

猛暑を乗り切るグルメや季節限定の手土産が登場！**GINZA SIX 夏のおすすめグルメ****ワイン発祥の地・アゼルバイジャンのワインショップも期間限定オープン**

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、涼を楽しむひんやり&さっぱりスイーツや、夏を乗り切るための旬の食材やこだわりの素材を使ったレストランメニュー、爽やかな喉越しの夏ドリンク、夏の味覚を詰め込んだ手土産など、夏気分を盛り上げるメニューや商品が期間限定で多数登場します。

また、ワイン発祥の地とされる東欧コーカサス地方にあるアゼルバイジャン老舗企業のワインを試飲販売する「AZERBAIJAN WINE HOUSE」が2024年6月30日(日)まで、B2Fに期間限定ショップとしてオープン。(P6)

※下記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次頁以降をご参照ください。

涼を楽しむ！“ひんやりスイーツ”&フルーツを使った“さっぱりスイーツ”

TOKYO MACAPRESSO [B2F]
リアルいちごビンス
リアルマンゴービンス



中村藤吉 [4F]
まとと氷[濃茶栗]



MERCER bis GINZA [B2F]
プレミアムシフォンケーキ
完熟マスクメロン



THE GRAND GINZA [13F]
桃のアフタヌーンティー「桃源郷」

夏を乗り切る！“旬の食材”や“こだわりの素材”を使ったレストランメニュー・グルメ

てんぷら山の上 Ginza [13F]
冷やし天茶
(特選 山の上のおまかせの一品)



家賃 跳龍門 [6F]
鶏肉とパイナップルの新ショウガさっぱり炒め



銀座月や [6F]
ガリトマト



日本橋 鯉 伊勢定〜蓮〜 [13F]
鯉小会席 三味

涼感溢れる！すっきりとした喉越しの“夏ドリンク”

TOKYO MACAPRESSO [B2F]
レモネード/ブルーレモネード/ゆずエード



il Cardinale [6F]
キウイモヒート



FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]
サンドリヨン



覚王山フルーツ大福 弁才天 [B2F]
黒胡麻砂利餅 5個入

心踊る！口福なひとときを味わう“手土産”

涼を楽しむ！“ひんやりスイーツ”&フルーツを使った“さっぱりスイーツ”

果肉たっぷりのフルーツソースを組み合わせたバニラアイスとマカロンが楽しめる新感覚のかき氷や、抹茶ゼリーと玉露アイスを忍ばせた抹茶のかき氷、国産のマスクメロンを贅沢に使ったプレミアムシフォンケーキ、中国の伝説上の楽園「桃源郷」をテーマにした桃づくしのアフタヌーンティーなど、見た目も爽やかなひんやりスイーツ&さっぱりスイーツが揃いました。



TOKYO MACAPRESSO [B2F]

リアルいちごピンス 1,380円

リアルマンゴーピンス 1,480円

「リアルいちごピンス」は甘くて柔らかい雪のような氷に、いちごといちごソースの組み合わせ。バニラアイスの上に人気のいちごミルクのマカロンを乗せたストロベリーかき氷。「リアルマンゴーピンス」はマンゴーの果肉をたっぷり乗せた上に、あんずの甘酸っぱさがポイント。バニラアイスとピュアバニラマカロンまで楽しめるかき氷です。

7月1日～10月13日まで(予定)



中村藤吉 [4F]

まると氷【濃茶栗】

2,100円

まるい形をした可愛いらしい氷の中に、「抹茶ゼリー」と「玉露アイス」を忍ばせ、上には抹茶みつと濃厚な抹茶栗クリームをたっぷりかけた贅沢なかき氷。まると氷でしか味わうことができない「玉露アイス」など、この期限限定の一品をぜひご賞味ください。

7月1日～8月31日まで



MERCER bis GINZA [B2F]

プレミアムシフォンケーキ 完熟マスクメロン

2,800円/Lサイズ 5,800円

国産のマスクメロンをふんだんにトッピングした華やかで贅沢なシフォンケーキ。メロン風味にアレンジしたふわもち食感の生地、メロンピューレを使用したフルーティーなソースを合わせました。すっきりとした後味が特徴の高品質な生クリームを使用し、メロンの甘さがより際立つように仕上げています。

7月15日まで



GINZA SIX
限定

THE GRAND GINZA [13F]

桃のアフタヌーンティー「桃源郷」

5,720円(サービスタダ)

中国の伝説上の楽園「桃源郷」をテーマにした、桃づくしのアフタヌーンティー。桃の形のマカロンには烏龍茶のクリーム、ジャスミンのジュレや赤桃のソースの杏仁豆腐など、見た目だけでなく味わいや香りでオリエンタルな世界観を表現。12種のセイボリーとスイーツに加え、名物の苺の Milfie ユも味わえます。3時間のカフェフリーで、「TWG」の紅茶など15種以上のラインナップをお楽しみください。

7月1日～9月13日まで

(ご予約は60日前より承ります)



恵那栗工房 良平堂 [B2F]

レモン大福

各224円

レモン大福は、柔らかい餅生地、レモン風味のあんを包んだ和菓子です。餅のもちもちとした食感と、レモンの爽やかな酸味が絶妙に調和しています。中にレモンピールが入っているので、香り高く、さっぱりとした後味が楽しめます。暑い季節にぴったりの新感覚の大福です。

6月15日～8月20日まで



マーロウ[B2F]

有田みかんのジュレ

972円

味が濃く、みかんそのままの味が特徴の和歌山県産有田みかんジュース100%を使用したビタミンたっぷりさっぱりジュシーなジュレ。ジュレの中にはみかんのコンポートが丸ごと2個入っているため、食べごたえも抜群です。水を一切使用していないため、有田みかんならではの甘みと酸味が贅沢に味わえる夏季限定の清涼感あふれる商品です。

