

&lt;NEWS LETTER&gt;

報道関係各位

2018年6月29日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

## &lt;GINZA SIX 2018 SUMMER&gt;

## 話題のレストラン・カフェ・フードショップが夏グルメの新たなトレンドを発信 銀座の夏を涼やかに演出する逸品

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、世界の美食が集まる銀座において、スターシェフや一流のパティシエが手掛ける彩り豊かな今夏限定のメニュー・フードを展開します。

既存人気店舗に加えNEW SHOP「フタバフルーツパーラー 銀座本店」や、期間限定のポップアップショップ「Rivieras」、「hum」、「AND THE FRIET」も登場。最新コレクションやショップ限定のサービス・アイテムを展開します。

また、チームラボによる屋上アート「チームラボ：呼応する木々 in GINZA SIX GARDEN」や銀座 蔦屋書店「GINZA ART EXHIBITION」など、銀座の夏を華やかに彩るアートイベントを開催し、GINZA SIX でしか味わえない上質な体験をお届けします。

### 「銀座らしく、上質でフォトジェニック」GINZA SIX ならではの夏メニュー・フード

最新の食トレンドを発信し続ける話題のショップやレストラン・カフェが、GINZA SIXならではの特別な夏メニューを展開します。レストラン・カフェからは、ふわふわの氷とブラマンジェやムースの様々な食感を一度に楽しめるパティシエメイドのフラッペや、厳選された季節のフルーツをふんだんに使用したパフェなどのひんやりスイーツに加え、暑さをやわらげる冷製メニューや、夏の疲れを吹き飛ばすボリュームたっぷりの肉プレートなど、個性豊かなメニューをお届けします。

行列の絶えないB2Fのフードフロアでは、人気のアイスクャンディを詰合せにした限定セットや、これまで店内でのみ提供していたメニューをテイクアウト用にアレンジしたパフェなど、夏を涼やかに演出するギフトにも最適なフードを揃えました。GINZA SIXでしか味わえないメニュー・フードを多数揃え、新たな夏の定番を提案します。

※下記は一例。各店舗のメニュー・フードおよび販売期間は別紙参照



THE GRAND GINZA [13F]  
デセールフラッペ



フタバフルーツパーラー 銀座本店 [6F]  
柑橘類とマンゴームースのパフェ



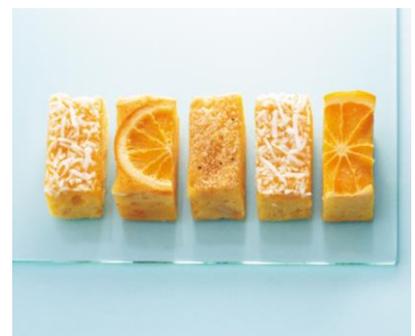
Salt grill & tapas bar by Luke Mangan [6F]  
グラスフェッドビーフ テンダーロイン オコナー



PALETAS [B2F]  
キューブパレタス SET



辻利 [B2F]  
宇治抹茶のあんみつゼリー



パティスリー パブロフ [B2F]  
サマーブチアソート

## &lt;GINZA SIX NEWS&gt;

## ■NEW SHOP OPEN

## ▼フタバフルーツパーラー 銀座本店(6F「銀座大食堂」内)

東京・中野区に75年以上続く果実店「フタバフルーツ」とコラボレーションしたフルーツパーラーが6F「銀座大食堂」内にオープン。

旬の果物をふんだんに使ったパフェやフルーツサラダをはじめ、カレーやオムライス、グラタンなどのお食事メニューもご用意。果実を使ったオリジナルカクテルも楽しめます。

【オープン日】2018年6月26日(火)



## ■期間限定のポップアップショップ

## ▼Rivieras(リヴィエラ)(4F)

シックでリラックス感のあるキャンバススリッポンをメインアイテムとして2009年にフランスで誕生したシューズブランドが、ポップアップショップとして登場。

今回は特別にウィメンズ・メンズサイズに加えキッズサイズもご用意。また、GINZA SIX 限定モデルやライフスタイル雑貨も登場します。

期間中、10,800円(税込)以上お買い上げの方に、先着でオリジナルバンダナをプレゼントします。

【開催期間】2018年6月27日(水)~7月24日(火)



