

<GINZA SIX SPRING 2022>

3月にOPENする新店舗の商品も登場
春の定番「ピンク」スイーツや、お花見にぴったりなテイクアウトグルメ、
新緑を感じる「抹茶スイーツ」など

GINZA SIX 春グルメ情報

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、いちごや桜、バラなどを使い、春を象徴するカラー「ピンク」に仕上げたスイーツや、お花見を彩るテイクアウトグルメ&スイーツ、桜の後の新緑を感じる抹茶スイーツなど、春の訪れを祝う華やかなスイーツやグルメ、特別メニューを展開します。

<GINZA SIX 春グルメ情報> ※下記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次項以降をご参照ください。

春の定番！「ピンクスイーツ」



ヴェリーヌデザート プランタン
(パティスリー パプロフ)



マカロン プランタン -SAKURA-
(FRANCK MULLER GENEVE)



香るバラのカップケーキ 3個入
(食べるバラの専門店・玖島ローズ)



いちごりんごケーキ
(SunnyHills ginza)

お花見を彩るテイクアウトグルメ&スイーツ



シフォンシェ
(MERCER bis GINZA)



HANAMI SINGLE
(Tea Forte)



桜のプリン
(マーロウ)



ヴィーガンスプレッド 各種
(ビオセボン)

新緑を感じる「抹茶スイーツ」



小松菜と抹茶の焼き浮島
(麻布野菜菓子)



常葉 白練
(くろぎ茶々)



別製まるとパフェ「春雲」
(中村藤吉本店)



抹茶と苺のアフタヌーンティー
(THE GRAND GINZA)

春の定番！「ピンクスイーツ」

いちごや桜、バラなどを使った、ピンクスイーツを多数取り揃えました。苺ティラミス仕立てのカップデザートや、桜風味のホワイトチョコクリームと塩漬けした桜花をはさみ込んだマカロン、食用バラのパウダーをたっぷり配合したスポンジに自家製バラシロップで作ったバタークリームでデコレーションしたバラの形をしたカップケーキなど、気分があがる華やかさです。



ヴェリーヌデザート プランタン
(パティスリー パブロフ)
価格:756円

苺のコンポートやフレッシュ苺、マスカルポーネクリームなどを詰め込んだ苺ティラミス仕立ての可愛らしいカップデザートです。



マカロン プランタン -SAKURA-
(FRANCK MULLER GENEVE) [2F]
価格:4,320円

見目麗しいピンクとホワイトの組み合わせが並ぶマカロンから、2種類の“SAKURA”を感じていただけます。ピンクのマカロンには、桜風味のホワイトチョコクリームと塩漬けした桜花をはさみました。ホワイトには、桜葉のパウダーを丁寧に練り込んだビスキュイに、桜ジャムと塩漬けした桜葉をはさみ、表面にはドライ加工した桜をアクセントに添えております。箱を開けた時から、味わう瞬間まで桜の香りを体感できる仕上がりとなっております。



香るバラのカップケーキ 3個入
(食べるバラの専門店・玖島ローズ)
価格:1,998円

おうちでローズアフタヌーンティ。香り高い食用バラのパウダーをたっぷり配合したスポンジに自家製バラシロップで作ったバタークリームでローズデコレーション。化学香料、合成着色料不使用のふんわりと本物のバラが香る優雅なカップケーキです。



いちごりんごケーキ
(SunnyHills ginza)
価格:2,400円

昨年好評だった「いちごりんごケーキ」が今年も帰ってきました。青森県産の紅玉りんごを使ったりんごケーキに、フランスの老舗ショコラブランド「ヴェローナ」のストロベリーチョコレートをたっぷりかけた春らしいケーキです。ピンク色の華やかな装いはギフトにもぴったり。親しい人への日頃の感謝の気持ちと一緒に贈ってみてはいかがでしょうか。



バーチ・ディ・ダーマ(桜)
(Bicerin)
価格:1,350円

春を感じる季節限定「桜のバーチ・ディ・ダーマ」イタリア語で「貴婦人のキス」を意味する伝統菓子「バーチ・ディ・ダーマ」は、G20大阪・G7伊勢志摩の両サミットで日本政府が各国首脳のおもてなしに提供された焼き菓子です。桜フレーバーがほのかに香るホロホロ食感のアーモンド生地に桜チョコをサンドして焼き上げました。