9月16日まで ※無くなり次第終了

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏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。

夏を乗り切る！“旬の食材”や“こだわりの素材”を使ったレストランメニュー・グルメ

新鮮なトマトを丸ごと使ったガリトマトや夏限定の冷やし天茶などのレストランメニューのほか、辛さの中に果物の甘みや香料による奥深さが感じられる魚介ベースのカレーや、ブラックサマートリュフと麻辣の風味が楽しめるピリ辛チップスのテイクアウトグルメなど、素材にこだわったグルメが登場します。



てんぷら山の上 Ginza [13F]
冷やし天茶
(特選 山の上のおまかせの一品)
26,000円(サービス料込)

昨年リニューアルしたディナーコース「特選 山の上のおまかせ」内の一品。前菜は旬の味覚の小鉢を2品ご用意。活車海老から始まる天ぷらは魚介5種、旬菜6種を揃えて、内容は当日のおまかせです。お食事は海老と小柱、三つ葉を使ったかき揚げで、夏限定で提供する「冷やし天茶」がおすすめです。「天井」「天ばら」もお選びいただけます。

8月31日まで



家寶 跳龍門 [6F]
鶏肉とパイナップルの新ショウガさっぱり炒め
3,630円(サービス料込)

中国には『不時不食』という言葉があり、『時にあらざれば食わず』という意味の孔子の言葉です。旬の時期に採れた野菜や果物は生命力が高く、栄養素が豊富です。美容に嬉しい成分たっぷりのパイナップルと、食欲が進む新ショウガや鶏もも肉の炒め料理は、夏バテ予防におすすめの一品です。

7月31日まで



銀座月や [6F]
ガリトマト
880円

見た目もユニークな一品「ガリトマト」。湯むきした新鮮なトマトに生姜の甘酢漬けと大葉、マイルドな酸味の酢醤油がベストマッチング。トマトに含まれるリコピンと程良い酸味が夏バテ防止にもおすすめの一品です。

今年の
土用の丑の日は
7/24と8/5!



日本橋 鰻 伊勢定～蓮～ [13F]
鰻小会席 三味
18,150円(サービス料込)

愛知県三河一色産の鰻を江戸前で調理します。国産の生鰻や白身のお造り、伊勢定自慢のう巻き。山葵醤油で召し上がる白焼き、こだわりの酒粕酢を使ったうざく、お食事は半井で満たしていただき、最後は旬のフルーツで夏を感じていただく夏限定の特別コースです。

6月17日～8月12日まで



マーロウ [B2F]
オリジナルカレー(レトルト商品)
540円

秋谷本店レストランで、オープンから変わらないレシピをもとに作った魚介ベースのカレーです。化学調味料・香料・着色料を一切使用せず、創業40年のマーロウこだわりの味を忠実に再現いたしました。辛さの中に果物の甘み、香辛料による奥深さ、和風出汁の爽やかさが感じられるマーロウオリジナルのレトルト商品です。



AROMA TRUFFLE[B2F]
アロマ サマートリュフチップス(麻辣)
2,160円

本場の高級麻辣を使用。四川省の高級な唐辛子とイタリアの高品質なトリュフを組み合わせた、他にはないトリュフスナック菓子。ブラックサマートリュフの風味と調和した麻辣が口の中が痺れるエスニックのようなピリ辛で、辛いもの好きにはたまらないフレーバーです。※保存料、着色料は不使用。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏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。

涼感溢れる！すっきりとした喉越しの“夏ドリンク”

ミントとフローズンキウイのシャリシャリな食感が楽しめるキウイモヒートや、杏子のオレンジとソーダ水の透明感とのコントラストが爽やかなスカッシュ、徳島県産のすだち果汁とアカシアハチミツをたっぷり使ったフレッシュな味わいのはちみつドリンクなど、夏に飲みたくなるすっきりとした喉越しのドリンクがラインナップ。



TOKYO MACAPRESSO [B2F]

レモネード／ブルーレモネード／ゆずエード
各640円

夏らしい色が涼しげな、さっぱりとしたドリンク。ほどよい甘さとすっきりとした酸味、爽やかで清涼感のある後味。マカブレッツ定番のエード「レモネード」、レモネードにブルーフルーツシロップを加えて、さらに爽やかで見た目も楽しめる女性に人気のエード「ブルーレモネード」、フレッシュな柚子の酸味と甘い果汁感。フルーティですっきりとした味わいの「ゆずエード」の3種類が楽しめます。暑さを忘れさせてくれる爽快な一杯です。



il Cardinale [6F]

キウイモヒート

1,300円／ノンアルコール 1,100円

夏の定番カクテル「モヒート」にキウイを合わせた、イチオシのカクテルです。ミントの爽やかさとフローズンキウイのシャリシャリな食感が暑い夏にぴったりです。ノンアルコールでの提供もできますのでお酒がお苦手な方もお楽しみください。

8月31日まで



荻野屋 [B2F]

荻野屋スカッシュ(ノンアルコール)

580円

峠の釜めしに使用している杏子を使用した、「荻野屋スカッシュ」。杏子をペースト状にし、ソーダ水と合わせました。杏子のオレンジとソーダ水の透明感とのコントラスト、グラデーションが清涼感を増し、夏にぴったりの爽やかなオリジナルドリンクです。

7月1日～8月31日まで



L'ABEILLE [B2F]

はちみつドリンク すだち

2,484円

徳島県産のすだち果汁とアカシアハチミツをたっぷり使った希釈用ドリンク。水や炭酸水で3～4倍に割ってお召し上がりください。ラベユの「はちみつドリンク」の中でも特に爽やかな味わい。炭酸で割ると、よりフレッシュな味わいが楽しめます。



