

<GINZA SIX 開業6周年 第3弾>

「6」という重要で特別な意味を持つ今年、GINZA SIXは第二幕を迎えます
6つの味わいを楽しめるアソート商品や六角形のケーキ、レストランの記念メニューなど、
GINZA SIXの6周年を祝う、「6」にまつわるグルメ&スイーツが勢揃い

GINZA SIX 6周年記念グルメ情報

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」は、2023年4月20日(木)に開業6周年を迎えます。GINZA SIXは、名称の由来である「銀座の誇りと歴史性を引き継ぎ、6つ星級の価値を持った施設」を目指し、銀座に新たな価値や存在をもたらす覚悟と自負を持って開業いたしました。「6」という重要で特別な意味を持つ今年、GINZA SIXは第二幕を迎えます。

6周年を記念して、2023年4月1日(食物販・レストランは3月28日よりスタート)～5月7日までの期間、「Open your sixth sense」をテーマに、ここにしかないもの、ここでしか味わえない体験をさらに追求し、第六感をも刺激するようなお客様の感性に訴えるプロモーションを実施いたします。

本リリースでは、3月28日より、食物販・レストランにて展開される、6周年を記念した「6」にまつわるグルメ・スイーツや、期間限定の特別メニュー・商品をご紹介します。また、この春オープンする新店舗、期間限定のポップアップショップの情報もお届けします。

GINZA SIX 6周年記念グルメ情報

GINZA SIX の 6 周年をお祝い！「6」にまつわるグルメ&スイーツ

6種の層・六角形のチョコレートケーキ、6つの主役で楽しむお祝いのお重、GINZA SIXがオープンした2017年産の甲州ぶどうを使った白ワイン、6種の香草を使った春野菜のスープや、6つの味わいを楽しめるアソート商品など、「6」にまつわる、手土産にもぴったりなおめでたいグルメ&スイーツが取り揃います。

GINZA SIX
限定

GINZA SIX Couches
(パティスリー パプロフ)
価格:4,500円(直径約13cm)

フレッシュフルーツやクリームなどで飾りつけた新感覚で見目麗しいパウンドケーキをそろえる専門店から、6種の層、六角形のチョコレートケーキが登場。ピスタチオのパパロア、ショコラムース、フランボワーズコンフィチュールなどの土台、ザクザクとしたビスキュイジョコンドがアクセント。

GINZA SIX
限定

GINZA SIX 6周年記念重箱「春囲み」
(荻野屋)
価格:5,600円

名物駅弁「峠の釜めし」で知られる〈荻野屋〉から、「6つの主役で楽しむお祝いのお重」が登場。秘伝のだしで炊いた茶飯のたけのこご飯に、鯛の塩焼きと鰯の照り焼き、上州牛のローストビーフ、大ぶりのプラチナタイガー。ミニの釜めしの器には、ほうじ茶のあんみつが。

GINZA SIX
限定

マヴヴィス
MGVs GINZA SIX
アニバーサリーモデル 2017
(いまでや銀座)
価格:5,500円(750ml)

国内外の生産者を回り、造り手の思いやストーリーを交えながら、蔵元直送の地酒、焼酎、ワインなどを紹介するショップ。GINZA SIXがオープンした2017年産の甲州ぶどうを使った白ワインは、自社で熟成した秘蔵品。6年の熟成により角が取れ、厚みが増した甘美でリッチな味わいに昇華している。

GINZA SIX
限定



くろ豆のmochi生どら焼き
(GINZA 芭蕉堂)
価格:各300円

餅菓子一筋に150年以上続く大阪発祥の老舗。〈GINZA 芭蕉堂〉人気の「mochi生どら焼き」の6周年限定品。もちもちとしたどら焼きに包まれているのは、縁起の良いくろ豆を使ったあんこ。規格外品を救いたいという黒豆生産者への想いが製作のきっかけ。「六」の焼印は期間限定。

GINZA SIX
限定



**春野菜とフカヒレのプレッセと
6種香草のアロマ、ソースグルレット**
(自由が丘蔭山樓)
価格:1,188円

自由が丘に本店を構える、フカヒレ料理が自慢の店。相性のいい6種の香草、西洋野菜のフヌイユ(ウイキョウ)のポタージュを合わせ、アクセントにはブランデーで香り付けしたマスカルポーネチーズのムースを添えた爽やかな一品。



6種類の原材料を使用したオイスターソース
(Signature)
価格:1,620円(185g)

国内外の銘品を扱うショップ&レストラン。兵庫県ブランド牡蠣「サマライオイスター」を使った〈CRAFT FISH〉のオイスターソースがおすすめ。有名料理人の菰田(こもだ)欣也氏が手がける化学調味料無添加の品。

GINZA SIX
限定



Wチーズケーキデニッシュ
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)
価格:2,592円

クロワッサンやデニッシュなど食感もさまざまなヴィエノワズリーが常時約30種そろっぺり。銀座店限定の「Wチーズケーキデニッシュ」が6周年の特別仕様になり、プレーンに加えてカシス、ピスタチオ、ブルーベリー、キウイ、メープルと5種のフレーバーを合わせた新たな組み合わせが登場。

