

&lt;NEWS LETTER&gt;

報道関係各位

2019年8月27日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

&lt;GINZA SIX 2019 AUTUMN&gt;

## “飲む焼芋”や、“大人のためのハロウィングルメ”など 新感覚の秋グルメ特集

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、秋の豊かな恵みを一流の作り手がアレンジした今秋限定のスイーツや特別メニューを多数展開します。今年の秋は「りんご」と「芋」。新しい「焼芋」の形や、若者文化から大人が楽しむものへと進化した「ハロウィン」グルメなど、新たな食の楽しみ方を提案します。

また、期間限定のポップアップショップも続々と登場。GINZA SIX が厳選した個性溢れるブランドが揃います。

### ■GINZA SIX 秋の最旬グルメトレンド

#### ①新感覚の芋体験！「芋」を使ったスイーツ



飲む焼芋  
(南風農菓舎・デザートハウス)



在来品種芋のパイ包み  
(南風農菓舎・デザートハウス)



芋のパフェ  
(JOTARO SAITO)

#### ②「大人ハロウィン」を楽しむグルメ



ハロウィンアフタヌーンティーセット  
(THE GRAND GINZA)

#### ③旬の「りんご」を使ったスイーツ



毒リンゴグミ/リンゴグミキャンディー  
(キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE )

#### ④今年イチオシの秋グルメ



別製まるとパフェ[秋望(しゅうぼう)]  
(中村藤吉本店)

※価格は全て税抜です。

※上記は一例です。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。

<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: 山口、大谷

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

## 新時代の「芋」体験！

### ①「芋」を使ったスイーツ

今回新たに開発された新感覚の“飲む焼芋”や、芋菓子専門店だからこそ実現できた“幻の芋”を堪能できる希少価値の高いスイーツ、着物専門店が提供する様々な芋を同時に楽しめるパフェなど、今秋のトレンド大本命の芋スイーツが集結！定番から新たな芋の楽しみ方提案まで、芋を味わい尽くすグルメが揃いました。



**飲む焼芋 <紫芋、熟し芋、芋の葉>**  
(南風農菓舎・デザートハウス)  
価格:各 417 円

焼芋は食べるのではなく、飲む時代へ！ひとくち含むと口いっぱい焼芋の風味が広がる、焼芋のデザートドリンクです。原料の芋は、南風農菓舎が 160 品種を育てる芋畑から飲む焼芋に合う品種を厳選。品種の違う芋達をブレンドし、フルーティな「紫芋」、深い味わい「熟し芋」、「芋の葉」の個性豊かな 3 種類をご用意しました。



**在来品種芋のパイ包み 5 個入**  
<花魁芋、源氏芋、白芋、隼人芋、種子島紫芋>  
(南風農菓舎・デザートハウス)  
価格:1,667 円

約400年前に伝来して栽培しやすいように改良を重ねてきた芋。元の品種は栽培が難しく、現在ではほとんど栽培されていません。その「在来品種」を、芋菓子専門店のプライドをかけて蘇らせました。「幻の芋」の味わいが楽しめる、希少価値の高いお菓子です。



**芋のパフェ**  
(JOTARO SAITO)  
価格:2,000 円

紫芋とさつまいものクリームに、寒天・白玉・アイスが入ったパフェです。トップは芋のアイスに温かいお米のソースをかけて、アフォガード仕立てにしました。

## 大人が心弾む上質なハロウィン

### ②「大人ハロウィン」を楽しむグルメ

“おうちハロウィン”の主役となるビッグサイズのプリンや、ハロウィンパーティのプチギフトに最適な“光るロリポップ”、秋の食材をふんだんに使用したハロウィン限定のアフタヌーンティーなど、本物志向の大人が楽しむための「大人ハロウィングルメ」を多数ご用意しました。



**ハロウィンパーティかぼちゃプリン**  
(マーロウ)  
価格:4,800 円

ハロウィン限定パーティーサイズのかぼちゃプリンです。かぼちゃの濃厚さに合わせてシナモンやナツメグの香りがプリンを引き立てます。表面には可愛らしいおぼけの焼印を入れました。



**光るロリポップキャンディ**  
(キャンディアートミュージアム  
by PAPABUBBLE)  
価格:833 円~1,111 円

毎年人気のロリポップキャンディ。スティックにLEDライトが付いていて、スイッチを入れると光ります。今年はおぼけが新登場！おうちハロウィンを盛り上げる、楽しいアイテムです。



