

FOOD

"DAIKON-MOCHI" PAN-FRIED RADDISH CAKES BY KAPO CHORYUMON

大根餅 BY 家寶 跳龍門

具材はシンプルに大根と腸詰めと干しエビのみ。

外はカリカリ、中はもっちりとした食感の家寶 跳龍門でも人気の一品。

家寶 跳龍門

家寶 跳龍門

中国料理の名店で腕を鳴らした料理長による広東料理から飲茶までを楽しめるお店。主力は広東料理ですが、現代の食し方や銀座という地で好まれる要素も柔軟に取り入れ、お客様の幅広い嗜好にお応えします。



MOCHI DORAYAKI WITH RED BEAN PASTE AND BUTTER BY GINZA BASHODO

あんバタ MOCHI 生どら焼き BY GINZA 芭蕉堂

mochi 生どら焼きシリーズに新しい仲間が登場。

上品な甘さのつぶし餡に、バターと沖縄宮古島の雪塩を加えました。

自慢のもっちり食感の生地にもまれた甘味と塩味の絶妙なバランスを是非ご堪能ください。



GINZA 芭蕉堂

餅菓子一筋 150 年余の老舗芭蕉堂。

わらび餅を主力にももち食感と旬の素材に拘った和スイーツも好評。

和菓子文化を世界に発信する旗艦店の GINZA 芭蕉堂です。



HAYAMA BOLO WITHIN CRANBERRY BY MARLOWE

葉山ボーロ（クランベリー）BY マーロウ

葉山の夕日をイメージしたまあるくかわいらしい、

しっとり食感が特徴のグルテンフリーのフィナンシェ。

ほどよい甘さのアーモンド生地にドライクランベリーの酸味が調和した相性は抜群です。



マーロウ

豊かな海と山に囲まれた自然の宝庫、神奈川県三浦郡葉山町で、

厳選された素材を使って造られる、

安心・安全で美味しい唯一無二のピーカー入り手作り焼きプリン。

そんな自慢の商品を愛情を持ってご提供します。



REFRESHMENTS

RICE CRACKERS BY JINGORO

おせんべい BY 甚五郎

『甚五郎』は1907年より山紫水明の地日光で米菓づくりに専念してきた石田屋の新ブランドです。手間暇かけて焼き上げた味・焼き・香りの3拍子がそろった米菓をお楽しみ下さい。

DRIED FRIET BY AND THE FRIET

ドライフリット BY AND THE FRIET

東京・広尾で行列のできるフレンチフライ専門店「アンドザフリット」が開発した、ベルギー産ポテトの黄色の果肉とうまみを活かした”サクサク食感”のプレミアムスナックです。

FINANCIER BY ARNAUD LARHER PARIS

フィナンシェ BY アルノー・ラエール パリ

M.O.Fをはじめ数々の栄誉ある賞に輝くクランシェフ、アルノー・ラエール氏の代表作。良質なスペイン産アーモンドの濃厚な風味と焦がしバターが香ばしい、贅沢なフィナンシェ。

Hotel Chocolat CHOCOLATE BY Hotel Chocolat

Hotel Chocolat チョコレート BY Hotel Chocolat

イギリスのカカオブランドの「ホテルショコラ」のオリジナルチョコレートは、「More Cacao Less Sweet」をコンセプトに、上質なカカオを使った豊富なバリエーションを取り揃えています。人気のチョコレートをお楽しみください。