GINZA SIX
限定



GINZA SIX MONAKA
(KUGENUMA SHIMIZU)
価格:3,780円

湘南にある完全予約制フレンチレストランが、日本伝統のいいものを伝えたいと始めたスイーツ店。招き猫、鯛、ひょうたん、亀などの縁起物をかたどった種(皮)は紅白になってさらにおめでたく、お祝い事にも重宝。種と餡は別々になっていて、北海道産小豆あんや抹茶あんを好きなように詰められる。品のある木箱入り。



野菜のフィナンシェ6個セット
(麻布野菜菓子)
価格:1,869円

トマト、ほうれん草と抹茶、かぼちゃ、紫芋、生姜、ごぼうの6種類の野菜のフィナンシェの詰め合わせ。厳選した小麦粉とアーモンドパウダーに、北海道日高産のフレッシュバターとたっぷりの野菜を練り込んで、バリエーション豊かな味わいと色鮮やかな焼き菓子上に仕上がりました。

GINZA SIX
限定



“和”香る6つの味で楽しむナッツ
(Cocolo Kitchen KYOTO)
価格:4,500円

京都発のオーガニックナッツ・グラノーラ専門店。美容と健康にいいナッツにさまざまなフレーバーを施して提案している。黒七味、白味噌、きな粉など京都の素材で味付けたナッツのアソートには、店舗限定の「京都和紅茶」味もセットになって新登場。京都・宇治産の茶葉を紅茶にし、香ばしさと華やかな香りが楽しめる。



6つの森の香りのコンフィチュール
(パティスリーGIN NO MORI)
価格:3,240円

森の素材を使った洋菓子店。コンフィチュールのセットには、焙煎したどんぐりが爽やかな「DONGURI」、黒文字を蜜にした「KURUMOMI」、熊笹と生クリームを合わせた「KUMASASA」などの独創的な味や、「りんごとバター」「5種のドライフルーツと香辛料」「フレーズ&ビネガーブラン」など、フルーツ系も。各70g。

GINZA SIX
限定



GINZA SIX 6th Anniv. SET
(AND THE FRIET)
価格:6,000円

GINZA SIXの6周年を記念して、フレンチフライ専門店のプレミアムスナック「ドライフリット」をお得に詰め合わせました。世界各国から取り寄せたポテトのリッチな味わいが楽しめるミニサイズの個包装が6種4袋ずつ入って6,000円、数量66個限定のスペシャルセットです。この機会にぜひ、お召し上がりください。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「6周年記念グルメおすすめメニュー・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 の 6 周年をお祝い！「6」にまつわるレストランの記念メニュー

6種類の高級食材を巻いた太巻寿司、1日6組限定で前菜6種と6種のグリルミストが楽しめるイタリアンのコースや、点心6品にフカヒレの姿煮などが味わえる中華のコース、6周年を記念して期間限定で復活する人気のトマホークなど、ハレの日や記念日にもおすすめの「6」にまつわる記念メニューが登場します。

GINZA SIX
限定



**6周年記念 豊洲仲卸鈴富
厳選ネタ 6種の太巻寿司**
(つきじ鈴富) [13F]
価格:1本12,960円

豊洲市場で営むマグロの仲卸による鮪店が、特別な太巻をテイクアウトで販売。大間のマグロは大トロ、中トロ、赤身を使い、ウニ、いくら、季節の白身魚と6種の高級食材を巻いた一品。きゅうりやたくあんが食感を加え、1切れでも大満足。

GINZA SIX
限定



GINZA SIX 6周年コース
(EATALY) [6F]
価格:6,000円

イタリアの食文化を発信する〈EATALY〉の旗艦店。日本にはここにしかないグリルレストラン〈LA GRIGLIA〉では、1日6組限定のコースが注目。トリュフ入りクロケッタや生ハムなど前菜6種の盛り合わせ、短角牛や大山鶏、霧島豚などのブランド肉を使った6種のグリルミストにデザート&カフェ付き。ランチもディナーも注文可能。

GINZA SIX
限定



GINZA SIX 6周年記念ランチ〜茉莉〜
(家寶 跳龍門) [6F]
価格:6,600円(サービス料別)

金華ハム、丸鶏、黒豚を使い毎日5時間かけて作る上湯(シャンタン)スープが自慢の広東料理店。中国では国家資格である点心師が作る点心はブランドメニューに27品あり、このコースではそのうち6品提供。2品は自由に選べる。前菜、フカヒレの姿煮、本日の麺飯、デザートと、まさに、周年を祝した特別価格のコース。

GINZA SIX
限定



オーストラリア産ラムの6種スパイス煮込み
(Ironbark Grill & Bar) [6F]
価格:4,200円(サービス料別)

食材も現地のものにこだわったモダンオーストラリア料理店。春らしい野菜に、クミン、コリアンダー、カルダモンなど6種のスパイスを入れたトマトベースのソースでラムの肩肉を半日以上煮込んだ一品。スパイス料理が流行中のオーストラリアメニュー。



6周年ランチコース
(THE GRAND GINZA) [13F]
価格:6,666円(サービス料込)