**ハロウィンアフタヌーンティーセット**  
(THE GRAND GINZA)  
価格:4,200 円

銀座マキシム伝説のスイーツ“苺のミルフィーユ”のハーフポーションも楽しめる、秋の食材をふんだんに使用した当店自慢のアフタヌーンティーセットです。

※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「秋のおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。

## パティシエの遊び心が溢れる華やかな逸品

### ③旬の「りんご」を使ったスイーツ

贈り物にも喜ばれるりんごシェイプのグミキャンディーや、伝統のフランス菓子をモダンにアレンジしたりんごのパウンドケーキ、世界的にも有名なパティシエのこだわりが凝縮されたりんごのムースなど、パティシエの自由な発想により生まれた GINZA SIX でしか味わえない旬のりんごスイーツを揃えています。



**毒りんごグミ/りんごグミキャンディー**  
(キャンディアートミュージアム  
by PAPABUBBLE)

価格: 毒りんごグミ 2,777 円

りんごグミキャンディー 1,666 円

紅玉くらいのサイズの毒りんごグミ(写真奥)は、何のフルーツのフレーバーなのか食べてみるまでのお楽しみ。りんごグミキャンディーは、赤りんご、青りんご、和梨のセットです。



**デリス ポンム**  
(パティスリー パプロフ)

価格: 2,592 円

タルトタタンをモダンにアレンジした、上品で華やかなスイーツ。ドライりんごやいちじくを練りこんだシナモン風味のパウンドケーキに、カラメリゼしたりんごのコンポート、フレッシュいちじく、クルミをトッピング。全体をパッションフルーツのビュレでまどめました。



**ポムキャラメル**  
(PHILIPPE CONTICINI)

価格: 各 800 円

コロんとしたまんまるのフォルムが愛らしい、バニラをほんのり効かせたりんごのムース。ムースの中には、アニスが隠し味になったりんごのコンポートとクリームキャラメルの層が。フィリップ・コンティチーニ氏のこだわりと、りんごのおいしさが詰まった一品です。

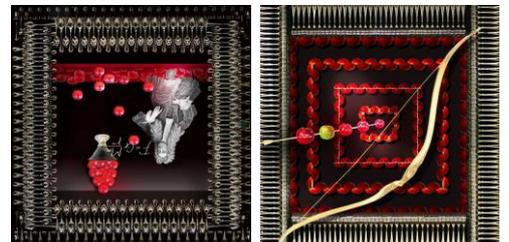
### B2F フードフロアでは、「りんご」をモチーフにしたアートディスプレイを展示！

1年を通して様々なテーマで「食とアートの融合」を表現している2面のショーウィンドウに、りんごをモチーフにしたディスプレイが登場します。ウィンドウの1面ではマザーグースの“A was an apple-pie”とウィリアム・テルの伝説を、もう1面では、ニュートンの万有引力の閃きを題材に、りんごを用いてデザインしました。りんごは、聖書やことわざ、神話や白雪姫のような童話に登場し、想像力を豊かにしてくれる果物です。りんごの味覚と一緒に、少し不思議な世界観のディスプレイもお楽しみください。

【展示期間】2019年8月27日(火)～11月4日(月・休) 予定

【展示場所】B2F フードフロア

【タイトル】リンゴ・APPLE



※画像はイメージです

### 佐藤寧子(Pranks inc.代表/アートディレクター、デザイナー)

ショーウィンドウやポップアップショップを中心に、空間デザインを手がける。ストーリー性やユーモアを用い、コミュニケーションを生み出す空間表現を追求している。GINZA SIX のフードフロアでは、「食」を一貫したテーマとし、独自の視点で豊かさを表現している。



※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「秋のおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。

その他、各ショップがおすすめする秋の味覚が勢揃い！

## ④今年イチオシの秋グルメ

上質な抹茶と秋の味覚が融合した今秋限定のパフェや、シェフが腕をふるった秋の夜長に愉しみたいアペリティフメニュー、秋の実りを閉じ込めた濃厚なテリーヌなど、秋の恵みを味わい尽くす多彩な秋グルメが揃いました。



**別製まるとパフェ「秋望(しゅうぼう)」**  
(中村藤吉本店)  
価格:2,300円(予定)

銀座店限定の人気スイーツ「別製まるとパフェ」に、「和栗抹茶クリーム」「イチジク」「マロンシャーベット」「鳴門金時餡」を散りばめ、秋の実りをとじこめました。上質な抹茶がもつ豊かな香りと風味が融合した、彩り豊かな一品です。



