

<NEWS LETTER>

報道関係各位

2020年12月16日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX WINTER 2021>

いちごとチーズ両方を一緒に楽しめる欲張りスイーツや

チーズのおいしさを堪能できる贅沢メニューなど

GINZA SIX 冬グルメ いちご&チーズ特集

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、「いちご」と「チーズ」を贅沢に使用した冬グルメを展開します。たくさんの品種が身近なものになりつつあり、味わいの個性も豊かに、楽しみ方のバリエーションが増えてきている「いちご」と「チーズ」を、一流の作り手が上質なスイーツや、個性豊かな特別メニューに仕立ててお届けします。

■GINZA SIX冬のグルメトレンド

① いちごとチーズ両方を一緒に楽しめる欲張りスイーツ



苺のフロマージュカップケーキ
(パティスリー銀座千疋屋)



福岡県産あまおうと
フロマージュブランのパフェ
(THE GRAND GINZA)



フロマージュブランのムースを浮かべた
苺のスープ
(ビストロ オザミ)

② チーズのおいしさを堪能できる贅沢メニュー



3種のイタリア産チーズがとろける
至福のチーズリゾット
(Bicerin)



おまかせコース
(だるま きわ味)



あか牛の特上牛タン、
シャトーブリアンの網焼き 2種盛り合わせ
雲丹のチーズソース添え
(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅)

そのほかにも、いちご&チーズが楽しめる
スイーツを展開!



①いちごとチーズ両方を一緒に楽しめる欲張りスイーツ

フロマージュブランといちごのバタークリームをたっぷり絞った愛らしいタルトや、福岡県産のあまおうを贅沢に使用した美しいパフェ、甘酸っぱい完熟いちごを冷たいスープに仕立てたデザートなど、「いちご」と「チーズ」のハーモニーを楽しめるスイーツを多数取り揃えました。



苺のフロマージュカップケーキ
(パティスリー銀座千疋屋)
価格:1個750円

しっとりとした焼きあげたジェノワーズ生地に濃厚なベリーソースをトッピングし、フロマージュブランといちごのバタークリームをたっぷり絞った目にも愛らしいタルト。2層のクリームの色合いと、やさしくとろけるような甘さをお楽しみください。仕上げに散りばめたピスタチオアッシュと、甘酸っぱいフレッシュいちごが味わいを引き立てます。フルーツのことを知り尽くした専門店ならではのおいしさです。



福岡県産あまおうとフロマージュブランのパフェ
(THE GRAND GINZA)
価格:2,800円 サービス料10%別

福岡県産のあまおうを贅沢に使い、厳選した材料を何層にも重ねた美しいパフェ。ダイス状のいちごを浮かべたジュレの上に、パイラム、フロマージュブラン、ホワイトチョコ、ガナッシュモンテプレーズ、いちごのコンフィを重ね、仕上げにシャンティクリームといちごのチョコレート飾りをしました。それぞれの味わいが絶妙に混じりあい、繊細なマリアージュを楽しむことができます。パティシエの技を感じるおいしさです。



フロマージュブランのムースを浮かべた苺のスープ
(ビストロ オザミ)
価格:800円

甘酸っぱい完熟いちごを冷たいスープに仕立て、旬のおいしさを凝縮したデザート。スープの上にはフランス産のフロマージュブランのムースを浮かべ、ブルーベリーやラズベリーを華やかにあしらいました。フレッシュでジューシーないちごの味わいと、さわやかな酸味とコクを感じるフロマージュブランが口の中で溶け合います。軽やかでさっぱりした味わいで、フレンチの締めデザートとしてぴったりな一品です。

②チーズのおいしさを堪能できる贅沢メニュー

3種のイタリア産チーズを贅沢に使ったリゾットや、チーズを使った創作串揚げ、雲丹をたっぷり練りこんだチーズソースをかけていただく最高級あか牛の特別メニューなど、バリエーション豊かなチーズメニューをご用意しました。



3種のイタリア産チーズがとろける至福のチーズリゾット
(Bicerin)
価格:1,260円

ピエモンテ州のゴルゴンゾーラチーズ、ロンバルディア州のタレージョ、そしてエミリア=ロマーニャ州のパルミジャーノ・レッジャーノを贅沢に使ったリゾット。チーズをあえて大きめにカットすることで、芳醇な香りや食感を楽しめるように仕上げました。トッピングに飾った枝付きドライレーズンのやさしい甘みが、チーズの塩気とほどよくマッチします。サクサクに焼いたバゲットとあわせてお楽しみください。



おまかせコース
(だるま きわ味)