ICHIZU (3本入)
(T's GALLERY)
価格:1,300円

チョコがディップされている新感覚のフィナンシェ。スティック状で女性でも食べやすいサイズ感です。コスメのようなパッケージが可愛い、贈り物に最適な焼き菓子です。

上記は一例です。別紙「春のおすすめグルメ商品リスト」もご覧ください。



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「春グルメおすすめ商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。

※掲載内容は変更になる場合がございます。※価格は全て税込です。※画像はイメージです。※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。

お花見を彩るテイクアウトグルメ&スイーツ

シフォンケーキとフィナンシェの食感を合わせた新感覚スイーツや、桜餅をイメージしたプリン、ロゼスパークリングや桜樽で熟成された特別なウイスキーなど、ゆったりと春のひとときを楽しむお供にぴったりな商品を取り揃えました。



シフォンシェ
(MERCER bis GINZA)
価格:各450円

シフォンケーキのふわっと感と、フィナンシェのもちもち感を合わせた新感覚スイーツ。ちょっとしたお土産にしやすい小さな可愛い見た目と、1個ですっきりとした満足感を味わえるMERCER bisの人気商品です。

3月17日NEW OPEN



HANAMI SINGLE
(Tea Forte)
価格:5,184円

TEA FORTE特別設計のインフューザーで、艶やかな桜が愉しめます。緑茶をベースにチェリーや薔薇の花びらをバランス良く合わせたまるやかな味わい。2018年グローバルティーチャンピオンシップで銀メダルを受賞しました。桜をあしらった華やかなパッケージは、花見の宴に誘います。ティーバッグ10個入 USDAオーガニック

3月上旬NEW OPEN



桜のプリン
(マーロウ)
価格:810円

国産の桜の葉を塩漬けにしたものを細かく刻み、プリンに混ぜ込みました。底にはかのこ豆を敷いて桜と春の訪れを感じられる桜餅をイメージしたプリンです。



ヴィーガンスプレッド 各種
(ビオセボン)
価格:各322円

「塗る野菜」ヴィーガンスプレッド。有機ひまわりの種をベースに、野菜や果物、ハーブ、スパイスなどで作られたプラントベースの спреッドです。素材由来の鮮やかな色合いが食卓を楽しく彩ります。



PROYECTO CU4TRO CAVA ROSE
(ワインショップ・エノテカ)
価格:1,980円

コストパフォーマンスの高さとモダンなテイストで人気を博し、数々の星付きレストランにオンリストされるスペインの実力派ワイナリー、クロ・モンブラン。シャンパーニュと同じ製法で仕立てられるロゼスパークリング。アロマティックな香りとキリリとスッキリした味わいは、老若男女問わず好まれるエノテカのロングセラー商品です。ボトルデザインもお花見にピッタリ。



響プロッサムハーモニー 700ml
(Jule's Whisky Collection)
価格:36,000円

2021年に限定発売され人気を博したウイスキー。桜樽で熟成された特別な「響」は花を思わせる芳しい香りで、春にぴったりの華やかな逸品です。お花見のお供にも、新しい門出のお祝いのプレゼントにも。

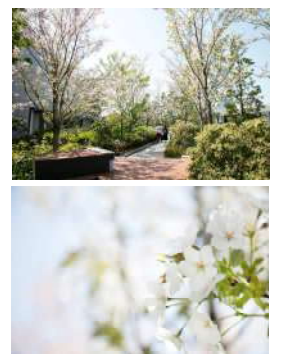
■地上約56mの屋上庭園「GINZA SIX ガーデン」で楽しむお花見

高さ約56mに位置し、銀座エリア最大となる約4,000㎡の敷地に広がる屋上庭園「GINZA SIX ガーデン」には、“日本初の街路樹”の1つと言われている桜が植えられており、種類の異なる桜をお楽しみいただけます。出勤前やショッピングの合間、ディナー後の夜桜まで、若葉に囲まれた桜を愛でながら、銀座の空に浮かぶ屋上庭園で寛ぎのひとときをお過ごしいただけます。また、2F「三原テラス」でも桜をお楽しみいただけます。

