

&lt;NEWS RELEASE&gt;

報道関係各位

2020年10月20日

GINZA SIX リテールマネジメント株式会社

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

ニューノーマル時代の新しい待ち合わせを提案

## 「GINZA SIX MOMENT～時をたのしむ待ち合わせ～」

華やかなアートやプレミアムなクリスマスグルメなど、GINZA SIXのクリスマスプロモーション情報



※画像は全てイメージです。予告なく変更になる場合があります。

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、2020年11月9日(月)～12月25日(金)までの期間中、「GINZA SIX MOMENT～時をたのしむ待ち合わせ～」と題し、クリスマスプロモーションを展開します。以前では考えられないほど人との接触に躊躇してしまう時代において、人と会うことの特別さ、貴重さを再認識することになった本年、GINZA SIXは「待ち合わせ」を再定義し、GINZA SIXらしさのある「新しい待ち合わせ」を館内各所に用意しお客様をお迎えします。

その他、ホリデーシーズンらしい華やかなアートや、プレミアムなクリスマスグルメを多数取り揃え、GINZA SIXで過ごすどの瞬間を切り取っても特別な時間となる素敵な体験をお届けします。

### ■ニューノーマル時代の“新しい待ち合わせ”は、アートの前で。「ART CONTAINER」(p2)

館内各所に様々なサイズのコンテナ「ART CONTAINER」が出現します。好きなアートコンテナの前を待ち合わせ場所にしていただくことで、密を避けてクリエイティブに待ち合わせの時間をお楽しみいただけます。

### ■《Prismatic Cloud》スペシャルライトアップを実施、360度3D-VRも公開(p4)

中央吹き抜けに展示中の吉岡徳仁氏によるアートインスタレーション《Prismatic Cloud》を、期間限定でライトアップいたします。巨大な光の彫刻をムービングライトで演出し、ホリデーシーズンらしい華やかさをお楽しみいただけます。

### ■プレミアムなひとときを演出する、GINZA SIXのクリスマスグルメ(p5)

“おうちクリスマス”を彩る上品で洗練されたクリスマスケーキやテイクアウトできるパーティグルメ、レストランでは特別メニューをご用意しております。

## ■ニューノーマル時代の“新しい待ち合わせ”は、アートの前で。「ART CONTAINER」

自分たちの待ち合わせ場所を“発見”し、それぞれの“待ち合わせ”を。

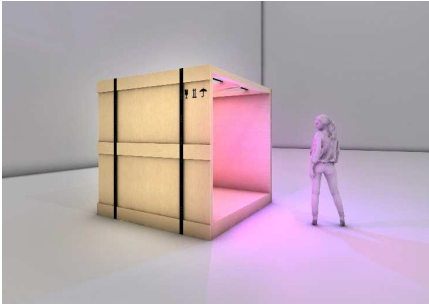
「新しい待ち合わせ」をコンセプトに、様々な業界で活躍する 8 名のクリエイター・アーティストが館内各所の「ART CONTAINER」に表現します。オリジナルのアート作品がコンテナに展開され、出会いを待つ時間、出会った瞬間、一緒に繰り出す人・時間・場所に寄り添い、新しい待ち合わせを創造します。コンテナに広がるのは、視覚にとどまらず様々な感性を刺激する別世界です。

各作品のキャプションに記された QR コードからアクセスすると、作品の情報とその場所を待ち合わせ相手に簡単に送信することができます。相手を待つ時間から、出会い、そして待ち合わせ後に銀座を回遊する体験に至るまで、密を避けてクリエイティブに、その時間をお楽しみいただけます。家族、友人、パートナー等、あなたの大切な人との特別な「待ち合わせ」をぜひ GINZA SIX でお過ごしください。

【展 示 期 間】 2020 年 11 月 9 日(月)～2021 年 2 月下旬(予定)

※2020 年 12 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)はクリスマスバージョンで展開します。

【展 示 場 所】 館内各所 8 カ所 (B1F、2～6F、RF)



## アーティスト紹介

### 〈サウンドアーティスト〉

evala(See by Your Ears) / エヴァアラ・シーバイユアイヤーズ

※展示期間:2020 年 12 月 1 日(火)～

立体音響システムを楽器として駆使し、先鋭的な音楽作品を国内外で発表。新たな聴覚体験を創出するプロジェクト「See by Your Ears」など、音が生き物のように躍動的にふるまう現象を構築し、独自の“空間的作曲”を提示する。2020 年 1 月、映画を「耳で見る」をコンセプトに『Sea, See, She—まだ見ぬ君へ』を世界初上演。2021 年 8 月末まで、十和田市現代美術館にて最新作『Haze』を公開中。