## ▼hum(ハム)(3F)

職人の卓越した技術と繊細なデザインに定評のあるジュエリーブランド。アトリエを再現した空間で、クラフトマンが実際に作業を行います。アイテムは全てが一点物という類を見ないラインナップ。また新たに立ち上げた「REFINE METAL PROJECT」のインスタレーションとして、映像を交えたアートオブジェを展示します。

【開催期間】2018年6月27日(水)~7月24日(火)



## ▼AND THE FRIET(アンド ザ フリット)(B2F)

東京・広尾で行列のできるフレンチフライ専門店「AND THE FRIET」が数年かけて開発した、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「ドライフリット」がGINZA SIXに再登場。

定番の「プレミアムソルト」「ハーブゴルゴンゾーラ」「黒トリュフソルト」3種に加え、今回は夏季限定商品の「スパイシー チリマト」「バルサミコ アンドペッパー」の新しい味も登場。ぜひ「大人の高級スナック」としてお楽しみください。

【開催期間】2018年7月3日(火)~8月5日(日)



## ■期間限定イベント

### ▼チームラボ：呼応する木々 in GINZA SIX GARDEN

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」の屋上庭園「GINZA SIX ガーデン」では、チームラボによるデジタルアート作品を展示します。「Digitized Nature」をテーマに、非物質的であるデジタルアートによって、“自然が自然のままアートになる”プロジェクトを行っているチームラボが、地上約 56m に位置する屋上庭園を、人々の存在によって変化する光と音のデジタルアート空間に演出します。

【開催場所】GINZA SIX 屋上「GINZA SIX ガーデン」

【開催期間】2018年8月1日(水)～9月2日(日)

※8月27日(月)はショップ&レストランは休業日となります

【開催時間】日没～23:00 まで



呼応する木々 in GINZA SIX GARDEN/  
チームラボ

### ▼GINZA ART EXHIBITION: 三宅信太郎「果てしない夜景」

「アートのある暮らし」を提案する銀座 蔦屋書店では、GINZA ART EXHIBITION と題した展覧会を定期的に開催します。

第1回となる本展では、銀座 蔦屋書店内のイベントスペースGINZA ATRIUMを会場とし、アーティスト三宅信太郎氏による作品を展示。三宅氏はドローイング、立体、パフォーマンス、映像など様々な表現形式によって、自由に機知に富んだ世界観をつくりあげてきました。厚紙や木に女の子等のドローイングを描いて型取りした「切り抜き」、コスチュームや自身が制作した様々な着ぐるみを着てのライブドローイングなど、豊かで独創的な作品は世界各地で鑑賞者を魅了し続け、国内のみならずイタリア、オーストリア、ベルリン、台湾など世界各国で個展を開催しています。

本展では、段ボールや厚紙などで作られた色とりどりの様々な建物を並べ、積み上げ、組み合わせて、銀座 蔦屋書店の中に「街」を構成していきます。

銀座の街の中の蔦屋書店、蔦屋書店の中の「街」。建物の中の光の数と同じだけ、様々な人々の生活、人生が存在するように、そこには「果てしない夜景」が広がります。

本展にあわせ、今までの三宅信太郎氏の活動を記録した作品集を(株)美術出版社より刊行、発売予定です。

また、三宅信太郎氏の作品をモチーフとした銀座 蔦屋書店オリジナルグッズも販売します。

【開催場所】銀座 蔦屋書店(6F)内「GINZA ATRIUM」

【開催期間】2018年8月7日(火)～8月26日(日)

※オープニングレセプション 8月7日(火) 19:00～21:00

※最新情報は公式WEBサイト(<https://store.tsite.jp/ginza/>)をご参照ください。



©Shintaro Miyake,  
Courtesy of Tomio Koyama Gallery  
photo by Kenji Takahashi

GINZA ATRIUM

### <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】<http://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

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□休館日 不定休 ※2018年8月27日(月)はショップ&レストランは休業日となります

□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: 關(せき)、山口  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [ginzasix\\_pr@ssu.co.jp](mailto:ginzasix_pr@ssu.co.jp)

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。  
※記載情報は2018年6月29日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

## GINZA SIXの夏おすすめメニュー・商品リスト

### ひんやりスイーツ



中村藤吉本店(4F)