全国の旬の味を提案しているフレンチレストラン〈THE GRAND 47〉。日本の食材を活かすため、フレンチ伝統のソースは濃すぎず優しい仕上げに。青森県産「銀の鴨」のロースト、静岡県産ニューサマーオレンジのデザートなど、東日本の品々を使った4月30日までのランチコース。



トマホーク
(Grill & PUB The NICK STOCK) [6F]
価格:7,332円(約500g)

樽生や世界から集めたビール、10種以上あるオリジナルのジントニックとともに、本格的な肉料理がいただけるバブ。過去に人気だったトマホーク(リブブ羅斯を骨1本分にカット)が6周年を記念して復活し、祝祭感あるメニューを提供。鉄板で焼き目をつけた後オーブンで火入れをし、ミディアムに。

GINZA SIXでしか、買えない&食べられない いまだけ、ここだけ商品&メニュー

旬のイチゴを贅沢に使ったムースケーキや濃厚な高級チーズケーキ、熊本あか牛など贅沢な食材を存分に味わえるコース、1日1組限定、先着7組の超限定鉄板焼のコースなど、いまだけ、ここだけでしか味わえない限定商品、特別メニューをお楽しみください。

GINZA SIX
限定



シャルロットフレーズ

(アルノー・ラエール バリ)

価格: アントルメ(直径約12cm) 3,200円
プチサイズ800円

フランスの職人に贈られる最高位の勲章M.O.F.のパティスリー部門や、ショコラワードC.C.Cにも選ばれたパティシエ・ショコラティエのアルノー・ラエール氏による店。軽やかなイチゴのムース、旬のイチゴを贅沢に使った果肉入りジュレで作るシャルロットは、彩りも美しい一品。

GINZA SIX
限定



プレミアムチーズケーキ

(T's GALLERY)

価格: 26,000円(約W6cm×D15cm×H4cm)

金箔の鶴が目印の特別感あるチーズケーキ。「素朴なのに上品」と全国的に評判の北海道鶴居村のチーズを使用する。口当たりがなめらかかつ、後を引く芳潤な口溶けが特徴のチーズケーキに仕上げた。化粧箱も美しく、贈答用にぴったりな一品。

GINZA SIX
限定



銀座店限定江戸紫陶器入り

ロイヤルミルクティープリン

(マーロウ)

価格: 各950円

東京の中心地である銀座を、日本の伝統色、紫色で表現。中身は北欧を代表するセーデルブレンドを使用した銀座限定のロイヤルミルクティープリン。花々の豊かな甘い香りと、上品な味わいは格別です。

GINZA SIX
限定



うなぎ会席 三昧

(日本橋 鰻 伊勢定 ~蓮~) [13F]

価格: 18,150円(サービス料込)

愛知県三河一色から仕入れる鰻を江戸前で調理。酒粕酢で作るうなぎ、だしとよく絡む卵を厳選したうまさきといった自慢の品、わさび醤油とポン酢おろしでいただく白焼きをつまみにお酒を楽しんだ後は、鰻井まで登場する6周年を祝う特別コース。お造りや自家製の香の物、最後の水菓子まで美味。

GINZA SIX
限定



熊本の酒とあか牛しゃぶしゃぶのマリアージュ

特別コース

(熊本あか牛しゃぶしゃぶ甲梅) [13F]

価格: 17,000円

和牛らしく柔らかい肉質とさっぱりとした味を併せ持つ「あか牛」を、昆布だしでしゃぶしゃぶに。一皿目に赤身のイチボ、タン、ザブトンが、二皿目に香りのいい脂身のリブロース、サーロイン、三角バラを提供。湯葉や生麩なども。日本酒または焼酎1合付き。

GINZA SIX
限定



カウンター確約 乾杯シャンパン付

おまかせコース 6周年限定

お1人様 丸ごとキャビア 1瓶付(50g)

(TEPPANYAKI 10 GINZA) [13F]

価格: 25,000円

1日1組限定、先着7組で終了してしまう超限定コース。新鮮なカニ、ウニ、アワビ、伊勢エビ、黒毛和牛といった豪華な内容。さらに好きな食材にキャビアをトッピングできる。ナスとトマトのチーズクレープ、高菜のガーリックライスなども。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「6周年記念グルメおすすめメニュー・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 6周年 NEW OPEN情報

<3月17日(金) NEW OPEN! > J.W.C LIBRARY/ジュエダブリュシーライブラリー [B2F]

ウイスキー初心者から愛好家まで、誰もが楽しめるウイスキー専門店

人気が高まり続ける国産を中心に、初心者にも親しまれてきたB2Fのウイスキーショップ〈Jule's Whisky Collection〉から、新コンセプトのお店が誕生。愛好家垂涎の品や、珍しいボトルデザインのアイテムを取りそろえ、有料試飲のコーナーも広々と設けている。3月28日(火)～先着で20セットを販売する「山崎12年&アマハガンNo.3の2本セット」は28,000円。

GINZA SIX
限定

<4月24日(月) NEW OPEN! > 銀座月や/ぎんざつきや [6F]