Signature [B2F]

ハイグローブ・ミモザ

1,200円

英国以外では日本のみが正式に独占輸入・販売を許可されているハイグローブのシャンパーニュを使用。オレンジの爽やかな香りと心地よい酸味、甘みがシャルドネをベースとしたシトラスの香りと調和し、シャンパンの華やかな味わいを引き立てます。

8月31日まで



10FACTORY [B2F]

みかんビール

780円

生ビールと愛媛県産みかんジュースをブレンドしたビアカクテル。ビールのほろ苦さとみかんジュースの程よい酸味や甘みが絶妙なハーモニーを奏でる、10FACTORYの人気メニュー。ビールが苦手な方にも飲みやすい風味のドリンクです。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏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。

心踊る！口福なひとときを味わう“手土産”

カリフォルニア産ナパシティのくるみをふんだんに使い、コーヒーバタークリームをサンドした新商品のサンドリヨンや、濃厚で味の深みがあるピーナッツクリームを柔らかな求肥で包んだ黒胡麻砂利餅、栗の自然な甘みと生地のぷるぷるとした食感が絶妙に調和した栗きんとん水まんじゅうなど、夏の味覚を詰め込んだ手土産が揃いました。



FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]
サンドリヨン
4,860円

6月発売の新商品「サンドリヨン」。カリフォルニア産ナパシティのくるみをふんだんに使い、コーヒーバタークリームをサンドしました。こだわりのダコワーズ生地には2層にサンドしたダコワーズのミルフィーユバタークリームを使用。まわりにはコーヒークリームをナッペし、程よくクラッシュしたアーモンドスライスでデコレーションしました。消費期限は製造日含め30日間。



覚王山フルーツ大福 弁才天 [B2F]
黒胡麻砂利餅 5個入
1,380円

濃厚で味の深みがあるピーナッツクリームを柔らかな求肥で包みました。ほんのりとした塩味がピーナッツクリームの甘さを引き立て、表面に黒胡麻をふんだんにまぶすことで香りも豊かな仕上がりになっています。どこか素朴な見た目は裏腹に、口に含んだ瞬間にジャリッとした食感が楽しめます。個包装。賞味期限は3日間。

※無くなり次第終了

※6月28日より価格改定します。(現行価格1,200円)



Bicerin [B2F]
バーチ・ディ・ダーマ リモンチェッロ
バーチ・ディ・ダーマ ココナッツ
各1,458円

「リモンチェッロ(Limoncello)」は、イタリアを起源とするレモンを用いたリキュール。瀬戸内のレモンパウダーと合わせ、レモンフレーバーが爽やかな、甘さと酸味の程よいホロホロ食感のアーモンド生地でチョコレートサンドして焼き上げました。「ココナッツ」は夏を感じる常夏のフレーバー。ココナッツのミルクィな甘さと食感のアクセントにココナッツファインを練りこんでいます。どちらも期間限定の新商品です。賞味期限は製造より180日。

6月19日～7月30日まで



ISHIYA G [B2F]
ジュレノール

6個入 1,836円／10個入 2,916円

北海道産フルーツとその美味しさを引き立てる果実とのマリアージュで生まれた、まるで宝石のようなゼリー。フルーツの美味しさを閉じ込めた贅沢な味わいです。凍らせてシャーベット状でお召し上がりいただくのもおすすめです。個包装。賞味期限は製造より180日。

8月31日まで ※無くなり次第終了



恵那栗工房 良平堂 [B2F]
栗きんとん水まんじゅう 6個入
2,054円

栗きんとん入り水まんじゅうは、小豆のみずみずしい水まんじゅう生地に、国産和栗を使用した栗きんとんが包まれた和菓子です。栗の自然な甘みと生地のぷるぷるとした食感が絶妙に調和し、見た目にも涼やかで夏にぴったり一品。涼しさと甘さが楽しめる岐阜の涼スイーツです。個包装。賞味期限は冷蔵3日。

8月30日まで



KUGENUMA SHIMIZU [B2F]
夏もなか
2,376円

いつでも作りたての香ばしさでお召し上がりいただけるお作りもなかの夏バージョン。暑い日にはアイスクリームを挟んでお召し上がりいただくなど、アレンジもお楽しみいただけます。「蛤」「帆立」「ペンギン」「ひまわり」などを形どった見ためにも可愛い期間限定もなかです。個包装。賞味期限は約3ヶ月。

6月20日～ ※無くなり次第終了

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏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。

■GINZA SIX NEWS 期間限定ショップ

▼AZERBAIJAN WINE HOUSE / アゼルバイジャンワインハウス B2F

ワイン発祥の地・東欧コーカサス地方にある、アゼルバイジャン老舗企業のワインを試飲販売します。現地のプロに加え、イタリア人やフランス人の知恵も借りて、世界に誇れるワイン造りに成功しました。日本ではまだ珍しいワインですが、ぜひこの機会にお楽しみください。数量限定でアゼルバイジャンの高級ブランデーやウイスキーもご提供します。

【展開期間】～2024年6月30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

※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い合わせ先>

GINZA SIX PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 高田(080-7647-3019)、松野(090-9836-4769) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

GINZA SIX夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

涼を楽しむ！“ひんやりスイーツ” & フルーツを使った“さっぱりスイーツ”



ピオセボン[B2F]

イツフルーツ

オーガニックフルーツウォーターアイスバー
881円

オーガニックフルーツの甘みのみ、フローズンフルーツのようなアイスバーです。「マンゴー & オレンジ」「ブルーベリー & さくら」「ピーチ & パッションフルーツ」の3種類で、砂糖や合成添加物を加えず果汁99%を使用しているため、大人もお子さまも安心して楽しめます。シャリシャリした食感とさわやかな甘みは、これからの季節の水分補給にぴったり、凍らせずにフルーツジュースとして、炭酸などで割ってもおすすめです。