※飲酒はご遠慮いただいております。

【開放時間】 [RF] GINZA SIX ガーデン 7:00~23:00 / [2F] 三原テラス 9:00~21:00

【主な桜の品種/見頃の目安】 カワヅザクラ/2月上旬~中旬、オオシマザクラ/4月上旬~中旬
エドヒガンザクラ/4月上旬~中旬



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「春グルメおすすめ商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。

※掲載内容は変更になる場合がございます。※価格は全て税込です。※画像はイメージです。※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。

新緑を感じる「抹茶スイーツ」

小松菜と抹茶を合わせた和風パウンドケーキや、宇治抹茶の葛羹に酸味とコクの効いたクリームチーズを合わせた人気のおもたせ、抹茶と苺と一緒に楽しめるパフェやアフタヌーンティーなど、趣向を凝らした抹茶スイーツが取り揃います。



小松菜と抹茶の焼き浮島
(麻布野菜菓子)
価格:2,484円

白餡をたっぷり練り込んだ生地には、小松菜と抹茶を合わせ、甘納豆を入れました。ほんのりラム酒を効かせ、しっとり焼き上げた大人の和風パウンドケーキ、焼き浮島です。

3月1日NEW OPEN



常葉 白練
(くろぎ茶々)
価格:イートイン1,100円
(常葉 白練1/6カットと宇治抹茶セット)
テイクアウト 2,916円

発売以来、一番人気のおもたせです。風味豊かな宇治抹茶をふんだんに使用し丹念に練りあげた葛羹に酸味とコクの効いた国産クリームチーズを合わせてまろやかな味わいにいたしました。宇治抹茶入りの驚きな粉や黒蜜でお味の変化をお楽しみください。上品な桐箱と真田紐でお包みしています。



別製まとパフェ「春雲」
(中村藤吉本店)[4F]
価格:2,530円

銀座店の定番メニュー「別製まとパフェ」を春らしくアレンジしました。特製桜餡と甘酸っぱいイチゴ、うまみ豊かな上質の抹茶で構成される贅沢なパフェです。



抹茶と苺のアフタヌーンティー
(THE GRAND GINZA)[13F]
価格:5,500円 ※税・サービス料込

新茶のシーズンに相応しい八女の抹茶や緑茶と旬の苺のコラボレーションが楽しめるアフタヌーンティーをご用意しました。



サク(ラング・ド・シャ) (抹茶ミルク)
(ISHIYA G)
価格:1,458円

「白い恋人」から生まれた彩りラング・ド・シャ「Saku(サク)」。ホワイトチョコレートに西尾の抹茶を加えたISHIYAならではの抹茶ミルク。やさしい甘味の中に抹茶が上品に香ります。



トゥンカロン あん抹茶味
(TOKYO MACAPRESSO)
価格:380円

抹茶の風味を活かした程よい甘さの抹茶クリームに、なめらかなこし餡を合わせた和漂うマカロンです。

上記は一例です。別紙「春のおすすめグルメ商品リスト」もご覧ください。



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「春グルメおすすめ商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。
※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。 ※画像はイメージです。 ※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。

店舗イチオシの春グルメ

レストランでは、菜の花や竹の子、ホワイトアスパラガスなど、旬の食材をおいしく仕上げた彩り豊かな特別メニューをご堪能いただけます。



カラスミと菜の花のタリオリーニ
(EATALY)[6F]
価格:1,980円

季節の食材、菜の花と、イタリア産カラスミを使った味わい深い一皿。細めの手打ちパスタ「タリオリーニ」との相性も抜群です。上質なオリーブオイルを使ったシンプルな味付けで素材の美味しさを存分にお楽しみください。



季節野菜の上湯スープあんかけ
(家寶 跳龍門)[6F]
価格:3,300円

季節で移り変わる旬の食材を厳選し、料理人の卓越した技がその旨味を最大限に引き出した逸品の数々。その中でも春の食材『竹の子』を使った季節野菜の上湯スープあんかけ。季節野菜は一度素揚げにしてから炒め、上品な上湯スープにとろみをつけたソース。ジューシーな旬の野菜に上品な味わいの上湯のとろみソースが絶妙にマッチして、子供から大人までも楽しめる一品です。