<http://evala.jp>

<http://seebyyourears.jp>



《Sea, See, She—まだ見ぬ君へ—  
Live Ver.》

### 〈視覚ディレクター〉

河野 未彩 / Midori Kawano

音楽や美術に漂う宇宙観に強く惹かれ、グラフィックデザイン、プロダクトデザイン、映像、インスタレーションなど、幅広い創作活動を行っている。カラフルな影をつくる照明「RGB\_Light」を、Panasonic 関連企業から 2020 年に製品化。「PHENOMENON: RGB」(ラフォーレミュージアム、2019)をはじめ、国内外で展示を行っている。

<https://www.md-k.net>

<https://rgblight.net>



《RGB\_Light》

## 〈アーティスト〉

## 玉山 拓郎 / Takuro Tamayama

鮮やかな色彩の日用品、独自のペインティングや映像の色調、モノの律動、音響、照明を用いた、緻密なコンポジションによるインスタレーションを制作。近年の主な展覧会に「開館 25 周年記念コレクション展 VISION Part 1 光について / 光をともして」(豊田市美術館、2020)、「VOCA 展 2020」(上野の森美術館、2020)などがある。

<https://www.instagram.com/takurotamayama>

協力:ANOMALY、Nonakahill



《Eclipse Dance》  
Photo: Kei Murata

## 〈編み師〉

## 203gow / ニイマルサンゴウ

風変わりな編み物作品「へんなあみもの」を作り続ける。世の中全て編み物に見える。百貨店、路面店ショーウィンドウ、雑誌背景装飾や横須賀美術館「編んだ〜わーど展 2017」など美術館、アートギャラリーで立体造形・空間装飾の展示多数。街中を編み物で埋め尽くす集団「編み奇襲団」主宰。多世代交流編み会も行う。

<https://203gow.weebly.com>



《おかしなおかしの家》

## 〈美術家〉

## 小林 椋 / Muku Kobayashi

2019 年、京都市立芸術大学大学院修士課程彫刻専攻修了。立体、ビデオカメラ、モニターなどによる駆動装置で構成された、鑑賞者を惑わす作品を主に制作。個展に「エマージェンシーズ! 032 小林椋《盛るとのるソー》」(NTT インターコミュニケーションセンター[ICC]、2017)、グループ展に「心ある機械たち again」(BankART、2019)などがある。

<https://pocopuu.net>



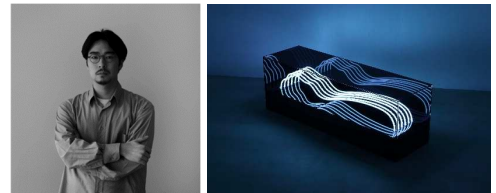
《盛るとのるソー》

## 〈アーティスト〉

## WAKU / ワク

2017 年、島田ネオンにて修行を開始。2018 年には NY へと渡り、ナム・ジュン・パイクの作品も手掛けた David Ablon に師事。2019 年から東京に拠点を移し、同年、サントリー主催の「TOKYO CRAFT ART BREWING」に参加。2020 年 1 月には個展「In Person」(Gallery COMMON)を開催。創作活動と並行し、UNIQLO TOKYO などのサイン製作も手掛けている。

<https://www.instagram.com/waku0134>



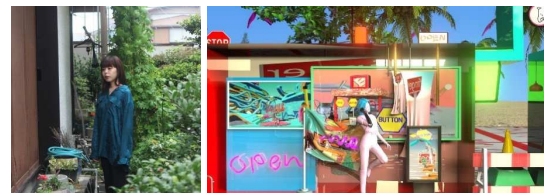
《Untitled》

## 〈アーティスト〉

## 藤倉 麻子 / Asako Fujikura

現代の都市が内包する原始的な呪術性を見出すことをテーマに、都市の様々なインフラストラクチャーや工業製品の動きが自走する、3DCG で制作された映像を中心としたインスタレーションを展開。個展に「群生地放送」(NTT コミュニケーションセンター[ICC]、2018)などがある。「第 22 回 文化庁メディア芸術祭」アート部門、審査委員会推薦作品選出。