8月下旬まで(予定) ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



ワインショップ・エノテカ[B2F]

パニライスクリーム スウィートワイン添え
990円

濃厚なパニライスクリームに相性のいい甘口ワインを添えた、大人のためのひんやりスイーツが登場。香り高いワインの味わいが、アイスクリームをワンランク上の大人なスイーツへと変身させます。とろける夏の特別なマリナーージュで至高の時間をお楽しみください。

7月1日～8月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



MERCER bis GINZA[B2F]

プレミアムシフォンケーキ 完熟マスクメロン
2,800円/サイズ5,800円

国産のマスクメロンをふんだんにトッピングした華やかで贅沢なシフォンケーキ。メロン風味にアレンジしたふわもち食感の生地に、メロンビュレを使用したフルーティーなソースを合わせました。すっきりとした後味が特徴の高品質な生クリームを使用し、メロンの甘さがより際立つように仕上げられています。

7月15日まで
1日約10台限定

期間限定

テイクアウト



TOKYO MACAPRESSO[B2F]

リアルいちごピンス 1,380円

リアルマンゴーピンス 1,480円

「リアルいちごピンス」は甘くて乗る雪のような氷に、いちごいちごソースの組み合わせ、パニライアイスの上に人気のいちごミルクのマカロンを乗せたストロベリーかき氷。「リアルマンゴーピンス」はマンゴーの果肉をたっぷり乗せた上に、あんずの甘酸っぱさがポイント。パニライアイスとビューアパニラマカロンまで楽しめるかき氷です。

7月1日～10月13日まで(予定)

期間限定

イトイン



TOKYO MACAPRESSO[B2F]

ふわんふわんスカイブルー 780円

マンゴーヨーグルトマカチーノ 890円

いちごヨーグルトシェイク 750円

ブルーフルーツシロップの酸味とヨーグルト味が絶妙に合う「ふわんふわんスカイブルー」は、まるで空に雲がぶかぶか浮いているように可愛く作られたマカプレッソグネチャーシェイク。「マンゴーヨーグルトマカチーノ」は、マンゴーの甘さとヨーグルト味の風味が絶妙なシェイク。柔らかいクリームにアイスマンゴーとミニパニラマカロンまで楽しめる人気のシェイク。いちごヨーグルト味の組み合わせが良い「いちごヨーグルトシェイク」は、マカプレッソの定番シェイクです。

テイクアウト

イトイン



マーロウ[B2F]

有田みかんのジュレ
972円

味が濃く、みかんそのままの味が特徴の和歌山県産有田みかんジュレ100%を使用したビタミンたっぷりさっぱりジュリーなジュレ。ジュレの中にはみかんのコンポートが丸ごと2個入っているため食べごたえも抜群です。水を一切使用していないため、有田みかんならではの甘みと酸味が贅沢に味わえる夏季限定の清涼感あふれる商品です。

9月16日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



覚王山フルーツ大福 弁才天[B2F]

フルーツ大福

無花果 1,200円/マンゴー 680円/桃 780円

夏に食べたくなる、さっぱりみずみずしい3種のフルーツ大福をご用意しました。弁才天の代名詞ともいえる「無花果」はまるごと1個の果実を甘さ控えめの白あんよ、滑らかな求肥で包みました。甘みが乗り、ねっとりとした食感の「マンゴー」はまさに夏を感じさせるフルーツ。夏を代表する「桃」は、ふんわり芳醇な香りが特徴です。

9月中旬まで(予定) ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト

※写真は「無花果」です



恵那栗工房 良平堂[B2F]

レモン大福
各224円

レモン大福は、柔らかい餅生地にレモン風味のあんを包んだ和菓子です。餅のもちもちとした食感と、レモンの爽やかな酸味が絶妙に調和しています。中にレモンピールが入っているため、香り高く、さっぱりとした後味が楽しめます。暑い季節にぴったりの新感堂の大福です。

6月15日～8月20日まで

期間限定

テイクアウト



KUGENUMA SHIMIZU[B2F]

湘南レモネードフロート
770円

爽やかなレモネードソーダに、人気No.1湘南塩みるくソフトクリームをトッピング。甘さ控えめさっぱりとしたレモネードソーダに、オリジナルの湘南の塩を表現、絶妙な塩加減で甘さを引き立て、くせになる美味しさとピーター練出のソフトクリームとの相性抜群。暑い日のエネルギーチャージにぴったりです。

テイクアウト



中村藤吉[4F]

まとと氷【濃茶果】

2,100円

まるい形をした可愛いらしい氷の中に、「抹茶ゼリー」と「玉露アイス」を忍ばせ、上には抹茶みつと濃厚な抹茶クリームをたっぷりかけた贅沢なかき氷。まとと氷でしか味わうことができない「玉露アイス」など、この時期限定の一品をぜひご賞味ください。

7月1日～8月31日まで
1日30食限定

期間限定

イトイン



THE GRAND GINZA[13F]

マンゴーとメロンのアフタヌーンティー

5,720円(サービス料込)

イエロー×ライトグリーンが清々しい、マンゴーとメロンのアフタヌーンティー。メロンの形が愛らしい「そのままメロンシュークリーム」、濃厚なマンゴープリンやクリームソーダに見立てたメロンムースなど、目でも舌でも楽しめるスイーツとセイボリーたち。さらに名物のいちごのミルフィーユも味わえます。3時間のカフェリーで、「TWG」の紅茶など15種類以上のラインナップをお楽しみください。

6月30日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



THE GRAND GINZA[13F]

桃のアフタヌーンティー「桃源郷」

5,720円(サービス料込)