「小料理と豚そば」。豚そば月やの豚そばを食材から見直した銀座でしか食べられないクリア豚骨ラーメン

博多の行列店が登場。GINZA SIX限定メニュー「クリア豚骨」は、福岡県糸島産の豚骨を低めの温度でじっくりと煮込んだ、見た目も味もクリアなスープが肝。そこに同じく福岡県産の「ラー麦」を使った特製麺を使用。肉の旨さを感じる「シウマイ」など福岡の旬を届ける おつまみは終日ラインナップし、日本酒やナチュラルワインのお供に。小石原焼きなど器も素敵。



※画像はイメージです。
GINZA SIX 限定「クリア豚骨」はオープンに向けて開発中。

期間限定ポップアップショップ

<3月29日(水)～5月7日(日)> OSMIC FIRST [B2F] ※6月中旬より常設予定

特別なフルーツトマトをたっぷり味わうフローズンフード

ゼロから開発した土壌と栽培環境で育て、収穫後に一つ一つ糖度を測定した「OSMIC FIRST QUEEN」(写真右・450g 8,100円)は糖度12の最高峰。入手困難なこだわり食材で手作りし凍結させた「OSMICトマトパスタソースポモドーロ」1,080円などのフローズンフードは、レストランの味を家庭でも楽しめる商品。ポップアップは3月29日から5月7日までで、6月中旬に店舗オープン予定。



※画像はイメージです。

SEKI SOU 積奏／セキノウ [B2F]

純度の高い、なめらかなしあわせ。親密な温度のバターサンド「積奏」。積奏のバターサンドは、「たべ手」「つくり手」の想いや情景が積み重なり合い、豊かな音色を奏でながら、やがて柔らかかに溶け逢ってゆく、そんなイメージで作っています。

核となる北海道産のバターとクリームチーズを混ぜ合わせた特製のバタークリームは、通常よりも濃厚な低水分バターを極限までホイップし、空気を抱き込ませることでコクや旨味もありながら軽く口どけの良い食感に仕上げています。

全12種類の積奏バターサンドを3つ(風、波、虹)のセットで販売。贈り物にオススメなオリジナルパッケージでご提供します。

【展開期間】2023年3月28日(火)～4月30日(日)

<https://seki-sou.com/>

**たまご専門 本巢エ／たまごせんもん もとすえ [B2F]**

京都で明治元年から続く料亭旅館〈炭平旅館〉の長年の伝統から生まれた、秘伝製法の濃厚たまごパンが登場。使用するオーガニック卵本来のおいしさを引き出した生地はふんわりとした口溶けで、まろやかな香りが広がる一品。濃厚たまごカステラや、発酵あんこ入りの本巢エプリンの販売も予定。

【展開期間】2023年5月2日(火)～5月28日(日)

<https://motosue.co.jp/>

**<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。

□休館日 不定休

□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: 松野(090-9836-4769)、戸田(080-7255-9952) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

※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2023年3月23日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

GINZA SIX 6周年記念グルメおすすめメニュー・商品リスト

GINZA SIXの6周年をお祝い！「6」にまつわるグルメ&スイーツ



テイクアウト
GINZA SIX限定
期間限定

いまでや銀座 (B2F)

商品名:MGVs GINZA SIXアニバーサリーモデル 2017
価格:5,500円

国内外の生産者を回り、造り手の思いやストーリーを交えながら、蔵元直送の地酒、焼酎、ワインなどを紹介するショップ。GINZA SIXがオープンした2017年産の甲州ぶどうを使った白ワインは、自社で熟成した秘蔵品。6年の熟成により角が取れ、厚みが増した甘美でリッチな味わいに昇華している。

販売期間:3月28日～ ※無くなり次第終了
容量:750ml



テイクアウト
GINZA SIX先行

パティスリーGIN NO MORI (B2F)

商品名:6つの森の香りのコンフィチュール
価格:3,240円

森の素材を使った洋菓子店。コンフィチュールのセットには、焙煎したどんぐりが爽やかな「DONGURI」、黒文字を蜜にした「KUROMOJI」、熊笹と生クリームを合わせた「KUMASASA」などの独創的な味や、「りんごとバター」「5種のドライフルーツと香辛料」「フレーズ & ビネゴブラン」など、フルーツ系も。

販売期間:3月28日～
容量:各70g



テイクアウト
GINZA SIX限定
期間限定

ピオセボン (B2F)

商品名:カカオールド6種アソートセット
価格:2,200円

ピオセボン直輸入の「カカオールド」はイタリアで初めてローチョコレートを製造したブランド。45℃未満の低温で製造から仕上がりまでの全ての工程を管理することでカカオの風味が際立ち、クリーミーで滑らかな口どけが楽しめます。

販売期間:3月28日～ ※無くなり次第終了
販売数量:30個限定



テイクアウト
GINZA SIX限定
期間限定

Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名:Wチーズケーキデニッシュ
価格:2,592円

クロワッサンやデニッシュなど食感もさまざまなヴィエノズリーが常時約30種そろえるベーカリー。銀座店限定の「Wチーズケーキデニッシュ」が6周年の特別仕様になり、「プレーン」に加えてカシス、ビスタチオ、ブルーベリー、キウイ、メープルと5種のフレーバーを合わせた新たな組み合わせが登場。