旬の茹で上げホワイトアスパラガス
トリュフヴィネグレット
(ビストロ オザミ)[6F]
価格:イートイン 2,640円
テイクアウト 3,000円

旬のホワイトアスパラガスはシャキッとした歯触りとみずみずしく甘味のある味わい。特製トリュフヴィネグレット(ドレッシング)でどうぞ。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「春グルメおすすめ商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。

※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。 ※画像はイメージです。 ※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。

<GINZA SIX NEWS>

期間限定のポップアップショップ

<ライフスタイル>

▼ASTIER de VILLATTE(アスティエ・ド・ヴィラット)[3F]

1996年、パリにて創立されたライフスタイルブランド「ASTIER de VILLATTE」がGINZA SIXに初登場。ブランド初となる新作パルファンとともに、陶器の新作商品を先行発売いたします。

【展開期間】 2022年2月23日(水)～2022年3月29日(火)



<グルメ>

▼T by Ladurée(テ バイ ラデュレ)[B2F]

T by Laduréeはパリの老舗パティスリー、メゾン・ラデュレからなるお茶専門ブランドです。1862年にパリで創業したラデュレは、のちにカフェとパティスリーを融合させ、パリのサロン・ド・テの歴史を作り上げました。オリジナルのフレーバーティーは飲む人を魅了し続けます。

【展開期間】 2022年3月1日(火)～2022年4月3日(日)



<アート>

▼今坂庸二郎 個展 Yojiro Imasaka Solo Exhibition[6F]

現在ニューヨークを拠点に活動している写真家、今坂庸二郎の個展を開催。19世紀に使用されていた湿板という写真技法を使い、何時間もかけてフィルムカメラで撮影された、モノクロームの大型な作品たち。フィルム特有の有機性を感じさせる、淡い原風景が広がります。

【展開期間】 2022年2月12日(土)～2022年4月16日(土)



<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。

※営業日時については、変更になる場合がございます。

※店内の状況などにより、予告なく入店規制を行う場合がございます。

□休館日 不定休

□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

GINZA SIX 春グルメおすすめ商品リスト

※価格は全て税込です。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2022年2月9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。

春の定番！「ピンクスイーツ」



テイクアウト

Bicerin (B2F)

商品名：バーチ・ディ・ダーマ(桜)
価格：1,350円

春を感じる季節限定「桜のバーチ・ディ・ダーマ」イタリア語で「貴婦人のキス」を意味する伝統菓子「バーチ・ディ・ダーマ」は、G20大阪・G7伊勢志摩の高サミットで日本政府が各国首脳のおもてなしに提供された焼き菓子です。桜フレーバーがほのかに香るホロホロ食感のアーモンド生地に桜チョコをサンドして焼き上げました。

販売期間：3月16日～4月30日まで(予定)



テイクアウト

T's GALLERY (B2F)

商品名：ICHIZU (3本入)
価格：1,300円

チョコがディップされている新感覚のフィナンシェ。スティック状で女性でも食べやすいサイズ感です。コスメのようなパッケージが可愛らしい、贈り物に最適な焼き菓子です。

販売数量：1日10本程度



テイクアウト

ビオセボン (B2F)

商品名：レイヤーチーズケーキ 農園さんの粒つぶ苺
価格：519円

思わず写真を撮りたくなってしまふ可愛さと、チーズケーキ専門店ならではの本格的な味わいが大人気。こだわり素材を何層にも重ねることで贅沢で味わい深いハーモニーと食感を楽しめます。農園さんから直接仕入れる苺のソースと、米粉のクランチがアクセント。

販売数量：1日3個



テイクアウト

食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名：香るバラのカップケーキ 3個入
価格：1,998円

おうちでローズアフタヌーンティ。香り高い食用バラのパウダーをたっぷり配合したスポンジに自家製バラシロップで作ったバタークリームでローズデコレーション。化学香料、合成着色料不使用のふんわりと本物のバラが香る優雅なカップケーキです。



