦16×横11×高さ12cm

惜しまれながらも閉店した「銀座マキシム・ド・パリ」の名品が復活。コアントローを効かせたカスタードクリームと大粒の苺をさくさくのパイ生地ですンドし、香ばしいスライスアーモンドで囲みました。

### INFO

13F | ☎03-6263-9740

予約期間/12月26日(土)まで 予約方法/店頭、電話

お渡し期間/12月19日(土)~27日(日) お渡し方法/店頭



餅菓子の専門店が贈る、和洋折衷のクリスマスロール。

GINZA SIX 限定 限定30台

## BASHODO

芭蕉堂

クリスマスロール 3,200円

サイズ／約縦15×横8.5×高さ6cm

もちり焼き上げたもち粉の生地に、わらび餅と黒糖蜜クリームを挟んだ新感覚のおいしさ。わらび餅のサンタクロースと雪だるまの愛らしさにも注目です。やさしい甘さと豊かな食感を楽しんで。

### INFO

B2F | ☎080-4186-7520

予約期間／12月15日(火)まで

予約方法／店頭、電話、メール(info@bashodo.jp)

お渡し期間／12月22日(火)～25日(金) お渡し方法／店頭



イタリアの老舗〈スカルパート社〉による最高級のパネトーネ。

## Armonia

アルモニア

パネトーネ・クラシッコ 500g 3,500円

サイズ／約直径19×高さ13cm

家庭的な雰囲気と、心のこもったドルチェづくりで知られるメーカー。しっとりとした口当たりのパネトーネは、新鮮な卵やオレンジピール、レモンピールなど、厳選した素材の素朴なおいしさが光ります。

### INFO

B2F | ☎080-4186-7769

予約期間／12月5日(土)まで 予約方法／店頭、電話

お渡し期間／12月10日(木)～25日(金)

お渡し方法／店頭、配送 ※当日販売あり

# @RESTAURANT

## 王道のクリスマスディナー。

GINZA SIXでは、もちろんスペシャルな限定メニューもご用意してお待ちしています。

レストランでクリスマスを味わう、という高揚感は、やっぱり格別なものです。

しっとり、大人の静かな夜を味わってみませんか。



## THE GRAND GINZA

ザ グラン ギンザ

全国から取り寄せた旬の美味が主役のスペシャルコース。

山形牛のサーロインステーキ、伊勢海老のビスク、舌平目のプレゼなど、フレンチの技法を生かした特別メニュー。デザートには、特製プッシュ・ド・ノエルをお楽しみあれ。

ディナー・ド・ノエル

お一人様 15,000円(サービス料10%別)

- ・愛媛県産真鯛のタルタルとキャビア
- ・熊本県産天草大王のガランティーマ
- ・千葉県産伊勢海老のビスク ・青森県産平目のプレゼ
- ・山形牛サーロインのグリエ
- ・プッシュ・ド・ノエル フランボワーズのソルベ
- ・パン ・食後のお飲み物

### INFO

13F | ☎03-6280-6129

提供時間 / 17:00~LO21:00 提供期間 / 12月19日(土)~27日(日)

予約期間 / 12月27日(日)まで 予約方法 / 店頭、電話



## TSUKIJI SUZUTOMI

つきじ鈴富

個室の寿司カウンターで味わう  
豊洲仲卸が営む江戸前鮨店の美味。

伊勢海老や鮑など、新鮮な高級魚介を中心に  
たっぷりの海の幸とヴーヴ・クリコを楽しめるコース。  
にぎり寿司はお好みにあわせて自由によべます。



**クリスマスディナー** お一人様 50,000円 (個室料込み、サービス料10%別)

- ・ヴーヴ・クリコ イエロー ハーフボトル (2名様で1本)
- ・ふぐ白子豆腐 キャビア添え ・伊勢海老の姿造り※写真は2人前です
- ・鮑の磯焼き 肝ソース (2名様で1杯) ・フォアグラとフカヒレのスープ茶碗蒸し
- ・お好みににぎり寿司8貫、巻物、玉子焼 ・伊勢海老の味噌汁 ・水菓子