販売期間:3月28日～5月7日まで



テイクアウト

Signature (B2F)

商品名:6種類の原材料を使用したオイスターソース
価格:1,620円

国内外の銘品を扱うショップ&レストラン。兵庫県ブランド社蠟「サムライオイスター」を使った(CRAFT FISH)のオイスターソースがおすすめ。有名料理人の蒔田(こもた)欣也氏が手がける化学調味料無添加の品。

容量:185g



テイクアウト
GINZA SIX限定
期間限定

Coccol Kitchen KYOTO (B2F)

商品名:“和”香る6つの味で楽しむナッツ
価格:4,500円

京都発のオーガニックナッツ・グラノーラ専門店。美容と健康にいいナッツにさまざまなフレーバーを施して提案している。黒七味、白味噌、きな粉など京都の素材で味付けしたナッツのアソートには、店舗限定の「京都和紅茶」味もセットになって新登場。京都・宇治産の茶葉を紅茶にし、香ばさと華やかな香りが楽しめる。

販売期間:3月28日～ ※無くなり次第終了



テイクアウト
GINZA SIX限定

SunnyHills ginza (B2F)

商品名:銀座限定セット
(バйнаップルケーキ3個、りんごケーキ3個入)
価格:2,220円

太陽の光をたっぷり浴びて育った甘く瑞々しいバйнаップルのジャムを、ニュージーランド産バターとこだわりの小麦粉を使った生地で包んで焼き上げた「バйнаップルケーキ」とりんごの酸味と食感をしっかりと楽しめる「りんごケーキ」。2種類の味がひと箱でお楽しみいただける、銀座店限定商品です。ご一緒に限定布袋もご用意しています。



テイクアウト
期間限定

Tea Forté (B2F)

商品名:Signature5+1
価格:2,948円

人気のフレーバーが5種類入ったアソートボックス。「紅茶の美術品」と謳われるティーフォルテの革新的なドラミッド型ティーインフューザーで至福のティータイムをお楽しみいただけます。期間中にSignature5をお買い上げの方に、別添でティーインフューザーを1つプレゼントします。

販売期間:3月28日～5月7日まで ※無くなり次第終了
販売数量:100個限定



テイクアウト
GINZA SIX限定
期間限定

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名:トウナロン6コセット
価格:2,280円

通常のマカロンよりもたっぷり入った手作りのクリームやソースを挟んだトウナロンは豊富なフレーバーで鮮やかな見た目のデザートです。お好きなトウナ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プレゼントにぴったりなお得セット。期間限定パッケージにお入れします。

販売期間:3月28日～5月7日まで



イトーイン
GINZA SIX限定
期間限定

自由が丘蔭山楼 (B2F)

メニュー名:春野菜とフカヒレのプレスセと6種香草のアロマ、ソースグレット
価格:1,188円

自由が丘に本店を構える、フカヒレ料理が自慢の店。相性のいい6種の香草、西洋野菜のフスマユ(ウイキョウ)のポタージュを合わせ、アクセントにはブランドで香り付けしたマスカルポーネチーズのムースを添えた爽やかな一品。

提供期間:3月28日～5月7日まで
提供数量:1日6食限定



テイクアウト
GINZA SIX限定
期間限定

荻野屋 (B2F)

商品名:GINZA SIX 6周年記念重箱「春囲み」
価格:5,600円

名物駅弁「峠の釜めし」で知られる「荻野屋」から、「6つの主役で楽しむお祝いのお重」が登場。秘伝のだてで炊いた茶飯のたけのご飯に、鯛の塩焼きと鱈の照り焼き、上州牛のロースビーフ、大ぶりのプラチナタイガー。ミニの釜めしの器には、ほうじ茶のあんみつが。

販売期間:3月29日～4月30日まで(予定)



テイクアウト
GINZA SIX限定
期間限定

AND THE FRIET (B2F)

商品名:GINZA SIX 6th Anniv. SET
価格:6,000円

GINZA SIXの6周年を記念して、フレンチフライ専門店のプレミアムスナック「ドライフリット」をお得に詰め合わせました。世界各国から取り寄せたポテトのリッチな味わいが楽しめるミニサイズの個包装が6種4袋ずつ入って6,000円、数量66個限定のスペシャルセットです。この機会にぜひ、お召し上がりください。

販売期間:3月28日～ ※無くなり次第終了
販売数量:66個限定

GINZA SIX 6周年記念グルメおすすめメニュー・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2023年3月23日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

GINZA SIXの6周年をお祝い！「6」にまつわるグルメ&スイーツ



テイクアウト

GINZA SIX限定

期間限定

パティスリー パフロフ(B2F)

商品名:GINZA SIX Couches
価格:4,500円

フレッシュフルーツやクリームなどで飾りつけた新感覚で目隠しいバウンドケーキをそろえる専門店から、6種の層、六角形のチョコレートケーキが登場。ピスタチオのハバロア、ショコラムース、フランポワーズコンフィチュールなどの土台、ザクザクとしたビスキュイジョンドがアクセント。

販売期間:3月28日～ ※無くなり次第終了
販売数量:50台限定
サイズ:直径約13cm

NO IMAGE

テイクアウト

GINZA SIX限定

期間限定

Ben's Cookies(B2F)