メニュー名:夏の茶ごころも  
価格:1,482円

銀座店限定のあったかスイーツ「茶ごころも」を夏にぴったりの冷たいスイーツに仕上げました。特製抹茶あんを葛もち(吉野本葛使用)で包み、ふわふわの水をのせた夏季限定メニューです。ご注文ごとに練りたて作りたてを提供。抹茶蜜をかけてお召し上がりください。  
提供期間:7月初旬~8月31日まで

GINZA SIX限定



フタバフルーツバーラー 銀座本店(6F:銀座大食堂内)

メニュー名:柑橘類とマンゴームースのパフェ  
価格:1,500円

グレープフルーツ、ルビーグレープフルーツ、オレンジの3種の柑橘類にエスパーマを使ったマンゴームースとレモンジレを合わせたパフェです。柑橘類のさっぱりとした酸味とソフトクリームの相性は抜群。夏を代表する果物であるマンゴーを使ったムースの官能的な甘さが更に美味しさを引き立てます。  
※カフェタイム、ディナーのみ提供

GINZA SIX限定



(左)フレッシュ苺のデセルフラッペ  
(中左)Japaneseデセルフラッペ  
(右)南国フルーツのデセルフラッペ

THE GRAND GINZA(13F)

メニュー名:フレッシュ苺のデセルフラッペ  
Japaneseデセルフラッペ  
南国フルーツのデセルフラッペ  
価格:各1,350円(別途サービス料)

ふわふわ食感のミルク氷の中に、特製のムースやブランマンジェを忍ばせた贅沢なフラッペが登場。ひとつで様々なテイクチャーを楽しむ一品です。濃厚な抹茶をベースにしたJapanese、酸味が心地よい南国フルーツ、真っ赤な見た目が可愛いフレッシュ苺の3種類を、それぞれ10食限定でご用意しました。  
提供期間:8月31日まで  
提供数量:各種とも1日10個限定

GINZA SIX限定



ELLE café(B1F)

メニュー名:ピーチボンボン  
価格:1,800円

旬の白桃をふんだんに使用したスムージーボンボン。桃は食物繊維の一種であるペクチンを多く含み、整腸作用をはじめ難質・コレステロールの吸収を抑えるなどの働きがある優れたフルーツ。カリウムも豊富で、むくみ解消の大きな味方にもなり、この夏女性に嬉しいボンボンです。桃のやさしい風味が引き立つスムージーにはアーモンドミルクのまろやかさをプラス。ピーチマリネの果肉の食感も美味しさの決め手です。  
提供期間:未定(夏季限定)



ELLE café(B1F)

メニュー名:トロピカルボンボン  
価格:1,800円

白・赤・黄の色鮮やかな見た目を楽しめるボンボン。今回使用したドラゴンフルーツには、ビタミンC、ビタミンB、ビタミンEなどのビタミン類が多く含まれているため、美容効果に期待ができます。食物繊維も豊富であるため、腸内の環境を整え、お通じ改善など期待ができます。新しく細胞を作り出す時に欠かせない栄養素である葉酸も豊富に含まれています。妊娠中のお客様にもお勧めできる1品です。  
提供期間:未定(夏季限定)



オリジヌ・カカオ(B2F)

商品名:シヨクラ クレーム グラッセ  
価格:450円

濃厚なカカオとミルクの風味、なめらかな舌触りが織り込まれ、銀座店限定の特製ソフトクリーム。素材はもちろん、味、香り、食感のバランスを追求したチョコレートの名店が、上質のシヨクラの味わいをソフトクリームで表現しました。  
販売期間:11月未頃まで(予定)  
販売数量:1日100個限定

GINZA SIX限定



くろぎ茶々(B2F)

商品名:とよやま 夏(檸檬と抹茶のロールケーキ)  
価格:ロング3,500円/ショート2,200円

遠くから観える山の風景が季節の移ろいにより色々な姿に変化する様を日本人は敏感に感じ、古来より様々な形で愛してきました。その光景を見立て、四季折々の食材を使用した裄菓子をお作りしていきます。夏季は新緑の若葉色に光る山に見立て、夏の食材である檸檬と合わせることで、抹茶の風味と苦味に爽やかさが加わり、すっきりとした味に仕上げています。  
販売数量:数量限定(売り切れ次第終了)

GINZA SIX限定



PHILIPPE CONTICINI(B2F)