テイクアウト

食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名：パヴェドローズ 5個入
価格：1,026円

香り高いダマスクローズにうっとり、なめらかなホワイトチョコレートに、香り高いダマスクローズをパウダーにして練りこみました。お口いっぱい広がる優雅なバラの香り。冬季限定のご褒美チョコレートをお楽しみください。



テイクアウト

SunnyHills ginza (B2F)

商品名：いちごりんごケーキ
価格：2,400円

昨年好評だった「いちごりんごケーキ」が今年も帰ってきました。青森県産の紅玉りんごを使ったりんごケーキに、フランスの老舗ショコラブランド「ヴァローナ」のストロベリーチョコレートをたっぷりかけた春らしいケーキです。ピンク色の華やかな装いはギフトにもぴったり。親しい人への日頃の感謝の気持ちと一緒に贈ってみてはいかがでしょうか。

販売期間：～5月上旬まで



テイクアウト

イートイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名：ジョーロン イチゴ&クリームチーズ味
価格：820円

一日数量限定の貝マカロンは、通常のマカロンの2倍のサイズ。ピンク色に貝殻の形と、可愛さにインパクトを兼ね備えたマカロンです。

販売数量：月24個限定
※数に限りがございます。
詳しくは店舗までお問い合わせください



テイクアウト

イートイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名：トゥンカロン いちごミルク味
価格：380円

クリーミーないちごミルククリームにドライいちごをトッピングした、味も見た目も大満足なマカロンです。



テイクアウト

パティスリー パブロフ (B2F)

商品名：ヴェリースデザート プランタン
価格：756円

苺のコンポートやフレッシュ苺、マスカポーネクリームなどを詰め込んだ苺ティラミス仕立ての可愛いカップデザートです。

販売期間：～4月30日まで



テイクアウト

HONMIDO (B2F)

商品名：本実堂サンド ストロベリー 4個入
価格：980円

淡く優しい食感の淡雪に、2枚のうすく焼き上げたラング・ド・シャを重ねた「本実堂サンド」。季節限定の甘酸っぱいストロベリー味を期間限定パッケージでお届けいたします。

販売期間：～3月31日まで ※なくなり次第終了



テイクアウト

アルノー・ラエール パリ (B2F)

商品名：Clara
価格：700円

コクリコの爽やかな香りと、ホワイトチョコレートを使ったパニラのクリーム、フレッシュなフランボワーズの酸味のハーモニーが絶妙なケーキです。そのかわいらしい見た目から、アルノーラエール一番人気のピンクスイーツです。

販売期間：4月1日～



テイクアウト

GINZA SIX限定

FRANCK MULLER GENEVE (2F)

商品名：マカロン プランタン - SAKURA -
価格：4,320円

見目麗しいピンクとホワイトの組み合わせが並ぶマカロンから、2種類の“SAKURA”を感じていただけます。ピンクのマカロンには、桜風味のホワイトチョコクリームと塩漬けた桜花をはさみました。ホワイトには、桜葉のパウダーを丁寧に練り込んだビスキュイに、桜ジャムと塩漬けた桜葉をはさみ、表面にはドライ加工した桜をアクセントに添えております。箱を開けた時から、味わう瞬間まで桜の香りを体感できる仕上がりとなっております。

販売期間：3月10日～4月中旬まで
販売数量：少数入荷のため、事前予約をおすすめします。

GINZA SIX 春グルメおすすめ商品リスト

※価格は全て税込です。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2022年2月9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。

お花見を彩るテイクアウトグルメ&スイーツ



テイクアウト

ピオセボン (B2F)

商品名: シャルドネスパークリング ノンアルコール 200ml
価格: 864円

ノーベル賞授賞式晩餐会で提供されたことのあるノンアルコールワイン。南仏のワイナリーがつくる本格的な味わい。繊細でありながら持続的な泡。淡い黄色の色調に銀色に輝く泡。柑橘系の果物のアロマが広がり、フレッシュな余韻が残ります。シャルドネ100%。



テイクアウト

ピオセボン (B2F)

商品名: ヴィーガンスプレッド 各種
価格: 各322円

「塗る野菜」ヴィーガンスプレッド。有機ひまわりの種をベースに、野菜や果物、ハーブ、スパイスなどで作られたプラントベースの спреッドです。素材由来の鮮やかな色合いが食卓を楽しく彩ります。