<http://www.asakofujikura.com>



《朝の楽しみ方》

## 〈グラフィックデザイナー〉

## MACCIU / マチュー

世界を変えるキッカケ・可能性の提供と再発見のために、日常生活やコミュニケーションを通して得た「生き方」や「思想・手段」を記号や文字に変換して描く。作品そのものは、大胆な色面、削ぎ落とされたシンボリックなフォルムを特徴としている。国内外問わず、メーカー、公共施設、書籍、TV 番組、音楽業界など、作品提供は多岐に渡る。

<https://macciu.com>

<https://ceikai.jp/creator/macciu>



《人人人人》  
Photo: Yutaro Tagawa

**GINZA SIX アプリ会員限定の特別ムービーを配信**

「ART CONTAINER」制作クリエイター・アーティストの特別ムービーを、GINZA SIX アプリ会員様だけに限定で配信します。

2020年12月上旬配信(予定) ※11月30日(月)までにGINZA SIXアプリへ新規ご入会の方も対象となります。

**お買い上げギフト**

対象期間中、数量限定で、ショッピングをより特別な瞬間へ引き上げるギフトを用意します。

※全て、お一人様1点限りのお渡しとなります。

**▼光と影を用いて特別な瞬間を演出するメッセージカード「Xmas motion card」をプレゼント**

配布日時:2020年12月18日(金)・19日(土)・20日(日)

各日12時～17時 ※各日先着1,000名、無くなり次第終了

配布場所:5F 特設カウンター

期間中、B1F～6Fフロアにて税込10,000円以上(期間中のレシート合算可)お買い上げの各日先着1,000名様に、影の動きが楽しめるオリジナルメッセージカードをプレゼントいたします。

**▼さらにフードフロア&レストラン・カフェでは、お買い上げの方へ先着でギフトをご用意**

配布期間:2020年12月19日(土)～

ギフト:【B2F】ミニメッセージカードをプレゼント

【各階レストラン・カフェ】オリジナルマスクケースをプレゼント

※各店舗にて配布、限定数に達し次第終了

※一部対象外の店舗がございます。詳細は、公式ホームページをご確認ください。

**■《Prismatic Cloud》スペシャルライトアップを実施、360度3D-VRも公開**

中央吹き抜けに展示中の吉岡徳仁氏によるアートインスタレーション《Prismatic Cloud》を、期間限定でライトアップいたします。巨大な光の彫刻をムービングライトで演出し、ホリデーシーズンらしい華やかさをお楽しみいただけます。

《Prismatic Cloud》は、アート、デザイン、建築の領域において活動し、自然をテーマとした詩的で壮大な作品が世界で評価されているアーティスト吉岡徳仁氏が手掛けた、感覚を超越するインスタレーションで、巨大な雲をイメージした光の彫刻です。好評につき、展示期間を当初の2020年10月下旬予定から2021年2月下旬(予定)まで延長します。

**《Prismatic Cloud》を360度3D-VRで公開**

2020年12月上旬(予定)よりGINZA SIX公式ホームページにて、圧巻の吹き抜け空間の《Prismatic Cloud》の一部を360度3D-VRでご覧いただけます。オンラインでの視聴体験と、リアルでの体感の違いもぜひお楽しみください。

- 【作 品 名】 Prismatic Cloud  
 【ア ー テ ィ ス ト 名】 吉岡徳仁  
 【展 示 期 間】 2021年2月下旬(予定)まで  
 【スペシャルライブアップ期間】 2020年11月9日(月)～2021年2月下旬(予定)  
 【展 示 場 所】 GINZA SIX 2F 中央吹き抜け



## アーティスト紹介

### 吉岡徳仁

1967年生まれ。倉俣史朗、三宅一生のもとでデザインを学び、2000年吉岡徳仁デザイン事務所を設立。デザイン、建築、現代美術の領域において活動し、詩的な作品は国際的にも評価されている。代表作には、オルセー美術館に常設展示されているガラスのベンチ「Water Block」をはじめ、クリスタルプリズムの建築「虹の教会」、結晶の椅子「VENUS」、ガラスの茶室「光庵」などがあり、東京2020オリンピック・パラリンピックでは聖火リレートーチのデザインを手掛けている。作品は、ニューヨーク近代美術館、フランス国立近代美術館ほか、世界の主要美術館に永久所蔵されている。



