

&lt;NEWS LETTER&gt;

報道関係各位

2020年8月20日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

## &lt;GINZA SIX 2020 AUTUMN&gt;

フレッシュな「ぶどう」や秋の定番食材「芋」「栗」など  
旬の味覚で銀座の秋を華やかに彩る“新感覚”グルメ

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、一流の作り手が豊かな秋の恵みをアレンジした今秋限定のスイーツやグルメ、特別メニューを展開します。

食材本来の味を守りつつも新たな楽しみ方を提案する新感覚のスイーツや、秋の定番食材の芋・栗・ぶどう・きのこを贅沢に使用し堪能できる秋グルメ、大人の女性にお贈りする「ハロウィン」メニューなど、ここでしか味わえない彩り豊かな逸品で、銀座の秋を華やかに演出します。

また、新店や期間限定のショップも登場。3D ボディスキャナーを体験できるランジェリーストアや、イタリアの小さな市場をイメージし、シャルキュトリーやオリーブオイルなど高級輸入食材を扱う店舗など、GINZA SIX 初登場の個性溢れるショップが揃います。

## ■“銀座の秋”を華やかに演出する最旬グルメトレンド

## ① フレッシュな「ぶどう」を楽しむグルメ、スイーツ



スペインワインゼリー  
(マーロウ)



生ドライフルーツ ぶどう  
(綾 farm)



巨峰のスムージー  
(発酵酢屋 庄分酢)

② 「芋」「栗」を使用した  
グルメ、スイーツ

栗福柿  
(恵那栗工房 良平堂)

③ 旬の「きのこ」を使用した  
メニュー

ボルチーニのリゾット  
(Café Cova Milano)

④ 店舗イチオシの  
秋グルメ

“Witch 魔女 からの刺激的なノワール”  
アフタヌーンティーセット  
(THE GRAND GINZA)

※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: 須田、馬場

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

## ①フレッシュな「ぶどう」を楽しむグルメ、スイーツ

赤ワインを贅沢に使用した大人向けのゼリーや、完熟のピオーネのうまみを凝縮した新感覚ドライフルーツ、福岡県と長野県のこだわりの巨峰を贅沢に使用したスムージーなど、フレッシュな「ぶどう」を使用した上質な逸品を多数ご用意しました。



**スペインワインゼリー**  
(マールウ)  
価格:1,200円

深いルビー色が特徴のスペインの赤ワインと岡山県産のピオーネを使った贅沢な大人向けゼリー。赤ワインをふんだんに使い、ほぼ熱を加えずに固めたゼリーは、アルコールとワインの香りが両方楽しめます。



**生ドライフルーツ ぶどう**  
(綾 farm)  
価格:2,222円

糖度が高い完熟の種なしピオーネならではの甘みと香り、ジューシーな食感を残したまま、うまみを凝縮して濃厚な味わいに仕上げました。お酒やコーヒータイムで楽しめる新感覚のピオーネの楽しみ方。手みやげにもぴったりです。



**巨峰のスムージー**  
(発酵酢屋 庄分酢)  
価格:600円

福岡県産の巨峰と長野県産のコンコードを使用した飲む酢と長野県「伊藤ファーム」の巨峰だけを贅沢に使ったスムージーです。

## B2F フードフロアでは、秋の味覚、葡萄(ぶどう)をテーマにアーティスティックなウィンドウを展開！

たくさんの実を房状につけるところから**豊穡の象徴**とされる秋の味覚「ぶどう」。インッパの『狐と葡萄』を、ぶどうひと粒のオブジェの中の小宇宙として表現しました。もう一面のウィンドウでは、コロコロと転がりやすいぶどうの粒のユーモラスな様子からグリム童話『黄金のガチョウ』を着想し、ぶどうの粒がスロープを転がり落ちる姿を、ガチョウに次々と人が繋がってしまう物語に見立てて表現しました。2箇所それぞれのお話をお楽しみください。