中国の伝説上の楽園「桃源郷」をテーマにした、桃づくしのアフタヌーンティー。桃の形のマカロンには烏龍茶のクリーム、ジャスミンのジュレや赤桃のソースの杏仁豆腐など、見た目だけでなく味わいや香りでもオリエンタルな世界観を表現、12種のセイボリーとスイーツに加え、名物の苺のミルフィーユも味わえます。3時間のカフェリーで、「TWG」の紅茶など15種類以上のラインナップをお楽しみください。

7月1日～9月13日まで(ご予約は60日前より承ります)

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン

GINZA SIX夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

夏を乗り切る！“旬の食材”や“こだわりの素材”を使ったレストランメニュー・グルメ



L'ABEILLE [B2F]

はちみつ味噌ディップ(にんにく)
はちみつ味噌ディップ(生姜)
各1,512円

はちみつと味噌で作った万能調味料。ラベイユでは珍しい「甘い」商品です。コチュジャン、国産たまねぎを使ったピリ辛の期間限定「にんにく味」と、爽やかな定番「生姜味」の2種。生野菜にディップ、ご飯のお供、お肉や炒め物の味付け、おつまみのトッピングなど幅広くお楽しみいただけます。「にんにく味」は毎年人気の期間限定商品のため、売り切れ必至です。

8月上旬まで(予定) ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



AROMA TRUFFLE[B2F]

アロマ サマーリュフチップス(麻辣)
2,160円

本場の高級麻辣を使用。四川省の高級な唐辛子とイタリアの高品質トリュフを組み合わせた、他にはないリュフスナック菓子。ブラックサマーリュフの風味と調剤した麻辣が口の中が痺れるエスニックのようなピリ辛で、辛いもの好きにはたまらないフレーバーです。※保存料、着色料は不使用。

テイクアウト



家寶 跳龍門[6F]

鶏肉とパイナップルの新ショウガさっぱり炒め
3,630円(サービス料込)

中国には『不時不食』という言葉があり、『時にあらざれば食わず』という意味の孔子の言葉です。旬の時期に採れた野菜や果物は生命力が高く、栄養素が豊富です。美容に嬉しい成分たっぷりのパイナップルと、食欲が進む新ショウガや鶏もも肉の炒め料理は、夏バテ予防におすすめの一品です。

7月31日まで

期間限定

イトイン



日本橋 鰻 伊勢定～蓮～[13F]

鰻小会席 三味
18,150円(サービス料込)

愛知県三河一色産の鰻を江戸前で調理します。国産の生鰻や白身のお造り、伊勢定自慢のう巻き、山葵醤油で召し上がる白焼き、こだわりの酒粕酢を使ったうぐく、お食事は半井で満たしていただき、最後は旬のフルーツで夏を感じていただく夏限定の特別コースです。

6月17日～8月12日まで
1日15食限定

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



刷毛じょうゆ 海苔弁山盛り[B2F]

刻み鰻の海苔弁
2,800円

上品な利尻昆布の出汁が優しく香るごはん(ササニシキ)に、こんがり焼き上げた鰻の蒲焼を食べやすく刻み、薫り高い青昆布の海苔を刻み贅沢にちらしました。鰻はたっぷり大きめな鰻一尾分を使用し、食べ応え十分です。

7月1日～7月31日まで
1日5～10個限定

期間限定

テイクアウト



マーロウ[B2F]

オリジナルカレー(レトルト商品)
540円

秋谷本店レストランで、オープンから変わらないレシピをもとに作った魚介ベースのカレーです。化学調味料・香料・着色料は一切使用せず、創業40年のマーロウこだわりの味を忠実に再現いたしました。辛さの中に果物の甘み、香辛料による奥深さ、和風出汁の爽やかさが感じられるマーロウオリジナルのレトルト商品です。

テイクアウト

※写真はイメージです



魚とごはん 黒座椿亭[6F]

夏の鰻入りバラちらしひつまぶしご膳
4,950円

この夏、暑さに負けない爽やかな味わいと贅沢な食感が楽しめる「夏の鰻入りバラちらしひつまぶしご膳」が登場。新鮮な季節の素材を使用し、鰻の香りとちらし寿司の絶妙なバランスが絶品です。夏の限定メニューとして、一期一会の味わいをお楽しみください。

8月中旬まで

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



てんぷら山の上 Ginza[13F]

冷やし天茶(特選 山の上のおまかせの一品)
26,000円(サービス料込)

昨年リニューアルしたディナーコース「特選 山の上のおまかせ」内の一品。前菜は旬の味わいの小鉢を2品ご用意。活車海老から始まる天ぷらは魚介5種、旬菜6種を揃えて、内容は当日のおまかせです。お食事は海老と小柱、三つ葉を使ったかき揚げで、夏限定で提供する「冷やし天茶」がおすすめ。 「天井」「天ぷら」もお選びいただけます。

8月31日まで

期間限定

イトイン



萩野屋[B2F]

峠の釜めし 黍
1,900円

スパイス香る「峠の釜めし 黍」がGINZA SIX限定で登場。筍など、おなじみの具材はそのままだに、トムヤムクン風味で炊き上げた釜めし。レモングラスや香草を使って、あの辛さと酸味を表現しました。ラムを搾れば、さらにさっぱりした本格派の味わいに。付け合わせの香の物もレモンを効かせ、アジアテイストに仕上げています。

7月1日～8月15日まで(14:00～販売) ※無くなり次第終了
1日5～10個限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



葛五郎[B2F]

わさび・黒胡椒・京七味
各450円

「わさび」は甘醤油の中にツンと鼻を抜ける辛みが癖になる味。「黒胡椒」は良質な胡椒をたっぷり使ったあとと引く味、「京七味」は辛みより山椒などの風味が残る豊かな味わいが楽しめます。日本酒やビールに合う、夏にぴったりのスパイシーな煎餅3種です。