## ■プレミアムなひとときを演出する、GINZA SIX のクリスマスグルメ

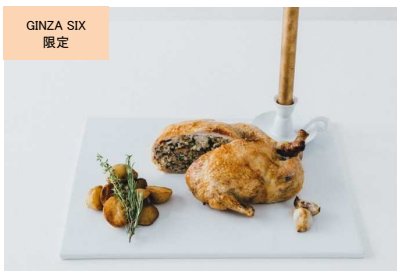
クリスマスの食卓を豪華に飾るローストチキンやビーフシチュー、上品で洗練されたクリスマスケーキなど、“おうちクリスマス”を彩るパーティグルメを多数取り揃えました。また、レストランでもプレミアムなひとときを演出する特別メニューをご用意しています。

※価格は全て税抜です。

※下記は一例です。各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「クリスマスメニュー・商品リスト」をご参照ください。

※予約・販売期間は店舗によって異なります。詳細はお問い合わせください。

## おうちでクリスマス



フォアグラとトリュフのピラフを詰めた  
まるごとローストチキン  
(ビストロ オザミ)

価格:5,000円

胴体の骨を抜き、食べやすくした岩手県産みちのく清流どりを丸ごと焼き上げた、本格ビストロが作るローストチキン。中にはフォアグラとトリュフのピラフを詰めました。ジューシーな丸鶏と風味豊かに炊き上げたピラフのマリアージュをお楽しみください。ご自宅で楽しむ際は、ローストポテトやハーブなどつけあわせを用意すると、より一層本格的に。

限定 50 食。



Bicerin 特製ビーフシチュー  
(Bicerin)

価格:1,800円

寒い日に味わいたいあったかメニュー。身体がポカポカあたたまる、濃厚で贅沢な Bicerin 特製ビーフシチュー×バケット。



スペシャルクリスマスバッグ  
(BEE CHENG HIANG 美珍香)

価格:4,850円

シンガポールスタイルのポークジャーキー専門店。炭火で燻製にした肉の香ばしさと風味豊かな特製ソースは、クセになるおいしさ。手軽に食べられてギフトに最適な、真空包装のスライスポークと辛口チリポーク、ミニ EZ ポークとミニ EZ チリポークをクリスマスバッグに入れた、期間限定の特別バージョンです。

## クリスマスケーキ



**ネージュ**  
(パティスリー パプロフ)

価格:5,000 円

クリスマス気分を盛り上げる、ゴージャスな2段重ねのケーキ。

ピスタチオ風味の生地に、ホワイトチョコレートのムースとベリーのジュレを何層にも重ね、シャンディクリームと苺、ホワイトチョコレートでできた雪の結晶を飾りました。軽やかな口当たりを楽しんで。

50 台限定。



**北海道バスクチーズケーキと  
2種のジャムセット**

(マーロウ)

価格:6,400 円

濃厚なバスクチーズケーキには、酸味のあるジャムを添えて。

北海道産のクリームチーズと生クリームを使い、高温で焼き上げることで焦げたカラメルのような香ばしさと半生のような滑らかさが特徴のチーズケーキ。小麦粉を使用しないアーモンドプードル 100%のグルテンフリーでありながら、パルミジャーノチーズを加えることで、より重厚でコクのある味わいに仕上げました。濃厚なバスクチーズケーキに合う酸味のあるラズベリーとブルーベリーのジャムをセットにご用意しました。



GINZA SIX  
限定

**苺のフレジェ**  
(ピストロ オザミ)

価格:3,000 円

フレンチピストロが贈る、フランス風苺のショートケーキ。

バニラとキルシュ香るロドケのよいパヴァロワと大粒の苺、下に敷いたビスキュイのマリアージュがたまらないおいしさ。周囲を囲んだ甘酸っぱいナパージュが味わいにアクセントを加えます。

## クリスマスディナー



GINZA SIX  
限定

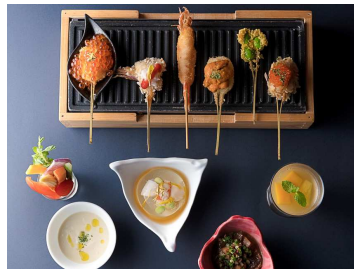
**ディナー・ド・ノエル**  
(THE GRAND GINZA)