※画像はイメージです

【展示期間】2020年9月4日(金)～11月8日(日)予定

【展示場所】B2F フードフロア

【タイトル】『葡萄譚』

## ②秋の味覚「芋」「栗」を使用したグルメ、スイーツ

甘みたっぷりの安納芋と有塩バターを使用したバターサンドや、2019年日本ギフト大賞を受賞した逸品、栗特有の食感を活かした大人スイーツなど、秋の味覚を代表する「芋」「栗」を使用したグルメ、スイーツが集結。定番から新たな楽しみ方まで、食材本来の味を堪能できるグルメが揃いました。



**栗福柿**  
(恵那栗工房良平堂)  
価格:421円

長野県産市田柿の中に、当店自慢の栗きんとんを詰めて仕上げました。2019年日本ギフト大賞受賞した、手土産にもおすすめの一品です。



**安納芋バターサンド**  
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)  
価格:280円

甘みたっぷりの安納芋と有塩バターのくせになる味わいをお楽しみください。



**和栗マロングラッセ～塩～**  
(FRANCK MULLER GENEVE)  
価格:2,400円

国産の栗特有の食感を活かし、能登半島の美しい海が育む塩を使用した角のないまるやかな塩の風味に仕上げました。アルコールテイストとの新しい調和を楽しむ、大人のためのマロングラッセです。

### ③旬の「きのこ」を使用したメニュー

香り豊かな松茸ご飯と秋を感じる食材で仕上げた海苔弁や、イタリアでは秋のシグネチャーメニューとしても有名なポルチャーニをリゾート風に仕立てた逸品、芳醇なフォアグラと欧州産のきのこを包み込んだエゾ鹿のハンバーグなど、秋のご馳走をふんだんに使用したメニューが登場。



**松茸ごはん**  
(刷毛じょうゆ海苔弁山登り)  
価格:2,000 円

香り豊かな松茸ご飯の上に、刻んだ海苔を贅沢に散らし、焼鮭、舞茸の天ぷら、安納芋の大学芋など秋を感じる食材に玉子焼きを添えて仕上げた、秋のご馳走をふんだんに盛り込んだ海苔弁です。



**ポルチャーニのリゾット**  
(Cafè Cova Milano)  
価格:2,273 円

イタリア産のフレッシュポルチャーニ茸をふんだんに使い、《COVA》本国の伝統的レシピを再現したリゾット。24ヶ月熟成のバルミジャーノチーズとバターだけでシンプルに味つけすることで、旬のポルチャーニの旨味を最大限に引き出しました。イタリアの秋の味覚を代表するおいしさです。



**エゾ鹿とフランス産キノコ、  
フォアグラのパイ包み焼き  
ぶどうとブルゴーニュワインソース**  
(ピストロ オザミ)  
価格:2,800 円

これからの季節においしいエゾ鹿をパイ包みで仕上げた、フレンチの王道ともいえる一皿。肉の旨みを生かしたエゾ鹿のハンバーグの中には、芳醇なフォアグラと欧州産のフレッシュきのこを包み込んでいます。

### ④店舗イチオシの秋グルメ

イタリア産の黒い天然はちみつにローストナッツを漬け込んだ逸品や、竹炭・紫芋黒ゴマ・ブラックベリーを使用した大人の女性にお贈りする「ハロウィン」メニュー、秋の味覚の代表格「秋刀魚」にアレンジを加えてお月見をイメージしたグルメなど、若い世代から大人まで、秋の恵みを存分に味わい尽くす多彩な秋グルメが揃いました。



**はちみつナッツ**  
(イタリア産 くりのはちみつ使用)  
(L'ABEILLE)  
価格:1,800 円

黒い天然はちみつにローストナッツを漬け込みました。イタリア産くりのはちみつは甘さ控えめでピターな味わいで、アーモンド・ヘーゼルナッツ・クルミの香ばしさが引き立ちます。アイスクリームやチーズにトッピングして、大人のスイーツとしてもお楽しみください。