テイクアウト

ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名: PROYECTO CU4TRO GAVA ROSE
価格: 1,980円

コストパフォーマンスの高さとモダンなテイストで人気を博し、数々の星付きレストランにオンリストされるスペインの実力派ワイナリー、クロ・モンブラン。シャンパーニュと同じ製法で仕立てられるロゼスパークリング。アロマティックな香りときりりとスッキリした味わいは、老若男女問わず好まれるエノテカのロングセラー商品です。ボトルデザインもお花見にピッタリ。

販売期間: 2月上旬～ ※なくなり次第終了
販売数量: 36本限定



テイクアウト

Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名: 豊ブロッサムハーモニー 700ml
価格: 36,000円

2021年に限定発売され人気を博したウイスキー。桜樽で熟成された特別な「豊」は花を思わせる芳しい香りで、春にぴったりの華やかな逸品です。お花見のお供にも、新しい門出のお祝いのプレゼントにも。

販売期間: 2月15日～4月15日まで



テイクアウト

食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名: ロゼネード

価格: 594円

国産バラの味と香りが楽しめるローズスパークリングドリンク。(ノンアルコール)



テイクアウト

イートイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名: トウカロン8個セット、12個セット
価格: 8個セット: 2,850円、12個セット: 4,350円

お好きなマカロンをお選びいただき、自分のスタイルでカスタマイズできるお得なセットになります。



テイクアウト

Signifiant Signifié + plus (B2F)

商品名: オピア オーガニック ノンアルコール各種
(画像左から) ①シャルドネ スパークリング750ml
②シャルドネ750ml ③カベルネソーヴィニヨン750ml
④シャルドネ スパークリング200ml

価格: ①②③: 1,620円 ④702円

ワインと同じ製法でありながら、アルコール発酵自体を行わない無発酵製法で作られています。ワインのような心地よい酸味とフレッシュな果実味の新感覚なワインテイスト飲料です。



テイクアウト

AND THE FRIET (B2F)

商品名: GIFT BOX MINI 5pcs
価格: 1,350円

全5種類のドライフリットミニ個包装を詰め合わせました。



テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名: 桜のプリン
価格: 810円

国産の桜の葉を塩漬けにしたものを細かく刻み、プリンに混ぜ込みました。底にはかのこ豆を敷いて桜と春の訪れを感じられる桜餅をイメージしたプリンです。

販売期間: 3月1日～4月10日まで



テイクアウト

Tea Forte (B2F) ※3月上旬NEW OPEN

NEW SHOP

商品名: HANAMI SINGLE
価格: 5,184円

TEA FORTE特別設計のインフューザーで、艶やかな桜が楽しめます。緑茶をベースにチェリーや薔薇の花びらをバランス良く合わせたまろやかな味わい。2018年グローバルティーチャンピオンシップで銀メダルを受賞しました。桜をあしらった華やかなパッケージは、花見の宴に誘います。ティーバッグ10個入 USDAオーガニック

販売期間: 3月上旬～4月上旬まで
販売数量: 限定60個



テイクアウト

イートイン

MERCER bis GINZA (B2F) ※3月17日NEW OPEN

NEW SHOP

商品名: シフォンシェ
価格: 各450円

シフォンケーキのふわっと感と、フィナンシェのもっちり感を合わせた新感覚スイーツ。ちょっとしたお土産にしやすい小さな可愛い見た目と、1個ですっきりとした満足感を味わえるMERCER bisの人気商品です。

販売期間: 3月17日～

GINZA SIX 春グルメおすすめ商品リスト

※価格は全て税込です。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2022年2月9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。

新緑を感じる「抹茶スイーツ」



くろぎ茶々 (B2F)
商品名:常葉 白練
価格:イトイン 1,100円 (常葉 白練1/6カットと宇治抹茶セット)
テイクアウト 2,916円

発売以来、一番人気のおもたせです。風味豊かな宇治抹茶をふんだんに使用し丹念に練りあげた葛葉に酸味とココの効いた国産クリームチーズを合わせてまろやかな味わいにいたしました。宇治抹茶入りの驚きな粉や黒蜜でお味の変化をお楽しみください。上品な桐箱と真田紐でお包みしています。