価格:お一人様 15,000 円

(サービス料 10%別)

全国から取り寄せた旬の美味が主役のスペシャルコース。

山形牛のサーロインステーキ、伊勢海老のビスク、舌平目のプレゼなど、フレンチの技法を生かした特別メニュー。デザートには、特製ブッシュ・ド・ノエルをお楽しみあれ。



**クリスマス限定シャンパーニュ付き  
おまかせコース**

(だるま きわ味)

価格:お一人様 6 本 3,680 円

~30 本 13,000 円

旬の素材をふんだんに使用した創作串揚げを心ゆくまで堪能して。

6 本~30 本まで、ご要望に応じて注文できる人気コース。クリスマスならではの限定特典として、フレッシュフルーツ入りのシャンパーニュ 1 杯をセットに。



GINZA SIX  
限定

**クリスマスディナー**  
(つきじ鈴富)

価格:お一人様 50,000 円

(個室料込み、サービス料 10%別)

個室の寿司カウンターで味わう豊洲仲卸が営む江戸前鮎店の美味。

アワビの磯焼き、伊勢海老のお造り、フォアグラとフカヒレの茶碗蒸し、お好みのネタで寿司 8 貫等、ヴーヴ・クリコイエローのハーフボトル付き(2 名様につき 1 本)。

## &lt;GINZA SIX NEWS&gt;

**アートをめぐる館内散策。GINZA SIX ART RAMBLING**

【展 示 期 間】 2021年2月23日(火・祝)まで

【展 示 場 所】 館内各所 9カ所 (B1F、3~6F、RF)

Rambling(ランブリング)とは、ある趣味をするために歩くことや、あることをしながら歩くということ。この度 GINZA SIX では、グローバルに広がる新しい生活様式の中で、ポジティブにその変化を捉えるアーティスト達による作品群を館内各所に展示いたします。

海外から寄せられた様々なアートとそのメッセージをご体験いただく中で、アートを介した新しいディスタンスや発見をお楽しみください。



【アーティスト名】 Erin D GARCIA エリン ディー ガルシア

【作 品 名】 Free Fall #1, Free Fall #2, Free Fall #3

このインスタレーションは、滝のようなマルチカラーの光で、半透明の空を飛んでいるかのような空間を演出しました。一瞬、現実逃避を感じさせる「優艶な衝撃」です。

【アーティスト名】 NEASDEN CONTROL CENTRE ニースデン コントロール センター

【作 品 名】 Blow Your Whistle Blow Your Horn, Power On!(笛を吹いて角を吹け 頑張っって前に進め!)

辛い時でもポジティブに生きよう、そして周りの人にも伝わる様なグッドエナジーを発信しよう!

【作 品 名】 The Power of Joy, Live and Love!(幸福の力 生きて、愛する!)

生きることは、愛することだ!

【作 品 名】 Corium Drift (コリウムドリフト)

コリウムドリフトと呼ばれる一連の作品の一部で、物体が衝突した時に爆発的に現れる抽象的な線をイメージしたシリーズです。

【アーティスト名】 Beci ORPIN ベッキー オーピン

【作 品 名】 Happy Seat

見る人、参加していただく人をポジティブなメッセージで包みこみ、今私たちが直面している辛い状況にもかかわらず、いいことがまだあることを思い出せるきっかけになればと思います。また、優しさを持ち、前向きなアプローチをとることは全ての方にいい影響を及ぼすと感じています。

【作 品 名】 Together Apart

お互いを想い、支え合い、守りながら時間を過ごす、クールな若者たち。今の状況は誰にとっても辛いことです。最愛の家族や友人と触れ合ったり、抱きしめたりすることができない。でも、みんなで力を合わせ、やるべきことをやることで、優しさを広げることができます。あなたもここにいる友達たちの仲間になれます。

【作 品 名】 Sign of Happiness

私は若い頃、政治活動に活発だった親たちと共に抗議やデモに参加していました。特に好きだったのは「Peace:平和」と描かれたサインを作ること。今でもサインを作り続けており、今回は「positivity:前向き」というメッセージを込めて作りました。この作品を見る人たちがポジティブな気持ちになることを願います!