**“Witch 魔女 からの刺激的なノワール”  
アフタヌーンティーセット**  
(THE GRAND GINZA)  
価格:4,200 円

今年のハロウィンは、大人の女性にお贈りする“Witch-魔女-からの刺激的なノワール”アフタヌーンティーセットをテーマにお届けします。スパイシーポークや竹炭、紫芋や黒ゴマ・ブラックベリーなど、味わいや見た目にも刺激的なハロウィンを演出。秋の味覚もふんだんに盛り込んだ逸品をお楽しみください。



**秋刀魚と紅生姜の月見揚げ**  
(だるま きわ味)  
価格:400 円

秋刀魚を紅生姜とうずら卵で巻いてお月見に見立てた串に仕上げました。脂ののった秋刀魚と紅生姜のさっぱり感は相性抜群です。

※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。



## &lt;GINZA SIX NEWS&gt;

## ■NEW SHOP OPEN

## &lt;ファッション&gt;

## ▼WACOAL MAISON(ワコール メゾン) (4F)

“ワードローブのある邸宅”をコンセプトに、お客様が住みたくなるようなエモーショナルな体験と居心地の良さを追求したいという思いから誕生したランジェリーストアです。

広々としたフィッティングルームで、納得いくまで試着体験、また3Dボディスキャナーによる詳細なデータをもとにプロのアドバイスを受けながら下着選びを楽しめます。

【オープン日】 2020年8月26日(水)

【メディア内覧会】 2020年8月25日(火)13:00~17:00(最終受付:16:30)

※メディア内覧会への参加には事前申込が必要です

## WACOAL MAISON

## ■期間限定ショップ

## ▼Piccolo Merca(ピッコロ メルカ) (B2F)

イタリアの小さな市場をイメージしたPiccolo Merca。イタリアのチーズやカラスミ、各種オリーブオイルやパスタなども豊富に取り揃え、切り立ての生ハム・サラミ、オリーブの実や焼き栗、チョコレートなどを量り売りで提供します。また、市場のような賑わいと様々な食材を気軽に選ぶ楽しさを満喫いただけます。記念日のプレゼントや贈答品などにもおすすめです。

【展開期間】 2020年8月1日(土)~2021年2月28日(日)



## &lt;GINZA SIX 基本情報&gt;

【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。

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

※価格は全て税抜きです。また、販売期間・販売数量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2020年8月20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。

## GINZA SIX秋のおすすめメニュー・商品リスト

### フレッシュな「ぶどう」を楽しむグルメ、スイーツ



いまでや銀座 (B2F)

商品名: シャトー勝沼 アジロン  
価格: 1,780円

山梨県勝沼でしか生産されていない、「幻のブドウ」とも呼ばれる黒ブドウ品種“アジロンダック”を使用したワイン。丁寧に一房ずつ両手で支えながら収穫した繊細なアジロンダックは香り高く、採れたてのブドウを口含むと、カシスジャムを彷彿とする香りとジュシーで優しい酸が楽しめます。  
販売期間: 9月10日～  
販売数量: 36本限定



ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名: 2015 アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシッコ (赤ワイン)  
価格: 10,000円

ワイン評価誌ガッペロ・ロッソの2016年版にて、「ワイナリー・オブ・ザ・イヤール」を受賞し、イタリア最高の生産者に輝いたアレグリーニ。彼らが長年の研究で開発した製法で造るアマローネは、溢れんばかりの甘美なアロマと圧倒的な凝縮感が際立ち、他のワインでは決して味わえない唯一無二の味わいです。



発酵酢屋 庄分酢 (B2F)

商品名: 巨峰のスムージー  
価格: 600円

福岡県産の巨峰と長野県産のコンコードを使用した飲む酢と長野県「伊藤ファーム」の巨峰だけを贅沢に使ったスムージーです。  
販売期間: 9月～ ※無くなり次第終了  
販売数量: 1日10杯限定

GINZA SIX限定



キャンディアートミュージアム by PAPAUBBLE (B2F)