テイクアウト

※写真は「わさび」です



銀座月や[6F]

ガリマト
880円

見た目もユニークな一品「ガリマト」。湯むきした新鮮なトマトに生姜の甘酢漬けと大葉、マイルドな酸味の酢醤油がベストマッチング。トマトに含まれるリコピンと程良い酸味が夏バテ防止にもおすすめの一品です。

イトイン

GINZA SIX夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

涼感溢れる！すっきりとした喉越しの「夏ドリンク」



Signature[B2F] バックinghamパレスジン・ エルダーフラワージントニック 1,200円

バックinghamパレスジンは英国ロンドン、故エリザベス女王陛下の邸宅の美しい庭園よりインスピレーションを受け、バックingham宮殿のために特別に開発された英国王室の公式ジンです。夏の喉の渇きを癒すのにも格別なジンにトニックウォーターを加えて、レモンスライス添えるカクテルをご用意しました。

8月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



Signature[B2F] ドゥアグラフ・ジンジャーレッドワイン 1,200円

英国女王賞を受賞したグラフダイヤモンド所有のドゥアグラフエステートは、クラシカルな気品とモダンな精緻さを融合させたワインを生産しています。その中でもジュシーで熟成されたシラズをジンジャーエールと組み合わせ、夏にぴったりな上品なカクテルに仕上げました。

8月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



Signature[B2F] ハイグロブ・ミモザ 1,200円

英国以外では日本のみが正式に独占輸入・販売を許可されているハイグロブのシャンパーニュを使用。オレンジの爽やかな香りと心地よい酸味、甘みがシャルドネをベースとしたシトラスの香りと調和し、シャンパンの華やかな味わいを引き立てます。

8月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



10FACTORY[B2F] みかんビール 780円

生ビールと愛媛県産みかんジュースをブレンドしたビアカクテル。ビールのほろ苦さとみかんジュースの程よい酸味や甘みが絶妙なハーモニーを奏でる、10FACTORYの人気メニュー。ビールが苦手な方にも飲みやすい風味のドリンクです。

テイクアウト

イートイン



OSMIC FIRST[B2F] フルーツマトジュース PRINCESS 180ml 2,160円

フルーツマトジュース PRINCESS にふさわしいOSMICマトだけを使い、砂糖・塩などは勿論、水一滴さえも加えずに作ったジュース。熟練した職人の手作業による徹底したこだわりの逸品です。程よい酸味のためそのまま召し上がりいただくだけでなく、料理にもお使いいただけます。

テイクアウト



TOKYO MACAPRESSO[B2F] レモネード/ブルーレモネード/ゆずエード 各640円

夏らしい色が涼しげな、さっぱりとしたドリンク。ほどよい甘さとすっきりとした酸味、爽やかで清涼感のある後味。マカプレッツ定番のエード「レモネード」、レモネードにブルーフルーツシロップを加えて、さらに爽やかで見た目も楽しめる女性に人気のエード「ブルーレモネード」、フレッシュな柚子の酸味と甘い果汁感。フルティですっきりとした味わいの「ゆずエード」の3種類が楽しめます。暑さを忘れさせてくれる爽やかな一杯です。

テイクアウト

イートイン



L'ABEILLE[B2F] はちみつドリンク すだち 2,484円

徳島県産のすだち果汁とアカシアハチミツをたっぷり使った希釈用ドリンク。水や炭酸水で3~4倍に割って召し上がりください。ラベユの「はちみつドリンク」の中でも特に爽やかな味わい。炭酸で割ると、よりフレッシュな味わいが楽しめます。

テイクアウト



L'ABEILLE[B2F] はちみつマリナード(青梅) 2,160円

国産青梅を厳選したハチミツで漬込みました。水や炭酸水で3~4倍に割って召しみてください。梅の酸味とハチミツの優しい甘みが相性抜群で、特に「ハチミツが染み込んだ青梅」が絶品です。夏の疲れに冷たいハチミツ梅ドリンクでエネルギーチャージ。かき氷のシロップやアイスティーで割っても美味しい一品です。

※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



萩野屋[B2F] 萩野屋スカッシュ(ノンアルコール) 580円

峠の釜めしに使用している杏子を使用した、「萩野屋スカッシュ」。杏子をベスト状にし、ソーダ水と合わせました。杏子のオレンジとソーダ水の透明感とのコントラスト、グラデーションが清涼感を増し、夏にぴったりの爽やかなオリジナルドリンクです。

期間限定

テイクアウト

7月1日~8月31日まで



il Cardinale[B2F] キウイモヒート 1,300円/ノンアルコール 1,100円

夏の定番カクテル「モヒート」にキウイを合わせた、イチオシのカクテルです。ミントの爽やかさとフローズンキウイのシャリシャリな食感が暑い夏にぴったりです。ノンアルコールでの提供もできますのでお酒が苦手な方もお楽しみください。

8月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

GINZA SIX夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

心踊る！口福なひとときを味わう「手土産」



期間限定

テイクアウト

Bicerin[B2F]

パーチ・ディ・ダーマ リモンチェッロ
パーチ・ディ・ダーマ ココナッツ
各1,458円

「リモンチェッロ (Limoncello)」は、イタリアを起源とするレモンを用いたリキュール。瀬戸内のレモンパウダーと合わせ、レモンフレーバーが爽やかな、甘さと酸味の程よいホロホロ食感のアーモンド生地でチョコレートサンドして焼き上げました。「ココナッツ」は夏を感じる常夏のフレーバー。ココナッツのミルクリーな甘さと食感のアクセントにココナッツファインを練りこんでいます。どちらも期間限定の新商品です。賞味期限は製造より180日。