### INFO

13F | ☎ 03-6263-9860  
提供時間 / 17:30~LO21:00  
提供期間 / 12月11日(金)~26日(土)  
予約期間 / 12月23日(水)まで  
※3日前までに要予約・2~6名様  
予約方法 / 店頭、電話

## DARUMA KIWAMI

だるま きわ味

旬の素材をふんだんに使用した  
創作串揚げを心ゆくまで堪能して。

6本~30本まで、ご要望に応じて注文できる人気コース。  
クリスマスならではの限定特典として、  
フレッシュフルーツ入りのシャンパーニュ1杯をセットに。



**クリスマス限定シャンパーニュ付き  
おまかせコース**

お一人様 6本3,680円~30本13,000円

- ・フルーツ入りシャンパーニュ1杯
- ・先付け
- ・彩り野菜のバーニャカウダ
- ・創作串揚げ (6~30本)
- ・本日の小茶碗
- ・和牛すじ肉のどて焼き
- ・デザート

### INFO

6F | ☎ 03-6264-5539  
提供時間 / 17:00~LO22:00  
提供期間 / 12月1日(火)~25日(金)  
予約期間 / 12月25日(金)まで  
予約方法 / 店頭、電話



## Ironbark Grill & Bar

アイアンバーク グリルアンドバー

日豪のおいしさを凝縮した  
2日間だけのクリスマス限定コース。

オーストラリア産食材やスパイスにこだわった  
モダン・オーストラリア料理専門店。  
日本の旬の食材とのマリアージュをお楽しみください。

### クリスマスメニュー

お一人様 13,636円(サービス料10%別)

- ・3種のオイスター ウニ、イクラ、キャビア
- ・オーシャントラウトの低温コンフィ
- ・ホタテのソテー 発酵クリームと白子のリゾット
- ・アワビとオマール海老のロースト
- ・牛フィレのグリル フォアグラ添え トリュフソース
- ・クリスマスショコラ ベリーソース ・カフェ

### INFO

6F | ☎ 03-6264-5402  
提供時間 / 17:30~LO21:00 提供期間 / 12月24日(木)・25日(金)  
予約期間 / 12月25日(金)まで 予約方法 / 店頭、電話



## EMIT FISHBAR

エミット フィッシュバー

全国から選りすぐった牡蠣を提供する  
オイスターバー自慢のおいしさ。

海洋深層水で浄化した安全でミネラルたっぷりの牡蠣を  
ふんだんに取り入れ、多彩な調理法で提供する特別コース。  
サンが入った牛肉の希少部位ザブトンのカツレットも絶品です。

### INFO

6F | ☎ 03-3575-1540  
提供時間 / 17:00~LO22:00 提供期間 / 12月1日(火)~25日(金)  
予約期間 / 12月1日(火)~25日(金) 予約方法 / 店頭、電話



### クリスマスペアコース

お二人様 8,000円

- ・牡蠣マリネと真鯛のリース風サラダ
- ・2種の真牡蠣のカクテル
- ・牡蠣のクラムチャウダー
- ・真牡蠣のバターソテーと牛ザブトンのカツレット
- ・渡り蟹のトマトクリームパスタ
- ・レモンアイス



## il Cardinale

イル カルディナーレ

### 本場の味とボリュームを楽しめる クリスマス限定コース。

ポルチーニソテーを添えた牛フィレ肉のグリルをメインディッシュに、  
カジュアルな雰囲気です。イタリアの郷土料理をご堪能ください。  
国内未入荷のイタリア産スパークリングワインを1本サービスします。



### クリスマス限定ディナーコース

お一人様 10,000円

- ・スパークリングワイン フルボトル  
(2名様につき1本。奇数名様の場合、追加でグラスワインをサービス)
- ・前菜3種盛り合わせ
- ・サルディーニャ産カラスミのペペロンチーノ
- ・本日の牛フィレ肉のソテー ・ドルチェ ・コーヒー

#### INFO

6F | ☎03-3573-3088  
提供時間 / 17:30~LO20:30  
提供期間 / 12月1日(火)~20日(日)  
予約期間 / 11月10日(火)~12月20日(日) ※2名様~  
予約方法 / 店頭、電話