商品名: 秋の収穫ミックス  
価格: 593円

シャインマスカットフレーバーのキャンディをはじめ、マスカットの他、スイートポテトやザクロなど秋を楽しむフレーバークャンディの詰め合わせです。  
販売期間: 9月1日～10月15日まで(予定)



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: ぶどうのヴェリース  
価格: 900円

銀座千疋屋が厳選するフルーツを使った、こだわりレシピのオリジナルスイーツが楽しめるパティスリー。「ぶどうのヴェリース」は、フランマンジェとぶどうムース、ぶどうソース、白ワインのクラッシュジュレを重ね、ぶどうのさまざまなおいしさを凝縮しました。仕上げに飾ったぶどうとマスカットは、その日一番おいしい品種を厳選しています。食べ応えたっぷりな、この時期だけのおいしさをご堪能ください。  
販売期間: 9月4日～11月8日まで



マローウ (B2F)

商品名: スペインワインゼリー  
価格: 各1,200円

プリンが人気の「マローウ」が、お酒好きな大人に向けて贈るこだわりのデザート。おなじみのピーカーのなかには、アメリカンオーブ機で5ヶ月熟成させた赤ワイン(チンブランリー・ドラゴン ビノ ティエラ)を贅沢に使ったふるふる食感のゼリーが、ゼラチンを低温で固めることで、ワインの風味とアルコール感を残しました。ゼリーの中には、コンポートにした大粒の岡山県産ビオーネを沈めています。  
販売期間: 9月4日～9月30日まで

GINZA SIX限定



パティスリー パブロフ (B2F)

商品名: クリームレザン  
価格: 800円

赤と緑、2色のぶどうのコントラストが美しい生パウンドケーキ。ふんわりと焼き上げたメープルフレーバーのパウンドケーキの間に、風味豊かなホイップクリームと大粒のいちごをサンドしました。ケーキ上部には、ぶどうだけでなくいくつもトッピング。秋のフルーツをたっぷり使うことで、満足感の高い一品に仕上げました。横に添えたホワイトチョコレートが食感と味わいにアクセントをプラスします。  
販売期間: 9月4日～10月下旬まで

GINZA SIX限定



Armonia (B2F)

商品名: マスカットルージュのティラミス  
価格: 各500円

無添加・手作りにこだわったイタリア輸入食品のセレクトショップが提案するのは、多種多様なぶどうのおいしさを織り交ぜたティラミス。自家製カスタードクリームにマスカルベーネチーズをあわせ、マスカットルージュのビュレを練りこんだクリームの間には、サブと呼ばれるぶどうの搾り汁を煮詰めたシロップを染み込ませたスポンジが。あっさりした味わいのなかに濃厚なマスカットルージュの風味が香ります。  
販売期間: 9月4日～11月8日まで  
販売数量: 1日15個限定

GINZA SIX限定



綾farm (B2F)

商品名: 生ドライフルーツ ぶどう  
価格: 2,222円

厳選した国産フルーツを使用し、果汁をたっぷり閉じ込めた生ドライフルーツの専門店。糖度が高い完熟の種なしビオーネならではの甘みと香り、ジュシーな食感を残したまま、うまみを凝縮して濃厚な味わいに仕上げました。お酒やコーヒータイムのお供としても、お茶請けとしても楽しめる新感覚のビオーネの楽しみ方。フルーティーで上生菓子のように上品なおいしさは、手みやげにもぴったりです。  
販売期間: 9月4日～11月8日まで

GINZA SIX限定



芭蕉堂 (B2F)

商品名: ぶどう大福  
価格: 未定

皮ごと食べれる大粒なぶどうをまるまる一粒わらび餅のお饅頭にトッピングしました。春先に人気のいちご大福に次ぐフルーツ大福シリーズです。程よい甘みと酸味のぶどうと、餡子を包んだもちもち食感のわらび餅が見た目に美味いフルーツ大福です。  
販売期間: 9月上旬頃～11月頃まで  
販売数量: 1日50個限定 (予定)