6月19日～7月30日まで
期間中50個限定



GINZA SIX限定

テイクアウト

Bicerin[B2F]

GINZA インゴット
4,860円

「GOLD」と「GINZA」が刻印されたチョコレートフィナンシェそれぞれに金箔と銀箔をあしらったゴージャスな逸品と、定番のパーチ・ディ・ダーマの詰め合わせ。「パーチ・ディ・ダーマ」とはイタリア語で「貴婦人のキス」を意味しており、現在のマカロンの原型といわれています。アーモンド生地でチョコレートをサンドした北イタリアの郷土菓子です。一部個包装。賞味期限は製造より120日。



テイクアウト

T's GALLERY[B2F]

ウメダチーズラボチョコラボ CHOCOLATE SAND
2,160円

コスメのようなパッケージの焼菓子ブランド sign.とチーズスイーツ専門店ウメダチーズラボがコラボレーション。チーズ×チョコレートを組み合わせた「焼製チーズ」「ペッパーチーズ」「ジャバニースペッパー(山椒)」の3種と、「フランボワーズ」の計4種のセットです。個包装。賞味期限は製造日より40日。



期間限定

テイクアウト

パティスリーGIN NO MORI[B2F]

森の恵みクッキー プティボワSummer
4,320円

夏の贈り物にぴったりの季節限定のクッキー缶が登場。2種のお花型のクッキーなど、彩り豊かな12種類の焼き菓子をぎゅっと敷き詰めました。森の恵みと夏を感じる果物やハーブが練りなす、夏限定の森からの贈り物をお楽しみください。賞味期限は製造から45日。

8月27日まで(土曜～火曜の限定販売)
各日数量限定(数量は入荷状況により変動します)



期間限定

テイクアウト

ビオセポン[B2F]

オーガニック梅酒
5,038円

ビオセポンオリジナルラベルのオーガニック梅酒です。すべて国産有機原料を使用した、国内初の有機りんじ込み「有機JAS認証付き梅酒」。爽やかな香りと、後口のキレのよさが梅の風味を引き立てます。

期間中20本限定 ※無くなり次第終了



期間限定

テイクアウト

Sunny Hills ginza[B2F]

Sunny Hills アソートセット
3,420円

台湾原種の完熟バナナップルを使った「バナナップルケーキ」、青森県産紅玉の「りんごケーキ」、台湾国内でも流通量の少ない山岳バナナの「バナナワッフルクッキー」、台湾唯一の紅茶生産地である日月潭の高級茶葉の「紅玉紅茶」が2個ずつ入ったアソートセット。サニーヒルズの定番商品が楽しめる。銀座店初登場のギフトセットです。個包装。賞味期限は約3週間。

6月15日～7月15日まで ※無くなり次第終了



テイクアウト

OSMIC FIRST[B2F]

フルーツマト QUEEN 約150g
3,024円

OSMICHマトは専用の土のみを使用し、最適と言われる高原の環境を再現したハウス内で栽培されています。瑞々しい食感のために工夫を凝らし、収穫後にはひと粒ずつ測定することで、全ての粒において糖度12の甘さを約束します。色や形、大きさなどで選定し丁寧に箱詰め、見た目・味ともに贈り物に最適なマトです。

※通年販売商品ですが、入荷状況によっては無くなり次第終了となります



期間限定

テイクアウト

OSMIC FIRST[B2F]

TOMATOシーズニングソルト & ペッパー
1,728円

OSMICHマトを皮ごと使用した旨味、香りの良いシーズニングソルトが新登場。フレッシュで華やかな香りが特徴のスリランカ産生胡椒、南フランスローヌ川から地中海沿岸に広がるカマルグ地方のフルードセルを使用し、爽やかな香りのミネラルたっぷりな塩味は肉や魚、野菜などの素材の味を引き立てます。

※無くなり次第終了



テイクアウト

TOKYO MACAPRESSO[B2F]

ココロサンド(キャラメル/バニラ)
1個入り 各240円/5個入り 各1,180円

「ありがとう」の気持ちを込めたお土産が新登場。ありがとうと刻まれたクッキーの中には、マカブレッドにこだわりの北海道産バターを使ったバタークリームとバニラソースまたはキャラメルソースの組み合わせで、どのドリンクにも合う一品です。個包装。



期間限定

テイクアウト

L'ABEILLE [B2F]

はちみつソルベ 3個セット
3,024円

自宅で凍らせる「はちみつシャーベット」。ラベユが厳選した3種類の「天然はちみつ」だけで甘みをつけ、それぞれの個性が楽しめます。瓶のまま冷凍庫でよく凍らせてお召し上がりください。炭酸水や赤ワインを少しそいで、贅沢なひんやりスイーツにアレンジも。ボックス付きでギフトにもおすすめです。

8月13日まで ※無くなり次第終了



期間限定

テイクアウト

AROMA TRUFFLE[B2F]

ハーフサイズ アロマブラックサマーリュフチップス/ポップコーンセット 6,488円

AROMA TRUFFLE人気商品をハーフサイズで詰め込んだセット。アロマ ブラックサマーリュフチップスの「オリジナル」/パルメザンチーズ)、アロマ ブラックリュフポップコーンの「オリジナル」/メキシコチョコ」の4種を詰め合わせました。



期間限定

テイクアウト

AND THE FRIET[B2F]

GIFT BOX MINI 6PACKS 2,100円

BALSAMIC AND PEPPERを含めた全6種類のドライフリットが入ったギフトボックスは、1箱で本場ベルギー産の羊のレギュラーフレーバーをフルに楽しむことができます。AND THE FRIETがこだわって世界各国から取り寄せたフレッシュな素材をそのまま加工し、特殊なフライヤーでゆっくり時間をかけてサクサクの食感を引き出すことにより、素材の良さとおいしさを活かしました。贈り物におすすめです。個包装。賞味期限は50日以上。