商品名:ヴェリーヌ パフェ フレジェ  
価格:930円

フィリップ・コンティチーニ自慢のパフェを、テイクアウト用にアレンジしました。コンポートやシュトロイゼを散りばめた美しい層のヴェリーヌ パフェ フレジェ。いちごとクリームとの相性を考えたシンプルなおパフェです。ヴェリーヌ シヨクラ キャラメルと合わせ、2種類をご用意しております。  
販売期間:7月初旬~

GINZA SIX限定



※写真はイメージです

ワインショップ・エノテカ(B2F)

メニュー名:グラスビレ(ロゼ)  
価格:各600円

昨年好評を博した、ワインを使ったグラス・ビレ(フランス語でかき氷の意)計3種類を期間限定販売。それぞれフルーツ・ソースやミントを添えてサープする、見た目にも美しくSNS映えるかき氷。シロップにワインをたっぷり使用してフルーツソースを組み合わせたレシビで、かき氷として食べても、氷を溶かしながらワインカクテル的にのお飲みいただいてもお楽しみいただけます。  
提供期間:7月1日~9月末まで  
提供数量:1日30食限定

GINZA SIX限定



PALETAS(B2F)

商品名:キューパレタスSET  
価格:1,667円

PALETASの人気フレーバーを可愛く小さくしたお試しセットをご用意しました。ミックススイート・抹茶大納言・ミルクキーストロベリー・モガミラズベリー・チョコレートバナナ・ピーチ&ピーチの色々な味が楽しめるセットで、夏のプレゼントにオススメです。  
販売期間:7月18日~なくなり次第終了

GINZA SIX限定



マローウ(B2F)

商品名:杏仁豆腐プリン  
価格:750円

無添加100%純粋杏仁粉を使用したプリンです。杏仁豆腐の独特の香りとプリン食感がうまく組み合わさっています。杏子ジャム、杏仁豆腐、カラメル3層のハーモニーをお楽しみいただけます。  
販売期間:7月中旬~8月中旬まで



辻利(B2F)

商品名:宇治抹茶のあんみつゼリー  
価格:420円

抹茶と白餡の水ようかんゼリー、じゅくりと抽出したほうじ茶のゼリー、白あんベースの柚子あん、みずみずしい食感の杏と白玉をゼリーで閉じ込めました。お点前用の抹茶を使った抹茶齋をかけてお召し上がりください。



カフェ・ユーロップ(B2F)

商品名:マンゴーレアチーズ  
価格:500円

「100年前の銀座で輝いていたケーキ」をイメージしたカフェ・ユーロップのケーキから、夏にぴったりの新アイテムが登場。レアチーズムースの中にマンゴーゼリーが入った、爽やかな味わいのケーキです。ひまわりのような見た目がテーブルを華やかに彩ります。  
販売期間:8月31日まで(予定)

GINZA SIX限定

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。  
※記載情報は2018年6月29日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

## GINZA SIX の夏おすすめメニュー・商品リスト

### ひんやりドリンク



framboise (3F)

メニュー名：パニラシェイクノキャラメルティーシェイク  
価格：850円

季節のエディブルフラワーを飾った「パニラシェイク」と、自家製の紅茶のグラニテでシェイクした「キャラメルティーシェイク」。どちらもタピオカ入りです。  
提供期間：7月13日～8月26日まで



GRAND CRU CAFÉ GINZA (13F)

メニュー名：Grand Cru Café  
価格：10,000円～ ※1ポトル(5杯分)単位で注文可

コーヒーハンター川島 Jose 良彰の約40年に渡る栽培技術者としての経験と誇りを集結して生まれた最高傑作「Grand Cru Café」。フレッシュなアロマと美味しさを保つため、コーヒー豆をシャンパンボトルに封入して保管しており、初回ご注文時に開栓し、芳醇な香りをお楽しみいただけます。一杯ずつ丁寧にハンドドリップで抽出し、氷で急冷させることで豊かなアロマと芳醇な風味を味わえるアイスコーヒー。未だかつて味わったことのない一杯と共に優雅な時間をお過ごしください。

GINZA SIX限定



MIXOLOGY SALON(13F)

メニュー名：Summer Lotus  
価格：1,700円

見た目は蓮をイメージし、パッションフルーツ、菊の花、コナツツの香りと共に、梨山烏龍茶の味を味わっていただきたいカクテルです。グラスは香りを取りやすいブルゴーニュグラスを使用しています。  
提供期間：8月31日まで