GINZA SIX限定



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: サクララングド・シャ12枚入(北海道ワイン)  
価格: 1,350円

北海道産ワインのチョコレートをぶどう風味のラングド・シャでサンドした一品です。小麦の中でも希少な部分を使った上質な小麦粉など、北海道産の素材にこだわった「サク」シリーズをお楽しみください。



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: 山梨県産巨峰のコンポート  
ディルのジレレ パナリアイス添え  
価格: 1,200円

食事前からティータムまで多目的に活用できるラウンジに、繊細で美しいデザートがお目見え。黒胡椒やクローブ、シナモンなどのスパイスを効かせた山梨県産巨峰のコンポート、爽やかな香りとやさしい甘さを閉じ込めたディルのジュレを主役に、クリームチーズのムースを添えました。上に乗せたピンクベッターのメレンゲが味わいと食感にアクセントをプラスした、美麗で優雅な一品です。  
提供期間: 9月4日～9月30日まで  
提供数量: 1日15食限定

GINZA SIX限定



MIXOLOGY SALON (13F)

メニュー名: 焙じ茶とキョホウトリュフソルトのモクテル  
価格: 1,400円

お茶を主役に、フルーツやスパイスなどを使ったミクソロジーカクテルを提供するバー。静岡県産の深煎り焙じ茶と巨峰を使ったノンアルコールカクテルは、焙じ茶の香ばしさと巨峰の甘さが絶妙にマッチするおいしさ。グラスの縁にはトリュフソルトを巡らせ、見た目と味わいのアクセントを加えました。巨峰の甘さやタンニンに焙じ茶の渋み、トリュフ塩のほのかな甘みが交わり、食前食後どちらにもぴったりです。  
提供期間: 9月4日～11月8日まで

GINZA SIX限定

※価格は全て税抜きです。また、販売期間・販売数量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2020年8月20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。

## GINZA SIX秋のおすすめメニュー・商品リスト

### 旬の「きのこ」を使用したメニュー



いまでや銀座 (B2F)

商品名: 佐多宗二 AKAYANE CRAFTGIN Heart 秋  
価格: 4,207円

ほんのり薄く色付いた外観で、森のキノコ類を想わず程やかで落ち着いた香りとともに、蒸かした薩摩芋や栗、ヴァニラの甘い風味、微かにカボスやジュニパーベリーの清涼感が広がります。グラスに人肌程度のお湯を入れたホットジンは、清涼感の際立つジュニパーの香りをより楽しめます。乾燥椎茸を1枚入れると、更に秋の風味と旨味が増し、季節感が楽しめる最高の1杯へと変化します。  
販売数量: 20本限定



刷毛じょうゆ 海苔弁山盛り (B2F)

商品名: 松茸ごはん 青刻みの海苔弁  
価格: 2,000円

香り豊かな松茸ご飯の上に、刻んだ海苔を養沢に散らし、焼鮭、舞茸の天ぷら、安納芋の大学芋など秋を感じる食材に玉子焼きを添えて仕上げた、秋のご馳走をふんだんに盛り込んだ海苔弁です。  
販売期間: 9月22日～10月19日まで(予定)  
販売数量: 1日13食限定

GINZA SIX限定



だるまきわ味 (6F)

メニュー名: フォアグラとマッシュルームの  
シャンピニオンソース  
価格: 550円

フランス産IGPの濃厚で深い味わいのフォアグラにポルト酒でじっくり煮詰めたシャンピニオンソースを合わせました。赤ワインと相性抜群の1本です。  
提供期間: 12月下旬まで(予定)

GINZA SIX限定



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅 (13F)

メニュー名: シャトーブリアンの網焼き 燻製の香りとともに  
価格: 6,500円

上質な赤身の旨みと豊かな風味が特徴の熊本県産あか牛を堪能できる専門店。最上級希少部位のシャトーブリアンと、旬の黒あわび茸、ビッグマッシュルーム、エリンギ、ポットベラなど肉厚なきのこを網焼きにし、ハルサミコピネガーを添えました。仕上げに桜チップのスモークで香りづけすることで、蓋を開けた瞬間に華やかな薫香が立ち上ります。雅コース(23,000円)の一品としてもお楽しみいただけます。  
提供期間: 9月4日～11月8日まで