提供・販売数量:イトイン、テイクアウト 1日各10個限定

イトイン GINZA SIX限定



イトイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名:トゥンカロン あん抹茶味
価格:380円

抹茶の風味を活かした程よい甘さの抹茶クリームに、なめらかなこし餡を合わせた和漂マカロンです。

Ben's cookies (B2F)

商品名:抹茶&ホワイトチョコレートクッキー
価格:各310円

ほろ苦い濃厚抹茶とバナラ香るホワイトチョコレートの甘味が絶妙なバランスの自慢のソフトクッキー。

販売数量:1日50枚限定

イトイン



イトイン

麻布野菜菓子 (B2F) ※3月1日NEW OPEN



商品名:ほうれん草と抹茶のフィナンシェ
価格:275円

たっぷりのほうれん草に抹茶を加えて鮮やかなグリーンフィナンシェに仕上げました。甘い小豆のトッピングが絶妙なアクセントになった和風フィナンシェです。ほうれん草パウダーを合わせることで抹茶の風味はそのままだ、苦味が抑えられたマイルドな仕上がりになっています。

販売期間:3月1日～
販売数量:1日100個限定



イトイン GINZA SIX限定



イトイン

くろぎ茶々 (B2F)

商品名:白練 かき水 抹茶
価格:2,970円

京都の老舗茶舗「福寿園」こだわりの宇治茶をもとに、日本料理の名家「くろぎ」の主人「黒木純」が手仕事を加えた一品。色々な食感と味わいで、最初から最後まで飽きのこない贅沢なかき水に仕上がっております。宇治抹茶の豊かな風味と濃厚なクリームチーズの酸味が相性抜群です。

提供数量:1日10食限定



イトイン

T's GALLERY (B2F)

商品名:OMUSUBI Cake 焼きちよこれーと「結 yui」
価格:756円

1月15日発売の新品。小麦粉・バターを使わずに100%チョコレートで作上げた焼きちよこれーと。おむすび型の食べやすいサイズ感とスタイリッシュな箱がお土産にも喜ばれる一品です。

販売数量:1日20個程度



イトイン

マーロウ (B2F)

商品名:抹茶と丹波大納言のケーキ
価格:2808円

挽きたての京都宇治田原抹茶粉を生地に使用し、丹波大納言の餡子をたっぷりはさんでいます。生地と餡子の間に、塩漬けの桜の葉を敷きました。抹茶の香りと桜の葉のほんのりとした塩味が甘さ控えめな丹波大納言餡子の美味しさ上品に引き立っています。

販売期間:3/1～4/10まで



イトイン

ISHIYA G (B2F)

商品名:サク(ラング・ド・シャ) (抹茶ミルク)
価格:1,458円

「白い恋人」から生まれた彩りラング・ド・シャ「Sagu(サク)」。ホワイトチョコレートに西尾の抹茶を加えたISHIYAならではの抹茶ミルク。やさしい甘味の中に抹茶が上品に香ります。



イトイン

マーロウ (B2F)

商品名:栗・大納言あん抹茶プリン
価格:972円

丹波大納言のあんこと、栗の甘露煮を贅沢に乗せました。宇治田原抹茶を使用した抹茶プリンは香りがとても豊かで丹波大納言の上品な甘さをバランスよく引き立てます。

販売期間:3月下旬(予定)

麻布野菜菓子 (B2F) ※3月1日NEW OPEN



商品名:小松菜と抹茶の焼き浮島
価格:2,484円

白餡をたっぷり練り込んだ生地に、小松菜と抹茶を合わせ、甘納豆を入れました。ほんのりラム酒を効かせ、しっとり焼き上げた大人の和風パウンドケーキ、焼き浮島です。

販売期間:3月1日～
販売数量:1日8本限定



イトイン GINZA SIX限定

中村藤吉本店 (4F)

商品名:別製まるとパフェ「春雲」
価格:2,530円

銀座店の定番メニュー「別製まるとパフェ」を春らしくアレンジしました。特製桜餡と甘酸っぱいイチゴ、うまみ豊かな上質の抹茶で構成される贅沢なパフェです。

販売期間:3月1日～4月30日まで(予定)
※終了日は早まる可能性があります。



イトイン GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA (13F)