**17時からの「TASOGARE」**  
**Wine&Pintxos**  
(THE GRAND GINZA)

価格:2,500円～  
シェフ特製の本日のピンチョスの盛り合わせは、夕暮れどきのパーティタイムにぴったり。グラスワインのセットやお得なフリーフローなども充実しています。



**京濃茶テリーヌ 実りの果実**  
(辻利)  
価格:2,000円

栗、黒豆、イチジク、クランベリーが入った、濃厚な宇治抹茶のテリーヌショコラです。

※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「秋のおすすめメニュー・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

#### ▼NINA RICCI(ニナ リッチ) (3F)

新クリエイティブ・ディレクターに就任したルシェミー・ボッターとリジー・ヘレブラーによる新生ニナ リッチが登場。ナチュラルな甘さとポエティックな要素をミックスさせた、新しいフェミニティを提案したコレクションが並びます。

【展開期間】2019年8月27日(火)～9月24日(火)



#### ▼yori(ヨリ) (4F)

綿に撚り(ヨリ)をかけて糸ができる最初の大切な工程である「撚り」から名づけたブランド「yori」。上質な素材とディテールにこだわったmade in Japanのアイテムを発表しています。期間中は、限定商品やウイークリーで届く先行商品が揃います。

【展開期間】2019年8月27日(火)～9月24日(火)



#### ▼MOREAU PARIS(モロー・パリ) (3F)

19世紀初頭、パリでトランクメーカーとして発祥した<モロー>は2011年に新しいクリエイティブ・ディレクターを迎え、バッグ、革小物ブランド<モロー・パリ>として再生しました。伝統と革新を追求した製品は、「メイド・イン・フランス」にこだわり、フランスの伝統的なレザーグッズの技術をもつ熟練の職人によって丁寧に仕上げられます。「機能性の中の美」という信条のもと、デザインの美しさもさることながら、よりすぐりの高品質な素材を用いることにより、軽量ながら優れた耐久性を兼ね備えています。定番のアイテムから秋冬の新作まで幅広く揃います。

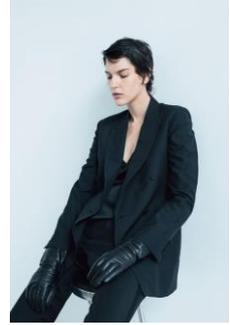
【展開期間】2019年9月25日(水)～10月29日(火)



**▼Chaos(カオス) (4F)**

“カオス”の時代にあっても、自由かつインディペンデントな感性と高感度なテイストを大切にする「大人のための上質な日常着」を提案するブランド。アウター・ニットを中心に、素材やディテールにこだわったオリジナルコレクションを展開。

【展開期間】 2019年9月25日(水)～10月29日(火)

**<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

※一部営業時間が異なる店舗もございます。

□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)

※価格は全て税抜です。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2019年8月27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 秋のおすすめメニュー・特別商品リスト

### 新感覚の芋体験！「芋」を使ったスイーツ



パティスリー パブロフ(B2F)

商品名: スイートポテト  
価格: 小 556円 / 大 1,481円

さつまいもの生地やさつまいもの甘露煮を入れ、さつまいものペーストとカスタードを合わせたクリーム、さつまいもライスと金ゴマ、生クリームで仕上げました。  
販売期間: 11月～12月まで

秋限定



南風農業舎・デザートハウス(B2F)

商品名: 在来品種芋のパイ包み 5個入  
(花魁芋、源氏芋、白芋、隼人芋、種子島紫芋)  
価格: 1,667円

約400年前に伝来して栽培しやすいように改良を重ねてきた芋。元の品種は栽培が難しく、現在ではほとんど栽培されていません。その「在来品種」を、芋菓子専門店のプライドをかけて蘇らせました。「幻の芋」の味わいが楽しめる、希少価値の高いお菓子です。  
販売期間: 10月1日～ ※無くなり次第終了

GINZA SIX限定

秋限定



JOTARO SAITO(4F)

メニュー名: 芋のパフェ  
価格: 2,000円

紫芋とさつまいものクリームに、寒天・白玉・アイスが入ったパフェです。トップは芋のアイスを温かいお米のソースをかけて、アフォガード仕立てにしました。  
提供数量: 1日10食限定

GINZA SIX限定



南風農業舎・デザートハウス(B2F)

商品名: 飲む焼芋(紫芋、熟し芋、芋の葉)  
価格: 各417円

焼芋は食べるのではなく、飲む時代へ！ひとくち含むと口いっぱいに焼芋の風味が広がる、焼芋のデザートドリンクです。原料の芋は、南風農業舎が160品種を育てる芋畑から飲む焼芋に合う品種を厳選。品種の違う芋達をブレンドし、フルーティな「紫芋」、深い味わい「熟し芋」、「芋の葉」の個性豊かな3種類をご用意しました。  
販売期間: 10月1日～10月31日まで