## MIXOLOGY SALON

ミクソロジー サロン

#### INFO

13F | ☎03-6280-6622  
提供時間 / 11:00~LO22:30  
提供期間 / 12月1日(火)~25日(金)

### ひと口ごとにおいしさが変化する 限定ミクソロジーカクテル。

カカオリキュールとシェリーを加えたラムに、  
うまみが強く、香り華やかな「さみどり」の抹茶を注ぎました。  
もみの木が茂る森をイメージした芳醇な香りが印象的です。

モスガーデン 1,600円(チャージ800円別)



# w/ ARTBOOK



## クリスマスの一品をアートブックと楽しむ。

ハートウォーミングでチャーミング、そしてもちろん美味しい名脇役たちのご紹介。  
銀座 蔦屋書店のコンシェルジュがセレクトしたアートブックをお供に、  
聖なる夜を限りなく素敵に過ごしてください。



クリスマスが近づくと、「今年のケーキはどうする?」とか「チキンとローストビーフ、どっち?」とか「イブは誰と過ごす?」とか、いろいろな選択肢に迫られるものです。そのひとつに「クリスマスに飲みたい赤ワインは?」というのがあります。

〈ワインショップ・エノテカ〉さんの回答は「クロ・デュ・ヴァルのノースコースト ジンファンデル2018」。1972年創業、86年にはフランス勢を抑えて世界No.1の赤ワインの座を獲得したという、カリフォルニア最高峰のワイナリーからのエレガントなジンファンデルです。フレッシュさもありながらの濃縮感をゆっくり味わってみてください。しかも、ボトル

のエチケットはキュートなスノーマン!

このワインとのペアリング推奨アートブックは、「先史以前から現在まで壮大なスケールで展開される美術の物語」(銀座 蔦屋書店 遠山浩行さん)、『The Story of Art 美術の物語』です。著者はオーストリアの美術史家のエルンスト・H・ゴンブリッチ。アート史における最重要の美術史の書物とされ、現在累計販売数は1000万冊に届く勢い! 元々若者向けにというコンセプトのもとに書き始められた書物なので、そんなに難しくないからねと語りかけられているような優しい文体はするする入ってきます。飲み過ぎ、読み過ぎには、どうぞご注意を。

じっくり、じっくり、するする。  
ジンファンデルのワイン+美術の物語



ノースコースト  
ジンファンデル2018  
/クロ・デュ・ヴァル

7,000円

ワインショップ・エノテカ  
B2F | ☎03-6263-9802



The Story of Art  
エルンスト・H・ゴンブリッチ著

8,500円

銀座 蔦屋書店  
6F | ☎03-3575-7755

イギリスにはクリスマスティーを飲む習慣があります。寒い季節に、より体を温めるためということもありますが、かつて高価だったスパイスをこの時くらいはガツンと効かせてお祝いしようという人々の気持ちの表れでもあったそうです。

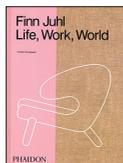
イギリスとダブリンでの修行を経て、パリでお店を出した〈ベージュマン&パートン〉のルイボス ズールーは、この時期におすすめの茶葉です。ルイボスティーをベースに、シナモン、カルダモン、グローブ、胡椒がブレンドされ、バニラで香りづけされているという優しいスパイスティー。たっぷりのミルクでチャイにするのにもぴったりです。ノンカフェインなの

で、クリスマスナイトを穏やかに彩ってくれることでしょう。

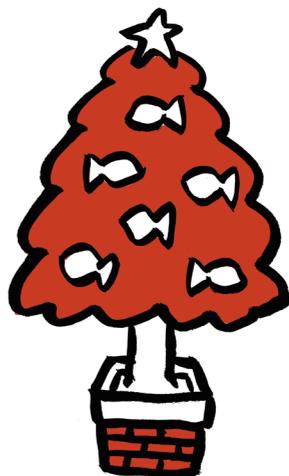
そんな素敵な長い夜とくれば北欧の家具。たとえばフィン・ユールは言わずと知れたデンマークを代表する家具デザイナーですが、そのプロダクトは今なお愛され、憧れられる存在です。「家具の作られた時代背景を豊富な資料とともに紹介しているので、文化としての椅子を楽しむことができます」(銀座 蔦屋書店 遠山浩行さん)という『Finn Juhl: Life, Work, World』。所有するしないに関わらず、その背景にある文化に触れることで、豊かなものに一歩近づくことができるはず。愛されるものには、理由があるのですね。