GINZA SIX限定



Bicerin (B2F)

メニュー名: 秋の味覚 ポルチーニ茸のリゾット  
価格: 1,200円

薫り高いポルチーニ茸をリゾットにて仕上げました。凝縮された旨味が、噛めば噛むほど口の中に広がります。サクサクに焼いたバゲットを添えて。  
提供期間: 9月1日～10月31日まで

GINZA SIX限定



Café Cova Milano (3F)

メニュー名: ポルチーニのリゾット  
価格: 2,273円

イタリア産のフレッシュポルチーニ茸をふんだんに使い、《Cova》本国の伝統的レシピを再現したリゾット。24ヶ月熟成のバルミジアーノチーズとバターだけでシンプルに味つけすることで、旬のポルチーニの旨味を最大限に引き出しました。イタリアの秋の味覚を代表するおいしさです。単品でも、9月のプリアフィスコース「マンスリーメニュー」(3,637円)の一品としてもお楽しみいただけます。  
提供期間: 9月4日～9月30日まで

GINZA SIX限定



ビストロ オザミ (6F)

メニュー名: エゾ鹿とフランス産キノコ、  
フォアグラのバイ包み焼き  
ぶどうとブルゴーニュワインソース  
価格: 2,800円

これからの季節においてエゾ鹿をバイ包みで仕上げた、フレンチの王道ともいえる一皿。肉の旨みを生かしたエゾ鹿のハンバーグの中には、芳醇なフォアグラと欧州産のフレッシュきのこを包み込んでいます。ナイフを入れるとあふれだすジューシーな肉汁を、サクサクと香ばしいパイの食感とともにお楽しみください。フレッシュな大粒ぶどうと赤ワインのソースが肉の旨味を引き立て、食欲の秋を華やかに盛り立てます。  
提供期間: 9月4日～11月8日まで

GINZA SIX限定



つきじ 鈴富 (13F)

メニュー名: 松茸と鰹の玉子スープ蒸し  
価格: 2,800円

相性の良い旬の松茸と鰹を、玉子スープで蒸し上げました。松茸のかぐわしい香りと鰹の出汁をお楽しみください。  
提供期間: 9月1日～9月30日まで ※3日前までに要予約

GINZA SIX限定



発酵酢屋 庄分酢 (B2F)

商品名: きのこのピクルス  
価格: 1,000円

福岡県産の様々なキノコを使用したピクルス。サラダはもちろん、そのままつまみとしてもお召し上がりいただける一品です。  
販売期間: 9月～10月末まで

GINZA SIX限定



だるまきわ味 (6F)

メニュー名: 大黒本しめじと新銀杏の吹き寄せ  
価格: 350円

ふりっとした歯ごたえとジューシーな旨味たっぷりの大黒しめじと、もちっとした食感の新銀杏で秋を感じる一本に仕上げました。シンプルにお塩でお召し上がりください。  
提供期間: 9月中旬～10月中旬まで(予定)

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: 島根県産クエのナーजू 松茸の香り  
チョリソーのアクセント  
価格: 4,000円

幻の高級魚と言われる「クエ」と秋の味覚「松茸」の香り、そして刺激的なチョリソーのアクセントでフレンチでしか味わえない新しいクエの魅力をお楽しみください。  
提供期間: 9月1日～9月30日まで  
提供数量: クエの入荷状況により変動します

GINZA SIX限定

※価格は全て税抜きです。また、販売期間・販売数量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2020年8月20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。

## GINZA SIX秋のおすすめメニュー・商品リスト

### 「芋」「栗」を使用したグルメ、スイーツ



恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名: 栗大福入り栗きんとんモンブラン  
価格: 650円