GINZA SIX限定

秋限定



写真は紅のオレンジです

南風農業舎・デザートハウス(B2F)

商品名: カラー芋ボンボン  
価格: 王者のキャラメル 5個入 780円  
エレガント紫 5個入 800円  
紅のオレンジ 5個入 850円  
王者のショコラ 5個入 850円  
エレガントローズ 5個入 900円

色とりどりのカラー芋で作った純生ケーキです。キャラメル、ショコラ、フルーツソースなどのデザートソースをかけて、美味しさを一粒に凝縮。原材料の芋は、160品種を栽培する自社農場の「カラー芋畑」から厳選しました。  
販売期間: 10月1日～

秋限定



南風農業舎・デザートハウス(B2F)

商品名: とろ～り焼き芋 3個入  
価格: 900円

焼芋も「どごし」重視の時代へ！7年の歳月をかけて作り出した、スプーンで食べる世界で一番柔らかいスイートポテトです。お芋の「どごし」や「食感」にこだわり、究極の柔らかさに挑戦しました。これまでの芋の概念を覆す、新しい食感が楽しめます。



南風農業舎・デザートハウス(B2F)

商品名: スイートポテトクラシック 3個入  
価格: 778円

クラッカーの上に完熟芋「紅はるか」のスイートポテトを絞って焼き上げました。しっとりしたお芋の甘さとクラッカーのサクサク食感がおいしいスイートポテトです。

GINZA SIX限定

### 「大人ハロウィン」を楽しむグルメ



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE(B2F)

商品名: 光るロリポップキャンディ  
(ジャックオランタン / おぼけ)  
価格: ジャックオランタン 833円 / おぼけ 1,111円

毎年人気のロリポップキャンディ。スティックにLEDライトが付いていて、スイッチを入れると光ります。今年はおぼけが新登場！おうちハロウィンを盛り上げる、楽しいアイテムです。

販売期間: 9月21日～10月31日まで  
※棒を強く噛むと破損の可能性があります。ご注意ください。

秋限定



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE(B2F)

商品名: パンブロッコリーロード  
価格: 722円

カボチャ味のチョコレートに、ざくざくとした食感のほんのり塩味のある「ビスケット」、もっちりとした「紫芋マッシュマロ」、2種の「レズン」を入れて仕上げました。秋の味わいが楽しめます。  
販売期間: 9月9日～10月31日まで

秋限定



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE(B2F)

商品名: 脳みそマッシュマロ(ストロベリー)  
価格: 6,000円(オプションの血のソース 444円)

実物大の脳みそ型マッシュマロ。今年は試験管に入った血のソース(ブラッドオレンジソース)が追加可能に。オプションのソースはマッシュマロにかけて、血みれの脳みそで更なる不気味さを演出します。  
販売期間: 9月21日～10月31日まで  
※受注生産となります。店頭またはメールにてお申し込みください。受注後、最短5日後に配達。(別途送料)

※価格は全て税抜です。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2019年8月27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 秋のおすすめメニュー・特別商品リスト

### 「大人ハロウィン」を楽しむグルメ



写真は、左から「ギフトA」「ギフトB」です

パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名：ハロウィンギフトA・B  
価格：A 500円／B 900円

色とりどりの様々な焼菓子やゼリーを、ハロウィンにぴったりの可愛いパッケージで包みました。贈り物に最適な、中身の異なる2種類のハロウィン限定ギフトです。  
販売期間：9月17日～10月31日まで  
販売数量：A：600個限定／B：300個限定

GINZA SIX限定

秋限定



マーロウ (B2F)

商品名：ハロウィンパーティーかぼちゃプリン  
価格：4,800円

ハロウィン限定パーティーサイズのかぼちゃプリンです。かぼちゃの濃厚さに合わせてシナモンやナツメグの香りがプリンを引き立てます。表面には可愛いおぼけの焼印を入れました。  
販売期間：10月上旬～10月31日まで(3日前までに要予約)  
サイズ：直径21cm×高さ7cm

秋限定



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名：パンブキン  
価格：小 556円／大 1,481円

カボチャの生地の中にカボチャのカスタードを入れ、カボチャのペーストとマスカルポーネクリーム、フロマージュブランを使ったクリームで仕上げました。  
販売期間：10月1日～10月31日まで

秋限定



ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名：スープdeお麩 ハロウィン (パンブキン/ブラック)  
価格：各520円