※展示アートの写真につきましては、PR事務局までお問い合わせください。

## アーティスト紹介

### Erin D GARCIA エリン ディー ガルシア

ロサンゼルスを拠点とするアーティスト。カラフルで浮遊し、重なり合う、大型の作品は一見シンプルな様に見えて、変形し続ける方程式を元に一定の構成要素を配置することで形成される。これまでに、LA、マイアミ、ロンドン、東京、香港にて個展を開催。また、エースホテル、スタンダードホテル、バンドラ、レッドブル・スタジオなどで壁画、インスタレーションアートの展示を行っている。



《Vortex》  
《ボルテックス》

### NEASDEN CONTROL CENTRE ニースデン コントロールセンター

イギリスを拠点に活動しているアーティスト。グラフィック作品、手書きのイラスト、タイポグラフィなど多岐に渡った制作活動は国際的に支持されている。オランダの MU、イギリスのバルティック現代美術センター、韓国のナムジュンパイクセンター、日本のカームアンドパンクギャラリーなど数多くの国際的なギャラリーや機関で作品を発表し、2018年には、初の子供向け絵本「ボーン・パッド: Born Bad」を出版している。



《MILLICAN CORE》

《MT TAPE X  
NEASDEN  
CONTROL CENTRE  
LONDON》

### Beci ORPIN ベッキー オーピン

オーストラリア出身のアーティスト。彼女の作品の表現はイラスト、デザイン、クラフトなど多岐にわたる。ベッキーは約20年自身のスタジオを通して様々なクライアントのプロジェクトに関わり世界各国での展示も行っている。また、4冊のDIY本と4冊の子供向けの絵本を出版している。



《Don't Lose Heart》  
《希望を失わないで》

## <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。

□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。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2020年10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クリスマスおすすめメニュー・商品リスト

### おうちでクリスマス



Bicerin (B2F)

商品名: Bicerin特製ビーフシチュー  
価格: 1,800円

寒い日に味わいたいあったかメニュー。身体がホカホカあたたまる、濃厚で贅沢なBicerin特製ビーフシチュー×バゲットです。

販売期間: 11月25日～12月25日まで

GINZA SIX限定



くろぎ茶々 (B2F)

商品名: 宇治茶と旬のフルーツ最中  
価格: 2個入 1,000円 / 4個入 2,000円

愛らしい花型の最中に、宇治茶ベースのクリーム餡と旬のフルーツをサンドしました。クリーム餡は抹茶やほうじ茶などお茶の風味が引き立つこだわりの味、やさしい甘さとフルーツが相性抜群です。

予約期間: 12月18日まで  
(受渡期間: 12月19日～12月25日まで)

販売数量: 各日30セット限定

GINZA SIX限定



ワインショップ・エノテカ(B2F)

商品名: ルイ・ロデレール・ブリュット・ブルミエ  
【ハーフボトル】

価格: 3,800円

ルイ・ロデレールは、「手仕事の芸術品」と賞される丁寧なシャンパーニュ造りを守り続ける200年以上の歴史を持つ老舗シャンパーニュメゾンです。キュヴェはブルミエ=No.1の名を冠しており、造り手の哲学とこだわりをすべてご堪能いただける逸品です。



Piccolo Merca (B2F)

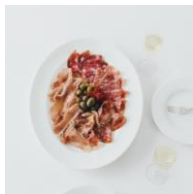
商品名: Piccolo Merca クリスマスオードブルセット  
価格: 4,167円

生ハムやオリーブオイル、カラミンなどイタリア食材のグロッサリーショップ。19ヶ月熟成のバルマ産プロシュートをはじめ、13ヶ月熟成のサンダニエ産プロシュート、サラミ3種、オリーブ熟菜3種をセットにしました。

予約期間: 12月15日～12月21日まで  
(受渡期間: 12月23日～25日まで)

販売数量: 100セット限定

GINZA SIX限定



ワインショップ・エノテカ(B2F)

商品名: ムートン・カデ・レゼルヴ・ソーテルヌ  
価格: 4,800円

世界で一番愛されるボルドーワイン「ムートン・カデ」の中でも、限られた地域のブドウのみを使用して造られるワンランク上のレゼルヴ・シリーズ、ソーテルヌ地区の信頼の置ける契約農家が育てたブドウのみで造る、偉大なソーテルヌ特有のコクとリッチなテイストが特徴的な甘口ワインです。



キャンディアートミュージアム by PAPA BUBBLE (B2F)