ひとつぶ栗入り大福が中に入った和菓子屋の和栗モンブランです。



恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名: 栗福柿  
価格: 421円

長野県産市田柿の中に、当店自慢の栗きんとんを詰めて仕上げました。2019年日本ギフト大賞を受賞した、手土産にもおすすめの一品です。



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名: 安納芋バターサンド  
価格: 280円

甘みたっぷりの安納芋と有塩バターのくせになる味わいをお楽しみください。  
※無くなり次第終了

GINZA SIX限定



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名: まるごと栗のクリームパン  
価格: 320円

洗皮栗が丸ごと入った贅沢なクリームパンです。  
※無くなり次第終了

GINZA SIX限定



AND THE FRIET (B2F)

商品名: HOKKAIDO AND BELGIAN MIX  
価格: 787円

北海道の契約農家で作ったシャドークイーン・ノーザンビーのドライフリットと、ベルギーから取り寄せた芋をプレミアムリットでまぶしたドライフリットです。味わいと食感の違いをお楽しみください。



マーロウ (B2F)

商品名: 紅はるか焼きいもプリン  
価格: 800円

みつ芽と呼ばれる紅はるかを使用したプリンです。低温で60分焼いたさつまいもをペースト状にしたものを使用しているため、まるで焼き芋のような香りと味が楽しめます。生地は砂糖を使わず、さつまいもの自然な甘さだけで仕上げたノンシュガープリンです。(カラメルソースのみ砂糖使用)  
販売期間: 9月中旬～10月中旬まで



マーロウ (B2F)

商品名: 栗スペシャルプリン  
価格: 1,100円

茨城県岩間地方で今年採れた新物の栗だけを使用したプリンです。まるで栗をそのまま食べているかのような、栗ののおいしさをダイレクトに味わえる、栗好きにはたまらない一品です。  
販売期間: 9月中旬～11月中旬まで



芭蕉堂 (B2F)

商品名: スウィートポテト館のわらび餅饅頭  
価格: 232円

もちもちに炊き上げたわらび餅でスウィートポテト館を包みました。スウィートポテト館は厳選されたサツマイモを使用し、バターを加えることでしっとりとしたコクと深みのある風味に仕上げました。サツマイモの甘みと優しい弾力のもっちりわらび餅をお楽しみください。  
販売期間: 8月下旬頃～10月末頃まで

GINZA SIX限定



芭蕉堂 (B2F)

商品名: わらび餅と栗のあんみつ  
価格: 538円 (予定)

秋の味覚の栗のホクホク食感とぶるぶるなわらび餅、そして沖縄波照間島産の黒糖蜜を練りこんだ自家製の寒天のホロリとした食感がお楽しみいただける、切りたてわらび餅のあんみつです。  
販売期間: 9月上旬頃～10月末頃まで

GINZA SIX限定



FRANCK MULLER GENEVE (2F)

商品名: 和栗マロングラッセ～塩～  
価格: 2,400円

国産の栗特有の食感を活かし、能登半島の美しい海が育む塩を使用した角のないまるやかな塩の風味に仕上げました。アルコールテストとの新しい調和を楽しむ、大人のためのマロングラッセです。

GINZA SIX限定



EMIT FISHBAR (6F)

商品名: 牡蠣のバターソーサー、カボチャとベーコンのクリームペネ  
価格: 1,590円

秋の味覚のカボチャと相性の良いベーコンをクリームソースでまとめました。  
販売期間: 9月15日～10月31日まで

GINZA SIX限定



※価格は全て税抜きです。また、販売期間・販売数量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2020年8月20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。

## GINZA SIX秋のおすすめメニュー・商品リスト

### 店舗イチオシの秋グルメ



ワインショップ・エノテカ(B2F)

商品名: フランチャコルタ アルマ グラン キュヴェ フリュット  
(スパークリングワイン)  
価格: 5,000円

厳格なブレンド、4年以上の熟成期間を経てから出荷される手の込んだ作りによって、ペラヴィスタの目指す「完璧な調和」が見事に体现されている1本です。



キャンディアートミュージアム by PAPAUBBLE (B2F)