ハロウィンカラーのオレンジと黒をテーマにしたスープ用のやき麩が、ハロウィン限定パッケージで登場。パンブキンはかぼちゃの甘さを感じる味付けに仕上げ、ブラックには竹炭を使用しました。  
販売期間：10月1日～10月31日まで

秋限定



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名：ハロウィンもなか  
価格：各300円

いつでも作りたての香ばしさが味わえる、おてづくりもなか。ハロウィン限定のかぼちゃの形をしたもなかは、パーティーのプチギフトにもおすすめです。  
販売期間：9月下旬～ ※無くなり次第終了

秋限定



JOTARO SAITO (4F)

商品名：ハロウィンクッキー  
価格：各500円(予定)

ハロウィンをモチーフ(かぼちゃ、猫、コウモリ、お化け)にした、アイシングクッキーです。ブラックやバイオレットカラーの焼き菓子は、パーティーやゲストへのおもてなしにおすすめです。  
販売期間：10月1日～10月31日まで  
販売数量：1日15個限定

GINZA SIX限定

秋限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名：ハロウィンアフタヌーンティーセット  
価格：4,200円

銀座マキシム伝説のスイーツ”莓のミルフィーユ”のハーフポーションも楽しめる、秋の食材をふんだんに使用した、当店自慢のアフタヌーンティーセットです。  
提供期間：9月1日～10月31日まで

GINZA SIX限定

秋限定

※価格は全て税抜です。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2019年8月27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 秋のおすすめメニュー・特別商品リスト

2019年8月27日  
GINZA SIX PR事務局

### 旬の「りんご」を使ったスイーツ



オリジンズ・カカオ (B2F)

商品名: ミルフィユ タタン  
価格: 550円

キャラメルでソテーしてからオープンでじっくり焼き上げることでおいしさを引き出したりんごが主役のスイーツ。そこにサクサクのパイ生地とクリームを合わせました。ほろ苦いキャラメルの風味、りんごの酸味と甘みが絡み合う、秋の味覚をふんだんに感じるおいしさです。  
販売期間: 8月27日～11月4日まで

秋限定



Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)

商品名: アップルパイ  
価格: 320円

幾重にも重ねたパイ生地の上に薄切りにしたりんごを美しく並べ、濃厚なカスタードクリームとあわせて焼き上げました。皮目を残したりんごの甘酸っぱさが広がる、秋らしいスイーツです。しっとりサクサクの軽い食感がおいしく、いくつでも食べられそう。



バティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: りんごの生チョコレート  
価格: 900円

まるやかなホワイトチョコレートと国産りんご果汁のおいしさがマッチした、この時期だけの生チョコレート。口に入れた瞬間に広がるのは、フレッシュなりんごの甘みと酸味、ホワイトチョコレートの風味。フルーツパーラーならではの絶妙なマリージュが楽しめます。  
販売期間: 8月27日～11月4日まで  
販売数量: 800箱限定

GINZA SIX限定

秋限定



ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名: お麩のフレンチトースト リンゴのコンポート添え  
価格: 2,500円

元禄2年創業の老舗「半兵衛麩」の焼き麩をフレンチトーストにアレンジしました。卵液をたっぷり含んだ麩はふわっとした食感で、上に乗せたりんごのコンポートの酸味とベストマッチ。冷たいスイーツとしてはもちろん、レンジで温めてもおいしく召し上がれます。  
販売期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定

秋限定



PHILIPPE CONTIGINI (B2F)

商品名: ポムキャラメル  
価格: 各800円

コロんとしたまんまるのフォルムが愛らしい、パナをほんのり効かせたりんごのムース。ムースの中には、アニスが隠し味になったりんごのコンポートとクリームキャラメルの層が。フィリップ・コンティチーニ氏のこだわりと、りんごのおいしさが詰まった一品です。  
販売期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定

秋限定



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ (B2F)

商品名: プリオッシュ カネル・オ・ポム  
価格: 1/6カット 350円 / ホール 2,100円

ふかふかのプリオッシュ生地にシナモンシュガーを振りかけ、生クリームを絞ったプリオッシュカネルに、りんごのコンポート&りんごのバターソテーをダブルでトッピングしました。一口頬張れば、シナモンの風味とフルーティーなりんごのおいしさが広がるスイーツです。  
販売期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定

秋限定



The Pie Hole Los Angeles (B2F)