商品名:抹茶と莓のアフタヌーンティー
価格:5,500円 ※税・サービス料込

新茶のシーズンに相応しい八女の抹茶や緑茶と旬の莓のコラボレーションが楽しめるアフタヌーンティーをご用意しました。

提供期間:5月1日～6月30日まで

GINZA SIX 春グルメおすすめ商品リスト

※価格は全て税込です。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2022年2月9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。

店舗イテオシの春グルメ



テイクアウト GINZA SIX限定

Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)

商品名: 苺のミルフィーユ
価格: 各421円

甘酸っぱい苺を、しっかりとキャラメリゼされたさくさくのパイ生地とカスタードクリームでサンドしました。

販売期間: 2月15日～
販売数量: 1日20個



イートイン GINZA SIX限定

食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名: ローズアフタヌーンティ

価格: 1,980円

バラを味わう至福のひととき。バラの焼き菓子やチョコレート、バラのスコーンやバラのバター、バラのジャムなど本物のバラを味わえるローズアフタヌーンティ。ローズスパークリングドリンク1杯のほか、ローズティはポットでご用意しております。



テイクアウト

食べるバラの専門店・玖島ローズ (B2F)

商品名: ローズスイーツ缶

価格: 3,240円

可愛らしいローズ缶にバラのラングドシャ、ローズキャンディ、ローズアーモンド、バラのクッキーを詰め合わせました。



テイクアウト

ISHIYA G (B2F)

商品名: ツクル(ラング・ド・シャ)「十勝しんむら牧場
ミルクジャム ホワイトチョコレート」セット
価格: 1,836円

サクサクに焼き上げたプレーンなラング・ド・シャと、イシヤオリジナルのホワイトチョコレートを使った、オリジナルのミルクスプレッドで楽しむ”自分でつくる”スイーツ。ミルクスプレッドは十勝しんむら牧場とISHIYAがこのために共同開発しました。放牧牛乳のおいしさに、ホワイトチョコレートのコクが加わった、北海道を感じる味わいです。

販売期間: 2月15日～4月30日まで(予定)



イートイン

家寶 跳龍門 (6F)

商品名: 季節野菜の上湯スープあんかけ
価格: 3,300円

季節で移り変わる旬の食材を厳選し、料理人の卓越した技がその旨味を最大限に引き出した逸品の数々。その中でも春の食材『竹の子』を使った季節野菜の上湯スープあんかけ。季節野菜は一度蒸揚げしてから炒め、上品な上湯スープにとろみをつけたソース。ジューシーな旬の野菜に上品な味わいの上湯のとろみソースが絶妙にマッチして、子供から大人までも楽しめる一品です。

提供期間: 3月1日～季節終了まで



テイクアウト

イートイン

ビストロ オザミ (6F)

商品名: 旬の茹で上げホワイトアスパラガス
トリュフヴィネグレット
価格: イートイン 2,640円 / テイクアウト 3,000円

旬のホワイトアスパラガスはシャキッとした歯触りとみずみずしく甘味のある味わい。特製トリュフヴィネグレット(ドレッシング)でどうぞ。

提供期間: 3月上旬～



イートイン GINZA SIX限定

EATALY(6F)

商品名: カラスミと菜の花のタリオリーニ
TAGLIOLINI ALLA BOTTARGA E CIMA DI RAPA
価格: 1,980円

季節の食材、菜の花と、イタリア産カラスミを使った味わい深い一皿。細めの手打ちパスタ「タリオリーニ」との相性も抜群です。上質なオリーブオイルを使ったシンプルな味つけで素材の美味しさを存分にお楽しみください。

※LA GRIGLIA(ラ・グリーリア)にて提供



イートイン GINZA SIX限定

つきじ鈴富 (13F)

商品名: 春彩ちらし
価格: 6,292円 ※税・サービス料込

鯖や鯛をはじめ、旬の貝類、イクラなど、鮮度とおいしさにこだわったネタをぎっしりと詰め込みました。木の芽をアクセントに添えた、春を味わう一皿です。

提供期間: 2月28日～3月31日まで
ランチタイム限定、要予約