価格:3,680円~13,000円

6本~30本まで、ご要望に応じて注文できる人気のコースに、チーズを使った創作串揚げがラインナップ。タレージョチーズの串揚げの上にチェダーチーズとブルーチーズをのせて炙り、仕上げにパルミジャーノとはちみつをかけた「クアトロフォルマッジ」、国産生うにを贅沢にのせた「生うにとゴーダチーズのグラタン」、ベーコンの串揚げにミックスチーズをのせて香ばしく仕上げた「ベーコンと炙りチーズ」の3品です。



あか牛の特上牛タン、シャトーブリアンの網焼き 2種盛り合わせ雲丹のチーズソース添え

(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅)

価格:8,500円

熊本・阿蘇の雄大な自然の中で育った最高級クラスのあか牛にこだわった専門店。タンカルビ、タン元とも呼ばれ1頭から100gしか取れない希少な特上牛タンと、シャトーブリアンをミディアムレアの網焼きにし、雲丹をたっぷり練りこんだチーズソースをかけました。赤身の多いあか牛ならではのおいさと、濃厚なソースが絡みます。お肉だけを食べるもよし、ソースとからめて楽しむもよしの贅沢な一皿です。

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「冬のおすすめ商品リスト」をご参照ください。

<GINZA SIX NEWS>

■期間限定のポップアップショップ

<グルメ>

▼ARNAUD LARHER PARIS (B2F)

M.O.FやC.C.Cにも選出され、一度味わうと忘れられない味と称されるパティシエ&ショコラティエ、アルノー・ラエール氏によるショコラトリーが期間限定で登場。注目は、日本限定のボンボンショコラ「モン・プチ・プレジール」。良質な塩とミルクの産地として知られるブルターニュ地方にルーツを持つ氏がこだわり抜いたキャラメルに、オレンジやストロベリー、マロン、セサミのフレーバーを合わせました。



【展 開 期 間】 2021年2月2日(火)～2月28日(日)

<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

※急遽、営業時間に変更になる場合がございます。

※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(木)、1月2日(土)は下記の通り短縮営業となります。

12月31日(木)

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(土)

ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:00

レストラン(6F、13F) 11:00～22:00

□休館日 不定休 ※2021年1月1日(金・祝)は店舗休業日となります。

□アクセス 東京メトロ 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: 荒川(080-7045-8071)、須田(080-4071-7269) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

※価格は全て税抜きです。店舗により別途サービス料が発生いたします。
※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2020年12月16日の情報です。
※新型コロナウイルス感染拡大の影響により、内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

GINZA SIX冬のおすすめグルメ商品リスト

いちごとチーズ両方を一緒に楽しめる欲張りスイーツ



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名: まるごと莓チーズケーキデニッシュ
価格: 1個450円

GINZA SIX限定の人気商品「Wチーズケーキデニッシュ」にフレッシュないちごをまるごと入れたスペシャルバージョン。デニッシュの中にフランス産チーズを使用したベイクドチーズを焼き込み、上に北海道産のチーズを使ったレアチーズケーキをトッピングしました。濃厚なチーズの風味と甘酸っぱいいちごの組み合わせをお楽しみください。ひとつでいくつものおいしさを堪能できる、満足感いっぱいのデニッシュです。
販売期間: 12月26日～2月23日まで

GINZA SIX限定



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: フレジェ
価格: 926円

フルーツやクリームで華やかにデコレーションした横浜元町生まれのパウンドケーキ専門店が提案するいちご & チーズのスイーツ。パナラの風味をほんのりきかせたパウンドケーキに、いちごフレーバーのガナッシュクリームをサンドしました。ガナッシュクリームの中には、フリーズドライのいちごを忍ばせ、味わいにアクセントを加えています。仕上げに飾ったマスカルポーネチーズのクリームがポイントです。
販売期間: 12月26日～2月23日まで

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: 福岡県産あまおうと
フロマージュブランのパフェ
価格: 2,800円

福岡県産のあまおうを贅沢に使い、厳選した材料を何層にも重ねた美しいパフェ。ダイス状のいちごを浮かべたジュレの上に、バイクラム、フロマージュブラン、ホワイトチョコ、ガナッシュモンテフェレス、いちごのコンフィを重ね、仕上げにシャンティクリームといちごのチョコレートを飾りました。それぞれの味わいが絶妙に混じりあい、繊細なマリアージュを楽しむことができます。パティシエの技を感じるおいしさです。
提供期間: 12月26日～2月23日まで

GINZA SIX限定

チーズのおいしさを堪能できる贅沢メニュー



Bicerin (B2F)