商品名: クリスマスカクテル  
価格: 1,167円

炭酸水などで割って気軽にノンアルコールカクテルを楽しむ商品。3種の赤ワイン、4種のフルーツを絶妙に組み合わせた「サングリア」フレーバーと、日本発祥のカクテル「雷園」をベースに、ハバブレアレンジを加えたフレーバーの2種類をご用意しました。1瓶で約6杯分楽しめる、おうちパーティーにぴったりの一品です。

販売期間: 11月15日～12月25日まで



キャンディアートミュージアム by PAPA BUBBLE (B2F)

商品名: 七面鳥マッシュマロ  
価格: 5,371円

世界30以上の都市で人気のアートキャンディ専門店。本物の七面鳥の丸焼きと見紛うホワイトチョコレート製マッシュマロは、中にナッツチョコやホワイトチョコチップ、フリーズドライのベリーがぎっしり。見た目も味も食感も楽しい、クリスマスらしいスイーツです。

予約期間: 11月15日～12月20日まで  
(受渡期間: 11月20日～12月25日まで)



BEE CHENG HIANG 美珍香(B2F)

商品名: スペシャルクリスマスバッグ  
価格: 4,850円

シンガポールスタイルのポークジャーキー専門店。炭火で燻製にした肉の香ばささと風味豊かな特製ソースは、クセになるおいしさ。手軽に食べられてギフトに最適な、真空包装のスライスポークと辛口チリポーク、ミニE2ポークとミニE2チリポークをクリスマスバッグに入れた、期間限定の特別バージョンです。

販売期間: 11月9日～12月23日まで  
(予約期間: 11月9日～12月23日まで)  
(受渡期間: 12月1日～12月23日まで) ※配送可

GINZA SIX限定



BEE CHENG HIANG 美珍香(B2F)

商品名: グルメバクワ  
価格: 940円

厳選された豚肉のバラ肉を秘伝のソースにマリネし、燻製にした後、高温で焼き上げました。素材本来のコクと旨味、特製ソースと燻製の香りがマッチし、噛むほどに美味しさが堪能できるBBQポークです。ワインやシャンパン、チーズとも相性抜群。クリスマスのパーティーやディナーのオードブルとしてもお楽しみいただける一品です。



THE GRAND GINZA (13F)

商品名: Local fusion Cuisine on the table  
地産地消の本格コースをご自宅へ  
価格: 2人前 7,870円

全国各地の特産物を中心にイノベティブ・フュージョン料理のフルコース。ピクルス、神戸ポークのバテド・カンパニョー、コンソメスープ、ホタテと鯛のムース、黒毛和牛のグーラージュの5品をセットにしました。湯煎解凍するだけのチルド配送で、手軽にプロの味を再現できます。

販売期間: 12月28日まで  
(予約期間: 11月9日～12月25日まで)  
(受渡期間: 11月9日～12月31日まで)

販売数量: 各日20セット限定

GINZA SIX限定



ビストロ オザミ(6F)

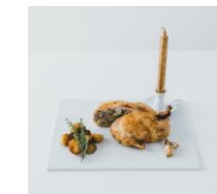
商品名: フォアグラとトリュフのピラフを詰めた  
まるごとローストチキン  
価格: 5,000円

胸体の骨を抜き、食べやすいた若手県産みちのく清流どりを丸ごと焼き上げた、本格ビストロが作るローストチキン。中にはフォアグラとトリュフのピラフを詰めました。ジューシーな丸鶏と風味豊かに炊き上げたピラフのマリアージュをお楽しみください。

販売期間: 11月9日～12月25日まで ※3日前までに要予約  
(予約期間: 11月9日～12月25日まで)  
(受渡期間: 12月1日～12月27日まで)

販売数量: 50食限定

GINZA SIX限定



※価格は全て税抜きです。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2020年10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クリスマスおすすめメニュー・商品リスト

### クリスマスケーキ

Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名：クリスマスタルト〜グルテンフリー〜  
価格：2,400円

人気のグルテンフリースイーツをクリスマス仕様アレンジしました。米粉を使ったタルト生地にアーモンドクリームと自家製カスタードクリームを合わせ、フルーツをたっぷりおせて仕上げた、彩り豊かなフルーツタルトです。  
販売期間：12月18日～12月27日まで  
サイズ：直径16cm

GINZA SIX限定



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名：GINZA SIX エスペシャリヤードコレーション(5号)  
価格：7,500円