商品名: シグニチャー premium アップルパイ(3種)  
価格: 各4,500円

LA発のパイ専門店からは、スペシャルな味わいのアップルパイ3種がラインナップ。濃厚なカスタード、香り高い自家製ラムレーズン、アーモンドクリームと、それぞれ個性豊かにアップルパイのおいしさを引き立てます。ご予約より4日後のお渡しになります。  
販売期間: 8月27日～11月4日まで ※要予約  
サイズ: 直径約15cm

GINZA SIX限定

秋限定



キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名: 毒リンゴミ/リンゴミキャンディー  
価格: 毒リンゴミ 2,777円  
リンゴミキャンディー6個入り(3種×2個) 1,666円

自由な発想のスイーツを提案するスペイン発のキャンディショップによる2種のグミをご紹介します。紅玉くらいのサイズの毒リンゴミ(写真奥)は、何のフルーツのフレーバーなのか食べてみるまでのお楽しみ。リンゴミキャンディーは、赤リンゴ、青リンゴ、和梨のセットです。  
販売期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定

秋限定



PALETAS (B2F)

商品名: Apple Cinnamon Crumble  
価格: 各500円

リンゴジェラートをベースに、シナモンといっしょに煮込んだリンゴのコンポートと、アクセントにクランブルを加えて、カルフドスが香るパレタスをご用意しました。  
販売期間: 9月13日～11月15日まで(予定)

GINZA SIX限定

秋限定



バティスリー パブロフ (B2F)

商品名: デリス ポム  
価格: 2,592円

タルトタタンをモダンにアレンジした、上品で華やかなスイーツ。ドライりんごやいちじくを練りこんだシナモン風味のパウンドケーキに、カラメリゼしたりんごのコンポート、フレッシュいちじく、クルミをトッピング。全体をパッションフルーツのビュレでまとうました。  
販売期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定

秋限定



カフェ・ユーロップ (B2F)

商品名: キャラメルポムショクラ  
価格: 540円

ココアポンジュとガナッシュ、チョコレートムースからなる土台の上には、カットりんごを合わせたなめらかな口どけのキャラメルムースが。仕上げに、りんごのシロップ煮を飾りました。なめらかな舌触りのなかに、りんごの食感や甘酸っぱさを感じるスイーツです。  
販売期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定

秋限定

※価格は全て税抜です。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2019年8月27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 秋のおすすめメニュー・特別商品リスト

### 今年イチオシの秋グルメ



いまでや銀座 (B2F)

商品名:SABA DE SHU(サバデシュ)  
価格:1,156円

鯖をより美味しく食べてもらうための「鯖専用日本酒」です。酸度とアミノ酸度が高く、鯖の脂を流し流すスッキリとした味わいが特徴です。



オリジンヌ・カカオ (B2F)

商品名:ケーキ マロン  
価格:1,700円

厳選したマロンペーストとアーモンドパウダーを合わせて焼き込んだ、秋限定の濃厚な風味のマロンケーキです。  
販売期間:9月初旬～11月中旬まで(予定)

秋限定



銀座 平翠軒 (B2F)

商品名:それぞれの秋を楽しむ  
価格:5,983円

「ブラックオリーブ 種無し」「カニノ(オリーブオイル)」「長崎ボン酢」「大人の蒲焼」「蟹のあぶり」「四川万能ソース よだれ鶏」「紅だるま」「北海道カマンベールディップ」を詰め合わせたギフトです。  
販売期間:9月1日～10月31日まで

秋限定



発酵酢屋 庄分酢 (B2F)

商品名:飲む酢 白ブドウ  
価格:1,900円

朝倉市の巨峰で作った巨峰酢に、「長野県産の白ブドウイガラ果汁」「ハチミツ」のみを加えて作った、白ブドウの飲む酢です。口当たりが良く、1番人気の期間限定の飲む酢です。  
販売数量:500本限定  
※無くなり次第終了

GINZA SIX限定



BETJEMAN & BARTON (B2F)

商品名:オータムセレクション  
価格:4,300円

秋の定番紅茶であるイチジク、ブドウ、ナッツのフレーバーの「オータムブレンド」です。新色のバリデザインの限定缶入り。  
販売期間:9月1日～  
販売数量:24個限定

GINZA SIX限定

秋限定



10FACTORY (B2F)

商品名:温州極早生 生搾りみかんジュース

柑橘のシーズンの訪れを感じさせる、くっきりとした酸味のある爽やかなみかんジュース。注文が入ってからスロージューサーで絞るため、旬のみかんの味をフレッシュな状態で楽しめます。  
販売期間:10月上旬～10月下旬まで ※無くなり次第終了

秋限定



L'ABEILLE (B2F)