発酵酢屋 庄分酢 (B2F)

商品名：夏期限定 飲む酢夏みかん  
価格：1,900円

国産の甘夏果汁を使用した飲む酢夏みかん。はちみつだけの甘さの夏らしくすっきりした味わいです。暑い夏にさっぱりとしたお酢で夏バテ防止をしませんか。  
販売期間：夏期限定(なくなり次第終了)



※写真は飲むレモネードゼリーです

PAPABUBBLE (B2F)

商品名：ゼリードリンク  
価格：650円(予定)

コーリーゼリーとバナナコッタ、黒蜜シロップを合わせた「飲むコーリーゼリーバナナコッタ」、国産レモンを使用した自家製レモネードゼリーにピンクグレープフルーツゼリーを合わせた「飲むレモネードゼリー」など、夏らしいゼリードリンクをご用意しました。フードペアリングした人気商品(グミ、ナッツチョコ)と合わせてお楽しみいただけます。  
販売期間：7月19日～8月26日まで

GINZA SIX限定

### サマーフーズ



ル・ブーランジェドゥ・モンジュ (B2F)

商品名：夏のアソルティ  
価格：700円

モンジュの夏のおすすめパンをプチサイズで6個入りのセットにしました。(トマト&モッツアレラ、プティオレンジ、パンサレ、ポムエノワ、トロワフロマージュ、プリオッシュフランポワーズ)  
販売期間：8月31日まで ※毎日12:30～販売  
販売数量：1日25セット限定

GINZA SIX限定



パティスリー バブロフ (B2F)

商品名：サマーブチアソート  
価格：1,667円

大人気オリジナルアソートの夏期限定バージョンが登場。瀬戸内レモンや愛媛ネーブルオレンジなどを贅沢に使用した、夏ならではの味わいをお楽しみください。  
販売期間：9月2日まで



菓子匠 末広庵 (B2F)

商品名：生大師祈願餅 籠  
価格：1,500円

滋賀県甲賀産「羽二重餅」を沖縄県波照間産「黒糖」と徳島県産「和三盆糖」で味付けし、練り上げた綿のような柔らかなさの餅。北海道産の「大豆」を自家焙煎し、石臼で挽いた香り豊かなきなこをまぶしました。日本の味、贅沢な逸品です。

GINZA SIX限定

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。  
※記載情報は2018年6月29日時点の情報です。内容が変更になる可能性がございます。

## GINZA SIXの夏おすすめメニュー・商品リスト

### レストラン・カフェ(肉料理)



銀座大食堂 Ishida (6F)

メニュー名: 神戸牛ステーキ御膳  
価格: 7,800円

説明不要の1品。世界に誇る神戸肉を体感ください。我々の神髄をお届けします。

GINZA SIX限定



銀座大食堂 松重 (6F)

メニュー名: 松阪牛すき焼き鍋御膳  
価格: 3,400円

熱々のすき焼き鍋で、松阪牛の柔らかさと甘みを堪能していただける贅沢な鍋御膳です。

GINZA SIX限定



Grill & PUB The NICK STOCK (6F)

メニュー名: 牛カツバーガー  
価格: 1,180円

熟成牛ハンバーグと牛カツを贅沢に挟み、特製のソースで仕上げた食べ応えのあるハンバーグです。お肉を食べ、スタミナをつけて今夏を乗り越える一品です。提供期間: 7月13日～8月31日まで



il Cardinale (6F)

メニュー名: 900℃オープンで焼き上げる肉のグリル盛り合わせ  
価格: 5,300円

日本には数少ない、900℃の超高温グリルを使って、豪快、ジュシーに焼き上げたお肉(牛フィレ、厳選豚、仔羊、サルシッチャ)の盛り合わせです。食材にもこだわり、900℃という高温で焼き上げてこそ美味しさの真価が現れる組み合わせで厳選。豚肉と仔羊肉は脂身のジュシーさ、牛フィレ肉は柔らかさを、自家製のサルシッチャには本場に負けない味付けと食感を是非お試しください。提供期間: 7月1日～8月31日まで

GINZA SIX限定



Salt grill & tapas bar by Luke Mangan (6F)