商品名: アップルパイ・ロッキーロード  
価格: 797円

まるでアップルパイを食べているかのようなフレパリングを実現。サクサクのミルフィーユパイと甘酸っぱいドライリンゴがアクセントの秋にぴったりのアップルパイロッキーです。販売期間: 9月1日～10月15日まで(予定)



キャンディアートミュージアム by PAPAUBBLE (B2F)

商品名: ハロウィンミックス  
価格: 593円

新しいデザイン・フレーバーで今年も登場。ハロウィン気分を盛り上げる、怖かわいハロウィンキャンディです。販売期間: 9月15日～10月31日まで



パティスリー銀座千足庵 (B2F)

商品名: 銀座アップルクーヘン  
価格: 1,500円

丁寧に煮た甘酸っぱい国産のふじりんごを、丸ごとパウムクーヘンで包みました。柔らかなりんごの果肉と、しっとりとした生地との相性が良く、ほんのり効かせたシナモンの香りが美味しさを引き立てます。



L'ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつナッツ(イタリア産くりのはちみつ使用)  
価格: 1,800円

黒い天然のはちみつにローストナッツを漬け込みました。イタリア産くりのはちみつは甘さ控えめでピターな味わいで、アーモンド・ヘーゼルナッツ・クルミの香ばしさが引き立ちます。香ばしく焼いたクワッタン、パンケーキはもちろん、アイスクリームやチーズにトッピングして大人のスイーツに。



Ben's Cookies (B2F)

商品名: キャラメルクランテッキー  
価格: 290円

キャラメルとシナモン香る大人のクッキー。中はしっとり、外はサクサクのクッキークランブルです。新しい食感の焼きたてクッキーをお楽しみください。

GINZA SIX限定



ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名: スープdeお麩 ハロウィンパンプキン  
スープdeお麩 ハロウィンブラック  
価格: 各520円

スープdeお麩から秋の食卓を彩るハロウィン限定商品が登場。鮮やかな色の「パンプキン」と竹炭をいれた「ブラック」の2種類をご用意しました。ポタージュなどにクルトンのように浮かべてお召し上がりください。販売期間: 10月1日～10月31日まで



辻利 (B2F)

商品名: 京濃い茶ロール お点前抹茶贈付き  
価格: 1,500円

ほろ苦濃厚な抹茶クリームを、しっとり焼き上げた抹茶生地で包んだロールケーキ。お召し上がりの前に添付の抹茶粉をふりかけると、香りと味わいが広がります。



ISHIBA GINZA (B2F)

商品名: サクラング・ド・シャ 12枚入 (ルビー)  
価格: 1,350円

ココア風味のラング・ド・シャで、まるやかな酸味のルビーチョコレートサンド。甘みと酸味のバランスにこだわりました。ラング・ド・シャとルビーチョコレートのコントラストが見た目にもかわい、期間限定フレーバーです。販売期間: 2月14日まで(予定)



だるまきわ味 (6F)

メニュー名: 秋刀魚と紅生姜の月見揚げ  
価格: 400円

秋刀魚に紅生姜とうずら卵を巻いて、お月見に見立てた串に仕上げました。脂ののった秋刀魚と紅生姜のさっぱり感が相性抜群です。提供期間: 9月中旬～10月中旬まで(予定)

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: "Witch-魔女-からの刺激的なノワール"  
アフタヌーンティーセット  
価格: 4,200円

今年のハロウィンは、大人の女性にお贈りする"Witch-魔女-からの刺激的なノワール"アフタヌーンティーセットをテーマにお届けします。スパイシーボークや竹炭、紫芋や黒ゴマ・ブラックベリーなど、味わいや見た目にも刺激的なハロウィンを演出。秋の味覚もふんだんに盛り込んだTHE GRAND LOUNGEオリジナルを存分に楽しみください。提供期間: 9月1日～10月31日まで

GINZA SIX限定

※写真はイメージです