商品名:Mini cookies gift tin オリジナル記念トート付き
価格:1,200円

可愛いロンドンガード柄の缶に人気フレーバー上位6種類を詰めました。6周年記念限定キャンバストート付きです。

販売期間:3月28日～5月7日まで ※無くなり次第終了
販売数量:240個限定



テイクアウト

麻布野菜菓子(B2F)

商品名:野菜のフィナンシェ6個セット
価格:1,869円

トマト、ほうれん草と抹茶、かぼちゃ、紫芋、生姜、ごぼうの6種類の野菜のフィナンシェの詰め合わせ。厳選した小麦粉とアーモンドパウダーに、北海道日高産のフレッシュバターとたっぷりの野菜を練り込んで、バリエーション豊かな味わいと色鮮やかな焼き菓子上に仕上がりました。



テイクアウト

期間限定

恵那製工房 良平堂(B2F)

商品名:栗きんとんあそび
価格:3,240円

和栗の栗きんとんジャムと6色のパステルカラーの最中。お好みにご自身でパステルな最中に栗きんとんジャムを詰めてご賞味ください。

販売期間:3月28日～5月7日まで



テイクアウト

GINZA SIX限定

KUGENUMA SHIMIZU(B2F)

商品名:GINZA SIX MONAKA
価格:3,780円

湘南にある完全予約制フレンチレストランが、日本伝統のいいものを伝えたいと始めたスイーツ店。招き猫、鯛、ひょうたん、亀などの縁起物をかたどった種(皮)は紅白になってさらにおめでたく、お祝い事にも重宝。種と餡は別々になっていて、北海道産小豆あんや抹茶あんを好きなように詰められる。品のある木箱入り。



テイクアウト

期間限定

縁farm(B2F)

商品名:生ドライフルーツミックス
価格:5,000円

果実がそれぞれに持つ食感、清々しい爽やかな香り。そして生のくだものでも、ドライフルーツでも味わうことのできないう熟成・濃縮された“新鮮な旨味”をぎゅっと果実にとじこめました。これまでに体験したことのない「生ドライフルーツ」をぜひお楽しみください。通常は5種類のところ、6種類でお詰め合わせします。

販売期間:3月28日～5月7日まで



テイクアウト

GINZA SIX限定

期間限定

GINZA 芭蕉堂(B2F)

商品名:くろ豆のmochi生どら焼き
価格:各300円

餅菓子一筋に150年以上続く大阪発祥の老舗、(GINZA 芭蕉堂)人気の「mochi生どら焼き」の6周年限定品。もちもちとしたどら焼きに包まれているのは、縁起の良いくろ豆を使ったあんこ。規格外品を救いたいという黒豆生産者への想いが製作のきっかけ。「六」の焼印は期間限定。

販売期間:3月28日～5月7日まで



テイクアウト

イトイン

期間限定

JOTARO SAITO(4F)

商品名:キャラメルリップサンド(キューブBOX 6個入り)
価格:1,998円

エビスを効かせたサブレにビターテイストのキャラメルをサンドしました。オリジナルのキューブBOX付き。

イトインの場合
メニュー名:ティーセット
(キャラメルリップサンド2個+セットドリンク)
価格:1,100円

販売・提供期間:3月28日～5月7日まで
イトイン提供時間:12:00～18:00

※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2023年3月23日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

GINZA SIX 6周年記念グルメおすすめメニュー・商品リスト

GINZA SIXの6周年をお祝い！「6」にまつわるレストランの記念メニュー



Ironbark Grill & Bar(6F)

メニュー名：オーストラリア産ラムの6種スパイス煮込み
価格：4,200円(サービス料別)

食材も現地のものにこだわったモダンオーストラリア料理店。春らしい野菜に、クミン、コリアンダー、カルダモンなど6種のスパイスを入れたトマトベースのソースでラムの肩肉を半日以上煮込んだ一品。スパイス料理が流行中のオーストラリアメニュー。

提供期間：3月28日～4月30日まで
※ディナータイム限定

イトイン

GINZA SIX限定

期間限定



家寶 跳龍門(6F)

メニュー名：GINZA SIX 6周年記念ランチ～茉莉～
価格：6,600円(サービス料別)

金華ハム、丸鶏、黒豚を使い毎日5時間かけて作る上湯(シャンタン)スープが自慢の広東料理店。中国では国家資格である点心師が作る点心はグランメニューに27品あり、このコースではそのうち6品提供。2品は自由に選べる。前菜、フカヒレの姿煮、本日の種飯、デザートと、まさに6周年を祝した特別価格のコース。

提供期間：3月28日～5月7日まで

イトイン

GINZA SIX限定

期間限定



Grill & PUB The NICK STOCK(6F)

メニュー名：トマホーク
価格：7,332円

樽生や世界から集めたビール、10種以上あるオリジナルのジントニックとともに、本格的な肉料理がいただけるバブ。過去に人気だったトマホーク(リブロースを骨1本分にカット)が6周年を記念して復活し、祝祭感あるメニューを提供。鉄板で焼き目つけた後オープンで火入れをし、ミディアムに。