ルイボス ズールー  
70g 1,900円  
ベージュマン&パートン  
B2F | ☎ 03-6264-5413



Finn Juhl:  
Life, Work, World  
10,360円  
銀座 蔦屋書店  
6F | ☎ 03-3575-7755



クリスマスはとても楽しみだけど、他の人とはちょっと違うアプローチをしてみたい。そんな考え方も素敵ですね。そういうところから新しいクリエイションが始まることも。

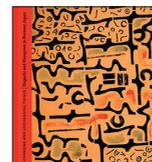
なので、乾杯もたまにはシャンパンではなく、スパークリング清酒で、というのはいかがでしょう。作り手は「awa酒」を世界に発信する永井酒造さん。使用しているのは、群馬県川場村の幻のお米「雪ほたか」。太陽光・天然水・風土など大自然の恵みがすべて凝縮し、人々の情熱と夢と希望がつまっているお米だそうです。世界で最も希少かつ評価の高いお米で作られた「水芭蕉」のあるクリスマスとは、なんとも清々しい。

“アテ”にはイサム・ノグチと長谷川三郎ふたりの展覧会(2019年横浜美術館にて開催)『変わるものと変わらないもの』図録など。ノグチにとって、有形無形の日本の文化遺産の案内役だった長谷川との交友や、出会った後の二人の創作の流れがキラキラと、というよりはキラギラと、心に迫ってきます。「ノグチの日本的なるものへ向けての創造を記した希少な本。芸術におけるビジョンに向けた二人の創造をゆっくり見比べながら読み進めると楽しいです」(銀座 蔦屋書店 遠山浩行さん)

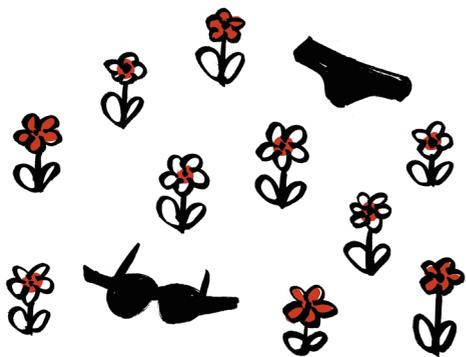
洗練されて見えるものにこそ、ちょっとプリミティブな情熱が隠されていたり。冷たいけど熱い、ような。



水芭蕉 雪ほたか  
AwaSake  
7,100円  
いまでや銀座  
B2F | ☎ 03-6264-5537



Changing and Unchanging Things:  
Noguchi and Hasegawa  
in Postwar Japan  
10,660円  
銀座 蔦屋書店  
6F | ☎ 03-3575-7755



ミツバチはフランス語でラベユ。数多くあるモノローラルハニーのなかから、その名もクリスマスブッシュと、ラズベリーを蜂蜜で煮詰めたコンフィチュールのギフトをどうぞ。

クリスマスブッシュが自生するオーストラリアのなかでも、世界で最も二酸化炭素濃度が低いとされるタスマニア島の北西端で採蜜された蜂蜜と、やはりタスマニア産レザードの蜂蜜を使用したコンフィチュール。とても上質なセットではありますが、大事にとっておきすぎないで、ホットミルクにいれたり、トーストに添えたり、毎日会う友人とのおつきあいをしていただきたい。なぜなら、蜂蜜は私たちの感性に直接訴えかける食べ物だからです。