メニュー名: 3種のイタリア産チーズがとろける
至福のチーズリゾット
価格: 1,260円

ピエモンテ州のゴルゴンゾーラチーズ、ロンバルディア州のタレッジョ、そしてエミリア＝ロマーニャ州のバルジヤノ・レッチャーノを贅沢に使ったリゾット。チーズをあえて大きめにカットすることで、芳醇な香りや食感を楽しめるように仕上げました。トッピングに飾った授けきドライレーズンのやさしい甘みが、チーズの塩気とほどよくマッチします。サクサクに焼いたバゲットとあわせてお楽しみください。
提供期間: 12月26日～2月23日まで

GINZA SIX限定



パティスリー 銀座千疋屋 (B2F)

商品名: 莓のフロマージュカップケーキ
価格: 1個750円

しっとり焼きあげたジェノワーズ生地に濃厚なペリーソースをトッピングし、フロマージュブランといちごのパタークリームをたっぷり絞った目にも愛らしいタルト。2層のクリームの色合いと、やさしくけるような甘さをお楽しみください。仕上げに散りばめたビスタチオアッジェと、甘酸っぱいフレッシュいちごが味わいを引き立てます。フルーツのことを知り尽くした専門店ならではのおいしさです。
販売期間: 1月4日～2月14日まで

GINZA SIX限定



芭蕉堂 (B2F)

商品名: いちごとバターちのmochi 生どら焼き
価格: 1個380円

餅菓子専門店が提案するのは、餅粉を使ったもちもちの生地に、いちごバターチーズクリーム、あんこをサンドした生どら焼き。フレッシュないちごの酸味とふっくらと炊き上げた十勝産あんこのやさしい甘さに、クリームチーズとマスカルポーネチーズ、生クリーム、バターをあわせた自家製のバターチーズクリームが絶妙なアクセントを加えます。店内調理で仕上げる、できたてのおいしさをお楽しみください。
販売期間: 12月26日～2月23日まで

GINZA SIX限定



マーロウ (B2F)

商品名: ストロベリーチーズプリン
価格: 1個950円

フランス・プルトານューのフルーツ加工専門工房「ラ・フルティエール」のストロベリーピューレをふんだんに使ったクリームチーズプリン。完熟した果実のみで作られた無添加のピューレは香り高く、クリームチーズとの相性もばっちり。トッピングのソースにはフランポワーズプリゼを加え、味わいに変化をつけました。甘酸っぱいいちごと濃厚なクリームチーズ、ほろ苦いカラメルが絶妙なハーモニーを奏でます。
販売期間: 12月26日～2月23日まで



ビストロ オザミ (6F)

メニュー名: フロマージュブランのムースを浮かべた
莓のスープ
価格: 800円

甘酸っぱい完熟いちごを冷たいスープに仕立て、旬のおいしさを凝縮したデザート。スープの上にはフランス産のフロマージュブランのムースを浮かべ、ブルーベリーやラズベリーを華やかにあしらいました。フレッシュでジューシーないちごの味わいと、さわやかな酸味とコクを感じるフロマージュブランが口の中で溶け合います。軽やかでさっぱりした味わいで、フレンチの締めめのデザートとしてぴったりな一品です。
提供期間: 12月26日～2月23日まで

GINZA SIX限定



だるまきわ味 (6F)

メニュー名: おまかせコース
価格: 3,680円～13,000円

6本～30本まで、ご要望に応じて注文できる人気のコースに、チーズを使った創作串揚げがラインナップ。タレッジョチーズの串揚げの上にチェダーチーズとブルーチーズをのせて炙り、仕上げにバルジヤノとはちみつをかけた「クアトロフォルマッジ」、国産生うにを贅沢にのせた「生うにとゴーダチーズのグラタン」、ベーコンの串揚げにし、雲丹チーズをのせて香ばしく仕上げた「ベーコンと炙りチーズ」の3品です。
提供期間: 12月26日～2月23日まで



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅 (13F)

メニュー名: あか牛の特上牛タン
シャトーリアンの網焼き 2 種盛り合わせ
雲丹のチーズソース添え
価格: 8,500円

熊本・阿蘇の雄大な自然の中で育った最高級クラスのおか牛にこだわった専門店。タンカルビ、タン元とも呼ばれ1頭から100gしか取れない希少な特上牛タンと、シャトーリアンをミディアムレアの網焼きにし、雲丹をたっぷり練りこんだチーズソースをかけた。赤身の多いあか牛ならではのおいしさと、濃厚なソースが絡みます。お肉だけを食べるもよし、ソースとからめて楽しむもよしの贅沢な一皿です。
提供期間: 12月26日～2月23日まで
※前日までに要予約

GINZA SIX限定