メニュー名: グラスフェッドビーフ テンダーロイン オコナー  
価格: 8,000円(別途サービス料10%)

シグネチャーメニューの一品。上質で世界最高品質の牛肉のやわらかさ、質感、味を備えているオーストラリア・メルボルンのオコナー社の牧草牛テンダーロインです。



Tamarind (6F)

メニュー名: Hariyali Tikka 2pieces  
価格: 880円

ハリヤリティッカは、北インドでとても親しまれている家庭料理のひとつで、パーティなどでも定番のメニュー。ジュシーなチキンに味付けされたミントとパクチーのさっぱりとした味が夏にぴったり一品です。提供期間: 7月1日～9月1日まで



TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)

メニュー名: 神戸牛ステーキコース  
価格: 18,000円

国内外から人気の高い、最高級の国産黒毛和牛ブランドと知られる神戸牛をこの夏限定でご用意しました。前菜、ガーリックライス、デザートまで付き、お肉の量は200gと食べ応えのあるコースです。また、神戸牛と松坂牛の贅沢な食べ比べコースもご用意しました。こちらは、なくなり次第終了の数量限定になりますので、お早めにご予約・ご注文ください。提供期間: 7月13日～8月26日まで



ビストロ オザミ(6F)

メニュー名: 夏シカのロースト  
価格: 4,800円(コース内の選べるメイン料理)

夏シカのローストと夏野菜を付け合せにした一皿です。夏ジビエの代表でもあるシカ肉。夏シカは冬に比べて夏草を食べるのでさっぱりと香りも程やかに食べやすいとされています。低カロリー・高タンパク・高鉄分と栄養価も高く、良いこと尽くしなお肉をしっかりと火をいれてご提供します。付け合せにはこの時期に美味しい夏野菜を添えて、自然の恵みをご堪能ください。提供期間: 7月13日～8月31日まで



焼肉山水(6F)

メニュー名: タントロ(別途サービス料)  
価格: 4,000円

一切冷凍をせず、しっかりと熟成させた生タン元を厚切りでご提供します(一皿2枚)。焼き方のポイントとしては、弱めの火力でじっくりゆっくり両面焼き色がつくまで、焼いて召し上がると、タン特有のサクツという歯ごたえに。また口いっぱいにはじゅわつとひらがる甘い脂をご堪能ください。



L'homme du Temps signé à nu (13F)

メニュー名: 仔羊のアロマート  
価格: 7,000円(別途サービス料10%)

夏野菜を使用したクラシックなソース。スパイス、ハーブを使用し夏を演出します。提供期間: 未定  
※ランチのみ提供



旬熟成 GINZA GRILL (13F)

メニュー名: 発酵熟成牛Tボーンコース  
価格: 13,889円(別途サービス料)

発酵熟成牛のTボーンを豪快に500gからご用意し、炭火焼きで堪能していただくコース。有田焼のお重に入れ、お客様にご覧いただいたから再度切り分けるため、視覚でも楽しめる特別な演出となっています。提供期間: 7月13日～8月26日まで  
※ディナーのみ提供

※価格は全て税抜です。また提供数量、提供時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。  
※店舗により、別途サービス料が発生いたします。  
※記載情報は2018年6月29日時点の情報です。内容が変更になる可能性があります。

## GINZA SIX の夏おすすめメニュー・商品リスト

### レストラン・カフェ(その他)



EMIT FISHBAR (6F)

メニュー名: 岩牡蠣ノ刺身  
価格: 880円/1ピース ※写真は4ピース

湯引きした夏が旬の“岩牡蠣”を山葵醤油と梅肉ソースでお召し上がください。  
※その日に最も良い産地の岩牡蠣をご提供しますので、産地はご指定いただけません。

GINZA SIX限定



JASMINE 和心漢菜 (6F)

メニュー名: 香辣担々涼麺 豆乳冷やし担々麺  
価格: 1,296円

豆乳をたっぷり使い、健康も意識した夏季恒例冷やし担々麺。肉味噌ともやしのしゃきしゃき感が相性抜群の一品です。  
提供期間: 6月11日～8月下旬まで  
※ランチのみ提供



銀座 真田 SIX (6F)

メニュー名: すだち鬼おろしせいろ  
価格: 1,500円

酸味の利いたさっぱり出し汁のつけ蕎麦です。