SAQU LANGUE DE CHAT BY ISHIYA G

サク ラングドシャ BY イシヤ ジー

「白い恋人」から生まれた 彩りラング・ド・シャ。軽くて口どけがよいサクサク食感のラング・ド・シャは ISHIYA が長年磨き上げてきた技術の賜物です。

TEA BY TEA FORTÉ

EARL GREY

アールグレイ {HOT / ICE}

アッサム茶葉とコールドプレスされたイタリア産ベルガモットを合わせた至高のブレンド。
有機コーンフラワーを加え、風味豊かでコク深い味わい。

RASPBERRY NECTAR

ラズベリーネクター {HOT / ICE}

果実感たっぷりのハーブティー。
ハイビスカス、林檎、オレンジも加え、甘めでジューシー。ノンカフェイン。

WHITE GINGER PEAR

ホワイトジンジャーペア {HOT / ICE}

繊細な風味の白茶に甘い梨や生姜のキレを加えたホワイトティー。
フルーティーな甘味にシトラスの酸味と生姜のアクセントが深い味わい。

JAPANESE TEA BY 中村藤吉本店

NAKAMURA BLEND GREEN TEA

中村茶

煎茶や玉露など7種類のお茶を合組した特別茶。

"HOJICHA" ROASTED TEA

上ほうじ茶

煎茶などの葉やくきを高温で炒ったお茶。苦味や渋みが少なく、香り高い。

"TOKICHI" SENCHA GREEN TEA

藤吉

野生的な、煎茶らしい苦渋みや香りを持つ煎茶。

"GENMAICHA" BROWN RICE TEA

かぶせ玄米茶

かぶせ茶に玄米を混ぜており、香ばしさとまろやかな甘みが持ち味。

COFFEE BY LITTLE DARLING COFFEE ROASTERS

COFFEE

コーヒー { HOT / ICE }

{ HOT } Ethiopia Natural エチオピア ナチュラル

{ ICE } Blend : Kenya , Colombia ブレンド : ケニア、コロンビア

ESPRESSO

エスプレッソ

Blend : Kenya , Colombia ブレンド : ケニア、コロンビア

CAFFÉ LATTE

カフェ・ラテ { HOT / ICE }

Blend : Kenya , Colombia ブレンド : ケニア、コロンビア

JAPANESE FRUIT JUICE

“SATSUMA” MANDARIN ORANGE JUICE

温州みかんジュース

みかんそのものの風味と香りが生きた濃厚でマイルドな味わい。

“GASSAN” GRAPE JUICE

月山ぶどう果汁

山形県産「ヤマソービニオン」を100%使用。濃厚な色調に密度の高い果実味と野性的な酸味。

“TSUGARU” APPLE JUICE

津軽りんごジュース

青森県産「つがる」のみを絞った、繊細で上品な自然の甘味とさっぱりとした酸味。

SPARKLING MINERAL WATER

PERRIER

ペリエ

FROM THE SECOND SOFT DRINK ORDERED, 700YEN CHARGE IS APPLIED (REFRESHMENT INCLUDED)

ソフトドリンク 2杯目以降は700円（お茶菓子付き）でお楽しみいただけます。

WINE

ARUGABRANCA CLAREZA [WHITE]

勝沼醸造 アルガブランカ クラレーザ [白ワイン] G 900 / HB 3000

甲州の個性をシュール・リー製法によって引き出した、澁刺とした爽やかな香りと瑞々しい味わい。

ARUGANO CLAN [RED]

勝沼醸造 アルガーノ クラン [赤ワイン] G 900 / HB 3000

ベリー系の香りと豊かな果実味、柔らかい酸味、円い渋みがバランスよく調和するミディアムボディ。

SPARKLING WINE

QUARTET ANDERSON VALLEY BRUT [SPARKLING]

カルテット・アンダーソン・ヴァレー・ブリュット G 1500 / HB 5000

青リンゴ、洋ナシ、ヘーゼルナッツのような豊かなアロマ。リッチな味わいとシャープな酸のスパークリングワイン。

CHAMPAGNE

LOUIS RODERER COLLECTION [HALF BOTTLE]

ルイ・ロデレール コレクション [ハーフボトル] HB 7500

老舗シャンパーニュ・メゾン、ルイ・ロデレールのスタイルが詰め込まれた代表キュヴェ。

毎年その年ごとに収穫したブドウで造るワインをベースに、リザーヴワインを最良なバランスでブレンドしてリリース。

ALL PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX.

料金には消費税が含まれております。

BEER

KAGUA BLANC

馨和 ブラン

1200

フレッシュな柚子と酵母由来の華やかな香り。爽やかでドライな仕上がりがり。

KAGUA ROUGE

馨和 ルージュ

1200

ローストした麦芽とスパイシーな山椒をふんだんに使った、どっしり重厚な味わい。

SAKE

JYUNMAI DAIGINJYOU HAKKAISAN

純米大吟醸 八海山

1000

全て手作りの麴と八海山の雪解け水が湧水となった「雷電様の清水」で醸した純米大吟醸。

ALL PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX.

料金には消費税が含まれております。



il Cardinale

CUCINA ITALIANA

LOUNGE SIX 限定 お取り寄せメニュー

ORDERS NOT AVAILABLE BETWEEN FROM 3:00 PM UNTIL 5:30 PM.
PAYMENT BY CREDIT CARD ONLY.

15:00-17:30の間はご注文いただけません。お支払いはクレジットカードのみとなります。

ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI PLATE

生ハムとイタリアンサラミの盛り合わせ

2400

おすすめの上質なイタリア産サルミを盛り合わせました。相性の良いオリーブとピクルスを添えて。

ASSORTED CANAPE AND ITALIAN CHEESE PLATE

カナッペ3種とイタリアンチーズの盛り合わせ

2400

イル カルディナーレ風オリジナルカナッペと本場イタリア産チーズ。様々なお味をお楽しみ頂ける盛り合わせです。



GINZA SIX 6階にある伝統的なトスカーナ料理を中心にイタリアの郷土料理をご提供する本場さながらのトラットリア「イル カルディナーレ」。シェフが「LOUNGE SIX のお客様に寛ぎのひとときを」そんな想いから仕立てた特別な品々です。洗練された空間でイタリアの味わいをお楽しみください。