提供期間：3月28日～4月30日まで
※ディナータイム限定
サイズ：約500g

イトイン

期間限定



EATALY(6F)

メニュー名：GINZA SIX 6周年コース
価格：6,000円

イタリアの食文化を発信する(EATALY)の旗艦店。日本にはここしかないグリルレストラン(LA GRIGLIA)では、1日6組限定のコースが注目。トリュフ入りクロケッタや生ハムなど前菜6種の盛り合わせ、短角牛や大山鶏、霧島豚などのブランド肉を使った6種のグリルミストにデザート&カフェ付き。ランチもディナーも注文可能。

提供期間：3月28日～5月7日まで
提供数量：1日6組限定
※要予約

イトイン

GINZA SIX限定

期間限定



THE GRAND GINZA(13F)

メニュー名：6周年ランチコース
価格：6,666円(サービス料込)

全国の旬の味を提案しているフレンチレストラン(THE GRAND 47)。日本の食材を活かすため、フレンチ伝統のソースは濃すぎず優しい仕上がり。青森県産「銀の鴨」のロースト、静岡県産ニューサマーオレンジのデザートなど、東日本の品々を使った4月30日までのランチコース。

提供期間：3月28日～4月30日まで
※要予約

イトイン

期間限定



つきじ鈴富(13F)

メニュー名：6周年記念 豊洲仲卸鈴富
厳選ネタ 6種の太巻寿司
価格：1本12,960円

豊洲市場で営むマグロの仲卸による店舗が、特別な太巻をテイクアウトで販売。大間のマグロは大トロ、中トロ、赤身を使い、ウニ、いくら、季節の白身魚と6種の高級食材を巻いた一品。きゅうりやたくあんが食感を加え、1切れでも大満足。

提供期間：3月28日～5月7日まで
提供数量：1日10本限定
※前日までの要予約

テイクアウト

GINZA SIX限定

期間限定

※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2023年3月23日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

GINZA SIXでしか、買えない&食べられない いまだけ、ここだけ商品&メニュー



T's GALLERY (B2F)

商品名:プレミアムチーズケーキ
価格:26,000円

金箔の鶴が目印の特別感あるチーズケーキ。「素朴なのに上品」と全国的に評判の北海道鶴居村のチーズを使用する。口当たりがなめらかかつ、後を引く芳潤な口溶けが特徴のチーズケーキに仕上げた。化粧箱も美しく、贈答用にもぴったりな一品。

販売数量:1日5本限定
サイズ:約W6cm×D15cm×H4cm



刷毛じょうゆ 海苔弁山盛り (B2F)

商品名:海苔弁六丁目
価格:1,800円

昨今の海苔弁ブームのバイオニアで、連日行列ができる人気店。脂の乗った鮭、ちくわの磯辺揚げ、鶏の塩麹焼きなど、海のもの山のものも、人気の前菜や主菜を一気にのせた夢の一品ができた。いわば「山盛りオールスターズ」。有明で採れるその年の一番摘みの海苔は風味豊かで、箸で切れるほど柔らかく食べやすいのも特徴。

販売期間:3月28日～5月7日まで



マーロウ (B2F)

商品名:銀座店限定江戸紫陶器入り
ロイヤルミルクティープリン
価格:各950円

東京の中心地である銀座を、日本の伝統色、紫色で表現。中身は北欧を代表するセーデルブレンドを使用した銀座限定のロイヤルミルクティープリン。花々の豊かな甘い香り、上品な味わいは格別です。

販売期間:3月28日～ ※無くなり次第終了
販売数量:1500個限定



マーロウ (B2F)

商品名:銀座店限定ピーカー入り
ロイヤルミルクティープリン
価格:各918円

魚がしるに見立てた江戸文字マーロウを囲むように歌舞伎座の役者模様を用いた「6」種の柄と、正六角形の長寿吉兆を意味する亀甲模様を用いた千社札のデザインは、6周年記念として「6」にちなんだ銀座店限定ピーカー。中身は北欧を代表するセーデルブレンドを使用したロイヤルミルクティープリンです。

販売期間:4月20日～ ※無くなり次第終了
販売数量:5,000個限定



HONMIDO (B2F)

商品名:本実堂キャラメルアーモンド 5個入
価格:1,080円

キャラメルを絡めたアーモンドと胡麻がたっぷり詰まった、本実堂キャラメルアーモンド。アーモンドのザクザクした食感とサクッと軽い最中の食感がほどよく、風味豊かな味わいです。

販売期間:3月28日～ ※無くなり次第終了



アルノー・ラエール バリ (B2F)

商品名:シャルロットフレーズ
価格:アントルメ(直径約12cm) 3,200円
プチサイズ 800円

フランスの職人に贈られる最高位の勲章M.O.F.のパティスリー部門や、ショコラアワードC.C.GIにも選ばれたパティシエ・ショクラティエのアルノー・ラエール氏に選ばれる店。軽やかなイチゴのムース、旬のイチゴを贅沢に使った果肉入りジュレで作るシャルロットは、彩りも美しい一品。

販売期間:3月28日～5月7日まで



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名:GINZA SIX 6周年「茶ごろも」
価格:5,500円