6月17日～ ※無くなり次第終了

GINZA SIX夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

心踊る！口福なひとときを味わう“手土産”


パティスリー パブロフ[B2F]
サマーセレクション
13個入 3,456円／19個入 5,076円

オレンジ、レモンの果肉を入れた生地にそれぞれコンフィチュールを使用したさっぱりと仕上げた新作の爽やかな「柑橘系パウンドケーキ」と、定番一番人気のパウンドケーキ「オリジナルアソート」をお楽しみいただける夏におすすめの詰め合わせです。個包装。賞味期限は常温で2週間。

8月末まで(予定)

期間限定

テイクアウト


麻布野菜菓子[B2F]
野菜の水羊羹 4個セット
1,655円

「トマト」「紫芋」「南瓜(かぼちゃ)」「無花果(いちじく)」の4種の素材本来の風味を大切に、フレッシュな味わいの新感覚の水羊羹。果肉がごろっと入った「トマト」と生の果肉を使った「無花果」は甘酸っぱいゼリー、乳製品が入った「紫芋」と「南瓜」はまるでプリンのような味わいが楽しめます。個包装。賞味期限は製造より180日。

9月下旬まで

期間限定

テイクアウト


HONMIDO[B2F]
夏の結合せS
3,150円

淡く優しい食感の淡雪を繊細に焼き上げたラング・ド・シャでサンドした「本実堂サンド」と、みずみずしい白桃がたっぷり「白桃すりおろしゼリー」を一緒に詰め合せました。この夏の贈りものにおすすめです。個包装。賞味期限は約2ヶ月。

※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト


覚王山フルーツ大福 弁才天[B2F]
黒胡麻砂利餅 5個入
1,380円

濃厚で味の深みがあるビーナッツクリームを柔らかな求肥で包みました。ほんのりとした塩味がビーナッツクリームの甘さを引き立て、表面に黒胡麻をふんだんにまぶすことで香りも豊かな仕上がりとなっています。どこか素朴な見た目は裏腹に、口に入ると瞬間にジャリッとした食感が楽しめます。個包装。賞味期限は3日間。

※無くなり次第終了

※6月28日より価格改定します。(現行価格1,200円)

テイクアウト


恵那栗工房 良平堂[B2F]
栗きんとん水まんじゅう 6個入
2,054円

栗きんとん入り水まんじゅうは、小豆のみずみずしい水まんじゅう生地で、国産和栗を使用した栗きんとんが包まれた和菓子です。栗の自然な甘みと生地のふるふるとした食感が絶妙に調和し、見た目にも涼やかで夏にぴったりの一品。涼しさと甘さが楽しめる吸草の涼スイーツです。個包装。賞味期限は冷蔵で3日間。

8月30日まで

期間限定

テイクアウト


KUGENUMA SHIMIZU[B2F]
夏もなか
2,376円

いつでも作りたての香ばしさでお召し上がりいただけるおてづくりもなかの夏バージョン。暑い日にはアイスクリームを挟んでお召し上がりいただくなど、アレンジもお楽しみいただけます。「給」「軌立」「ベンギン」「ひまわり」などを形どった見た目にも可愛らしい期間限定もなかです。個包装。賞味期限は約3ヶ月。

8月20日～ ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト


ISHIYA G[B2F]
ジュレノール
6個入 1,836円／10個入 2,916円

北海道産フルーツとその美味しさを引き立てる果実とのマリァージュで生まれた、まるで宝石のようなゼリー。フルーツの美味しさを閉じ込めた贅沢な味わいです。凍らせてシャーベット状でお召し上がりいただくのもおすすめです。個包装。賞味期限は製造より180日。

8月31日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト


ISHIYA G[B2F]
サク ラング・ド・シャ(レモン)12枚入
1,620円

ホワイトチョコレートの甘さとレモンの酸味を合わせたキレイの良い味わいのチョコレートを、レモン風味のラング・ド・シャでサンドしました。口いっぱいレモンの香りが広がる、夏らしい爽やかな美味しさです。個包装。賞味期限は製造より120日。

8月31日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト


ISHIYA G[B2F]
ザ・コレクション サマーアソート
3,240円

ISHIYA Gの看板商品「サク ラング・ド・シャ」定番6種と北海道産フルーツを使用した「ジュレノール」など、夏限定商品を詰め合わせた期間限定のアソートです。一箱でISHIYA Gの夏限定商品がすべて楽しめます。火花をモチーフにした華やかなパッケージは夏のギフトにもおすすめ。個包装。賞味期限は製造より90日。

8月31日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト


FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]
サンドリヨン
4,860円

6月発売の新商品「サンドリヨン」。カリフォルニア産ナシシティのくみをふんだんに使い、コーヒータークリームをサンドしました。こだわりのダコワーズ生地には2層にサンドしたダックワーズのミルフィーユバタークリームを使用。まわりにはコーヒークリームをナッペし、程よくクラッシュしたアーモンドスライスでデコレーションしました。消費期限は製造日を含め30日間。


FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]
フルーツパウンドケーキ
9,720円

丁寧に手作業でラム酒に漬けこんだ12種類のカットドライフルーツを生地に練りこみ、たっぷりのバターで芳醇な香り漂うフルーツパウンドケーキ。豪華でダイナミックな、まるで宝石箱のようなケーキは、見た目だけではなく、カットした部位によってさまざまな食感を味わうことができるFRANCK MULLER PÂTISSERIEならではの孤高のスイーツです。消費期限は製造日を含め30日間。

GINZA SIX限定

テイクアウト

GINZA SIX限定

テイクアウト