美容、健康成分はもちろんですが、時に強く、時に優しく広がる香りと味わいの奥深さと



いったら、甘い、というひと言では言い尽くせない程です。

『ROXANE II』という写真集の、ペインティングされた身体の躍動感あふれるビジュアルも、美しいという言葉だけでは語れないものです。「被写体と写真家の女性の二人による、自由で自然体でありながらも独自の美学を感じます」(銀座 蔦屋書店 番場文章さん)。観る者を招き入れて溶かしてしまいそうな不思議な引力のある写真集です。もしかすると、蜂もこのような気持ちなのでしょうか。



クリスマス  
はちみつコンフィチュールギフト  
2,800円 [20個限定]  
L'ABEILLE  
B2F | ☎ 03-3572-3883



ROXANE II  
ヴィヴィアン・サッセン著  
8,000円  
銀座 蔦屋書店  
6F | ☎ 03-3575-7755

ある種の食べ物を目にすると思わずスマートフォンに手が伸びてしまうのは、美しいもの、美味しいものとの出会いの感激を、心のどこかの場所に永遠にとどめておきたいからなのかもしれません。ドライフルーツは、それを実現した食べ物です。

国産ドライフルーツ専門店の〈綾farm〉の熟成乾燥法というメソッドで丁寧に作られたドライフルーツたちはひとつひとつが宝石のよう。8種類の果物それぞれの、もっとも美しく美味しい瞬間を集めてクリスマスボックスにあつまりました。

そんな色と光の美しさを作品にしたアーティストがいます。韓国に生まれ、現在ニューヨーク

で活動するイナ・ジャンの初作品集は、自身のアパートのラジエーターに色とりどりのモチーフをセッティングして撮影したものだそうです。「窓から差し込む太陽の光が生み出す影、モチーフ自身の色味、独特な形状が生み出すリズム感が心地いい」(銀座 蔦屋書店 番場文章さん)。イナさんはかつてのインタビューで「自分が幸せになる写真を撮りたい」と語っています。

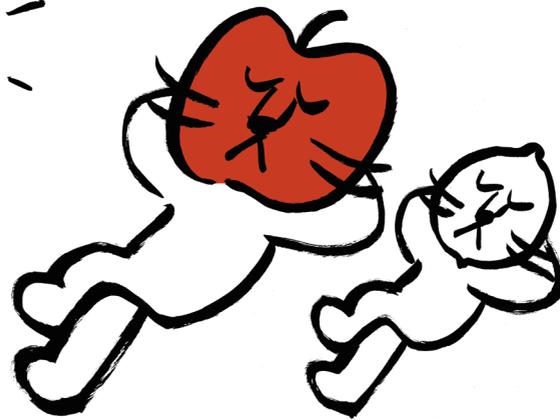
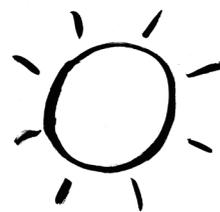
クリエイターの想像力がこちらにもダイレクトに伝わり、新たな想像が広がる、という瞬間はあるとき突然訪れます。かつて、果物の静止画にこめられた寓意や暗喩とはまた違う、ハッピーなメッセージをいろんな形で受けとめてみたいものです。



綾farm  
セミドライフルーツ  
クリスマス  
1,204円  
綾farm  
B2F | ☎ 03-6263-9739



RADIATOR THEATRE  
イナ・ジャン著  
10,000円  
銀座 蔦屋書店  
6F | ☎ 03-3575-7755



## クリスマス・プディングはどんな味なのか問題。 美味しいレシピで解決してみました。

ディケンズの『クリスマスキャロル』や、アガサ・クリスティのクリスマスものなど、イギリスのクリスマスシーンには、必ずといっていいほど、クリスマス・プディングなるものが登場します。ブッシュ・ド・ノエルやシュトーレンやパネトーネあたりはそれなりに経験があるのですが、どうにも、こればかりは長い間想像がつかないままでした。イギリスに詳しい人に「おいしいですか?」と尋ねても、「うーん・・・」と曖昧な返事が多いのです。おそらく、そんなにおいしいものではないような。でも、そのワードから伝わってくるウキウキ感だけは無限大。そこで、美味しいクリスマス・プディングのレシピを『foodremedies』の長田佳子さんに考えてもらいました。これを、みなさまへのクリスマスプレゼントとさせていただきます。