京都・宇治に1854年から続く茶商が手がけるカフェ。お茶好きにも知られる辻 喜代治氏が作る濃茶「別製 初昔」は、今最もおすすめの品。その濃茶を贅沢に使った6周年の「茶ごろも」は1日限定2食。手摘み碾茶あんや黄栗などをシフォンで包んだ「JACK IN THE TEA BOX」も限定15食で登場する。

提供期間:3月28日～5月7日まで
提供数量:1日2食限定



TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)

メニュー名:カウンター予約 乾杯シャンパン付
おまかせコース 6周年限定
お1人様 丸ごとキャビア 1瓶付 (50g)
価格:25,000円

1日1組限定。先着7組で終了してしまう超限定コース。新鮮なカニ、ウニ、アワビ、伊勢エビ、黒毛和牛といった豪華な内容。さらに好きな食材にキャビアをトッピングできる。ナスとトマトのチーズクレープ、高菜のガーリックライスなども。

提供期間:3月28日～5月7日まで
提供数量:1日1組限定、7組限定
※ティertime限定、3日前までに要予約



ビストロ オザミ (6F)

メニュー名:牛フィレ肉とフォアグラのロッシュニ
ペリゴール風トリュフソース
価格:6,050円

国内外の最高級食材で作る、トラディショナルなフレンチ。カジュアルな雰囲気でも居心地良い空間。近頃希少なフォアグラ80gに、国産の牛フィレ肉120gのボワレを重ね、トリュフ入りのソースをまと合わせたスベシャルなプレート。下に敷かれたジャガイモのデュレも好相性。

提供期間:4月1日～ ※売切れ次第終了



日本橋 鯉 伊勢定 ～蓮～ (13F)

メニュー名:うなぎ会席 三味
価格:18,150円(サービス料込)

愛知県三河一色から仕入れる鯉を江戸前で調理。酒粕酢で作るうなぎ、だしとよく絡む卵を厳選したうまきといった自慢の品、わさび醤油とポン酢おろしでいただく白焼きをつまみにお酒を楽しんだ後は、鯉井まで登場する6周年を祝う特別コース。お造りや自家製の香の物、最後の水果菓子まで美味。

提供期間:3月28日～5月7日まで
提供数量:1日10食限定



熊本あか牛しゃぶしゃぶ甲梅 (13F)

メニュー名:熊本の酒とあか牛しゃぶしゃぶのマリアージュ
特別コース
価格:17,000円

和牛らしく柔らかい肉質とさっぱりとした味を併せ持つ「あか牛」を、昆布だしでしゃぶしゃぶに。一皿目に赤身のイチボ、タン、ザブタンが、二皿目に香りのいい脂身のリブローズ、サーロイン、三角バラを提供。湯葉や生麩なども。日本酒または焼酎1合付き。

提供期間:3月28日～5月7日まで
提供数量:1日10食限定

※写真は2食分です。

GINZA SIX 6周年記念グルメおすすめメニュー・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2023年3月23日時点の情報です。

※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。

新店／POP UPショップ



テイクアウト

GINZA SIX限定

期間限定

J.W.C LIBRARY (B2F) **3月17日 NEW OPEN !**

商品名: 山崎12年 & アマハガンNo.3の2本セット
価格: 28,000円

人気が高まり続ける国産を中心に、初心者にも親しまれてきた地下2階のウイスキーショップ(Jule's Whisky Collection)から、新コンセプトのお店が誕生。愛好家垂涎の品や、珍しいボトルデザインのアイテムを取りそろえ、有料試飲のコーナーも広々と設えている。

販売期間: 3月28日～ ※無くなり次第終了
販売数量: 20セット限定



イートイン

GINZA SIX限定

銀座月や(6F) **4月24日 NEW OPEN !**

メニュー名: クリア豚骨 / シウマイ
価格: クリア豚骨 1,320円 / シウマイ 990円

博多の行列店が登場。「クリア豚骨」は、福岡県糸島産の豚骨を低めの温度でじっくりと煮込んだ、見た目も味もクリアなスープが肝。そこに同じく福岡県産の「ラー麦」を使った特製麺を使用。肉の旨さを感じる「シウマイ」など福岡の旬を届けるおつまみは終日ラインナップし、日本酒やナチュールワインのお供に、小石原焼きなど器も素敵。

※写真はイメージです。
GINZA SIX限定「クリア豚骨」はオープンに向けて開発中。



テイクアウト

期間限定

※写真はイメージです。

OSMIC FIRST (B2F) **3月29日～5月7日 POP UP**
(6月中旬より常設予定)

商品名: OSMIC FIRST QUEEN/
OSMIC トマトバスタソースポモドーロ
価格: OSMIC FIRST QUEEN 450g 8,100円
OSMIC トマトバスタソースポモドーロ 1,080円

ゼロから開発した土壌と栽培環境で育て、収穫後に一つ一つ糖度を測定した「OSMIC FIRST QUEEN」は糖度12の最高峰。入手困難なこだわり食材で手作りし凍結させた「OSMIC トマトバスタソースポモドーロ」などのフローズンフードは、レストランの味を家庭でも楽しめる商品。

販売期間: 3月29日～5月7日まで