商品名:バルファンドウ ミエル ベルガモット  
価格:2,000円

ベルガモットのフルーティーな香りを封じ込めた、大人のはちみつです。はちみつの中にベルガモットの外皮を漬け込みました。紅茶のアールグレイを思わせる味わい。紅茶にたっぷり溶かして、優雅なひとときをお楽しみください。

GINZA SIX限定



マーロウ (B2F)

商品名:栗水ようかん  
価格:650円

丹波大納言をたっぷり使った、コクと清涼感のある水ようかんです。  
販売期間:8月中旬～9月中旬まで

秋限定



マーロウ (B2F)

商品名:栗のパウンドケーキ  
価格:4,800円

茨城県岩間地方で採れた良質な新物の栗だけを使っています。ケーキの70%が栗で出来ている贅沢な一品です。小麦粉を使わずアーモンドプードルのみを使用したグルテンフリーケーキです。素材の味を存分に楽しめます。  
販売期間:9月中旬～11月中旬まで

秋限定



Ben's Cookies (B2F)

商品名:パンキン&シナモン  
価格:270円(10月に価格改定予定)

シナモン香るクッキーに、パンキンを織り交ぜた秋が香る一品です。無添加無着色。  
販売期間:10月初旬～11月初旬まで

秋限定



ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名:スープdeお麩 紫いも  
価格:460円

人気のスープdeお麩シリーズの秋限定商品です。やき麩の生地は、秋の食材の紫いもを練り込みました。甘みのあるポタージュ系のスープによく合う、秋の食卓におすすめの一品です。  
販売期間:9月1日～11月30日まで

秋限定



辻利 (B2F)

商品名:京濃茶テリヌ 実りの果実  
価格:2,000円

栗、黒豆、イチジク、クランベリーが入った、濃厚な宇治抹茶のテリヌショコラです。  
販売期間:9月1日～

GINZA SIX限定

秋限定



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名:秋の茶ごろも  
価格:1,550円(予定)

「季節の茶ごろも」の秋バージョンです。鳴門金時館をたっぷり中に含んだ吉野本葛の葛もちに、とろとろの濃茶をかけて食べるあったかスイーツ。ご注文ごとに練りたてを提供します。暑休めには京都老舗の漬物を。  
提供期間:10月1日～11月30日まで  
提供数量:1日10～15食限定

GINZA SIX限定

秋限定



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名:別製まととパフェ[秋望(しゅうぼう)]  
価格:2,300円(予定)

銀座店限定の人気スイーツ「別製まととパフェ」に、「和栗抹茶クリーム」「イチジク」「マロンシャーベット」「鳴門金時館」を散りばめ、秋の爽りをとじこめました。上質な抹茶がもつ豊かな香りと風味が融合した、彩り豊かな一品です。  
提供期間:10月1日～11月30日まで

GINZA SIX限定

秋限定



#0107 PLAZA (4F)

商品名:カサレッチ ディ カラブリア バスタケット  
ボルチーニポモドーロ  
価格:2,300円

秋の味覚「ボルチーニ」が入ったフィットチーネのバスタケットです。イタリアの南端、つま先に位置するカラブリア州で、南イタリアの食卓に欠かせないバスタソース、オイル、ハーブミックスなどの食材を生産している「カサレッチ ディ カラブリア」。1998年創業の家族で営む小さなブランドでありながら、商品のデザインにも力を入れており、おしゃれで遊び心のあるオリジナルパッケージも魅力のひとつです。

※価格は全て税抜です。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2019年8月27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 秋のおすすめメニュー・特別商品リスト

### 今年イチオシの秋グルメ



銀座 蔦屋書店 (6F)

商品名: 濃い 和三益よこら  
価格: 2,520円

人気商品「濃い 和三益よこら」に、栗などを使った秋限定の味が登場します。  
販売期間: 9月下旬頃～ ※無くなり次第終了  
販売数量: 100個限定 (予定)

GINZA SIX限定 秋限定



ミクソロジー サロン(13F)

メニュー名: 巨峰と和紅茶のカクテル  
価格: 1,600円

食前酒として味わいたい、甘さ控えて秋らしき満載のカクテル。佐賀県嬉野市で作られた和紅茶の風味を移した自家製ウオッカをベースに、フレッシュな巨峰を使用しました。アクセントに加えた山椒のジンが口の中でほんのり香り立ち、旬の巨峰のおいしさを引き立てます。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定



つきじ鈴富(13F)

メニュー名: 八海山の酒粕につけた鯖の炙り棒寿司  
価格: 2,000円(アラカルト1人前2貫)