## CHRISTMAS PUDDING

[クリスマスプディング]

### ingredient [材料]

直径12cm型×1個分  
 ブランデー …… 30g  
 ドライレーズン …… 50g  
 ドライ アプリコット …… 20g  
 ドライいちじく …… 70g  
 オレンジピール …… 10g  
 松の実 …… 10g  
 ヘーゼルナッツ …… 10g  
 薄力粉 …… 35g  
 パン粉 …… 35g  
 シナモン …… 2g  
 きび砂糖 …… 10g  
 バター …… 35g  
 レモン皮、汁 …… 1個分  
 全卵 …… 1個  
 牛乳 …… 30g

### preparation [下準備]

- 前日からブランデーにドライフルーツをつけておく —— a.
- 松の実とヘーゼルナッツをオーブンでローストしておく —— b.
- 薄力粉をふるいパン粉、シナモンを合わせておく —— c.
- バターを室温に戻す —— d.
- オーブンを160度に設定し、パットにたっぷりのお湯をはっておく
- 型にバターを塗る(分量外)

### how to [つくりかた]

1. ボウルにブランデーにつけたドライフルーツ(a.)をいれ、ホイッパーで潰し混ぜ、松の実とヘーゼルナッツ(b.)を加える。
2. 1.に粉類(c.)ときび砂糖、柔らかくしたバター(d.)を加えてゴムベラで混ぜ、レモンの皮と汁、溶いた卵をいれ混ぜ、牛乳を加えさらに混ぜる。
3. 生地を型にいれて表面をならし、表面にオープンシートをのせアルミホイルでふたをしたら、160度のオーブンで2時間湯せん焼きする。

※湯せんの水が減ったら都度お湯を足す。

※ブランデーの味を強めたい場合は、焼き上がりすぐに刷毛で全体に塗ります。





photos\_ NAO SHIMIZU (COVER, BACK COVER, P4-10, 12-19, 21-29, 45, 46), TAMON MATSUZONO (P31-37)  
styling\_ MIYOKO OKAO (COVER, BACK COVER, P4-10, 45, 46), MIWAKO TANAKA (P12-19, 21-29)  
hair & make-up\_ HIROMI CHINONE (Cirque / COVER, BACK COVER, P4-10, 45)  
food coordinate\_ KAKO OSADA (foodremedies / P4-10, 45), NOBUKO NAKAYAMA (P12-19, 21-29)  
illustration\_ SANDER STUDIO (P38-43)  
text\_ KEIKO YAMAMOTO (P3-10, 11, 20, 30, 38-44), HITOMI MIYAO (P12-19, 21-29, 31-37)  
art direction & design\_ KAORI OKAMURA  
produce & edit\_ MAGAZINE HOUSE CREATIVE STUDIO  
print\_ DAI NIPPON PRINTING CO., LTD  
publisher\_ GINZA SIX RETAIL MANAGEMENT CO., LTD.

#### INFORMATION

11/9(月)～掲載商品をご予約・ご購入の方に、  
先着で特製クリスマスカードをプレゼント！

※各店舗にてなくなり次第、終了いたします。  
※デザインはお選びいただけません。ご了承ください。  
※店頭でのお会計の際にプレゼントいたします。ご配送分は対象外です。  
※一部、対象外の店舗がございます。



#### GINZA SIX

東京都中央区銀座6-10-1

ショップ・カフェ 10:30-20:30 / レストラン 11:00-23:00 ※店舗、施設により異なります

電話番号 03-6891-3390 (GINZA SIX 総合インフォメーション 受付時間 10:30-20:30)

<https://ginza6.tokyo> @@ginzasix\_official

※掲載商品は、すべて税抜価格です。※商品の詳細や送料は直接店舗までお問い合わせください。  
※営業状況や飲食の提供時間が急遽変更になる場合がございます。※掲載情報は2020年10月23日時点のものととなり、内容は予告なく変更になる場合がございます。



<https://ginza6.tokyo/>