脂のたった極上の旬の鯖を、八海山の酒粕に漬け込み風味豊かに仕上げました。軽く炙って香ばしく香りづけし、棒寿司にして提供します。  
提供期間: 9月下旬～10月下旬まで  
※コース内でもご提供します

GINZA SIX限定 秋限定

### <ドリンクとのマリァージュを楽しむ「アペリティフメニュー」>



Ironbark Grill & Bar (6F)

メニュー名: 秋刀魚のフリット  
価格: 1,111円

自由な発想のおいしさを提案するモダン・オーストラリア料理店のおすすめは、旬の秋刀魚を使った一品。軽くフリットしてレアに仕上げた秋刀魚の中には、骨や肝を使ったソースを閉じ込みました。オーストラリア産の日本酒「豪酒 Go-Shu」(グラス1,019円)と好相性です。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定



il Cardinale (6F)

メニュー名: 秋の前菜盛り合わせ  
価格: 2,315円

「一皿で満腹になるように」との思いを込めた秋の前菜を盛り合わせ。イワシのマリネ、キノコのマリネ、生ハムと秋のフルーツ、ボルチーニのクロスティーニ、鴨のサラダと、贅沢なおいしさがぎゅっしり。イタリア産クラフトビール「FORST」(330mlボトル1,200円)とあわせて。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定



EMIT FISHBAR (6F)

メニュー名: カキのマリネ  
～生ハムとイチジク・ゴルゴンゾーラソース～  
価格: 1,180円

オリーブオイルでマリネした大粒の牡蠣を主役とし、生ハムやいちじくを飾ったチロポート、横に添えたゴルゴンゾーラソースがさりげないアクセントをプラスします。牡蠣とのマリァージュを考えて開発したオリジナルのチリワイン「GACCIO」(グラス590円)と味わって。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定



銀座 真田 SIX (6F)

メニュー名: 前菜三種盛り合わせ  
価格: 1,500円

信州のおいしさを提案する店のおすすめアペリティフメニューは、里芋と七穀もちのあんかけ、信州サーモンと旬の魚のお造り、秋ナスと信州キノコの揚げ浸しの3種の前菜盛り合わせ。地元が誇る名産「佐久乃花 生酛本醸造」(小グラス450円～)とともに楽しんで。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定



Grill & PUB The NICK STOCK (6F)

メニュー名: 皮付きポークベリーと秋野菜とカルトッチョ  
価格: 1,080円

じっくり煮込んでトロトロに仕上げた皮付きポークベリーを秋野菜とあわせて包み焼きに。豚肉のうま味と野菜のおいしさが渾然一体となったカルトッチョは、「琥珀エビス」(1/2パイント650円)との組み合わせがおすすめ。包みを開けたときに立ち上る香りも、また格別。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定



ピストロ オザミ (6F)  
メニュー名: オーマル海老と秋野菜のテリーヌ  
価格: 1,600円

オーマル海老やナス、ゴボウ、椎茸など秋のおいしさを引き出し、野菜のフイオンで寄せたテリーヌ。横に添えたブラックオリーブのタップナードソースは、味のアクセントに。南仏のモラッシェと呼ばれる名ワイン「VdP ドーコート・カタン」(グラス1,300円)と一緒にどうぞ。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定



Tamarind (6F)

メニュー名: タマリンドGrill Plate  
価格: 1,200円

インド料理の定番前菜をワンプレートに。ミントとほうれん草で味付けしたタンドリーチキン、サーモンのタンドリー焼き、チーズのごまフライは、「キングフィッシャー」(330mlボトル700円)と相性抜群です。そのままでも、別添えのソースをつけても楽しむことができます。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定



写真の料理は2人前です

THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: 17時からの「TASOGARE」Wine&Pintxos  
セット価格: 2,500円～

シェフ特製の本日のピンチョスの盛り合わせは、夕暮れどきのバータイムにぴったり。グラスワインのセットやお得なフリーフローなども充実で、ほかではなかなか味わえない「モエ・エ・シャンドン」のマグナムボトルゴールドラベル(グラス1,350円)も楽しめます。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定



つきじ鈴富(13F)

メニュー名: 秋の刺身五点盛り  
価格: 3,500円

最上級の素材を使った刺身は、この時期だけの逸品。旬の魚のおいしさを生かし、フレッシュなイタリアンなどの技法を取り入れたソースと合わせた、目でも舌でも楽しめる一皿です。ほんのり甘い「TOKYO MEAD GOLD」(30ml 2,100円)のソーダ割とともにどうぞ。  
提供期間: 8月27日～11月4日まで

GINZA SIX限定 秋限定