フルーツ専門店ならではの素材のおいしさが際立つケーキ。上品なスポンジと甘さ控えめの生クリームが、ペリーの甘酸っぱさを引き立てます。GINZA SIX限定のデコレーションでご用意しました。

予約期間：11月9日～12月20日まで  
(受渡期間：12月22日～12月25日まで)

販売数量：30台限定  
サイズ：約直径15×高さ11cm

GINZA SIX限定

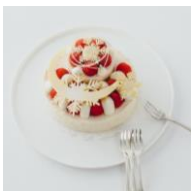


マーロウ (B2F)

商品名：北海道バスクチーズケーキと2種のジャムセット  
価格：6,400円

北海道産のクリームチーズと生クリームを使い、高温で焼き上げることで焦げたカラメルの香ばしさと半生のような滑らかさが特徴のチーズケーキ。小麦粉を使用しないアーモンドプードル100%のグルテンフリーでありながら、バルミジャーノチーズを加えることで、より濃厚でコクのある味わいに仕上げました。濃厚なバスクチーズケーキに合う酸味のあるラズベリーとブルーベリーのジャムをセットにご用意しました。  
販売期間：12月1日～12月25日まで  
(予約期間：11月9日～12月23日まで)  
(受渡期間：12月1日～12月25日まで) ※配達可

サイズ：直径21cm×高さ6cm



パティスリー バブロフ (B2F)

商品名：ネージュ  
価格：5,000円

ピスタチオ風味の生地に、ホワイトチョコレートのムースとペリーのジュレを何層にも重ね、シャンティクリームと苺、ホワイトチョコレートでできた雪の結晶を飾りました。

販売期間：12月22日～12月25日まで  
(予約期間：11月1日～)  
(受渡期間：12月22日～12月25日まで)  
販売数量：50台限定 ※予定数に達し次第終了  
サイズ：上段 約直径10cm/下段 約直径18cm 高さ18cm



パティスリー バブロフ (B2F)

商品名：プレミアムクリスマスケーキ  
価格：10,000円

グランシェフ近藤康和がお届けする、プレミアムなクリスマスケーキ。ホワイトチョコレートの粉雪をまとった3段のショートケーキに、ルビーチョコレートの赤い花、緑色の葉でクリスマスカラーを表現しました。

販売期間：12月22日～12月25日まで  
(予約期間：11月1日～)  
(受渡期間：12月22日～12月25日まで)

販売数量：10台限定 ※予定数に達し次第終了  
サイズ：(下段)直径21cm×高さ約30cm(3段)



パティスリー バブロフ (B2F)

商品名：ノエルホワイト  
価格：(大)3,519円/ (小)2,130円

軽いウンドケーキ生地に、バニラ風味のマスカルポーネクリームと苺をサンド。表面は軽いフレッシュクリームを、バラの花をイメージした華やかな線りでデコレーションし、ベリー類でリース状に仕上げました。

販売期間：12月22日～12月25日まで  
(予約期間：11月1日～)  
(受渡期間：12月22日～12月25日まで)

サイズ：(大)直径15cm/ (小)直径10cm  
※予定数に達し次第終了



Armonia (B2F)

商品名：パネットネ・クラシッコ 500g  
価格：3,500円

家庭的な雰囲気と、心のもったドルチェづくりで知られるメーカー。しっとりとした口当たりのパネットネは、新鮮な卵やオレンジピール、レモンピールなど、厳選した素材の素朴なおいしさが光ります。

予約期間：11月9日～12月5日まで  
(受渡期間：12月10日～25日まで) ※配達可  
サイズ：約直径19×高さ13cm  
※当日販売あり



芭蕉堂 (B2F)

商品名：クリスマスロール  
価格：3,200円

もちもち焼き上げたもち粉の生地に、わらび餅と黒糖蜜クリームを挟んだ新感覚のおいしさ。わらび餅のサンタクロースと雪だるまの愛らしさにも注目です。やさしい甘さと豊かな食感をお楽しみください。

予約期間：11月9日～12月15日まで  
(受渡期間：12月22日～25日まで)  
提供数量：30台限定  
サイズ：約縦15×横8.5×高さ6cm

GINZA SIX限定



カフェ・ユーロップ (B2F)

商品名：ショートデコレーション  
価格：3,000円

ふわわりスポンジとロドけよいくのある生クリームにフレッシュな苺をデコレーションしたケーキです。ホワイトチョコレートでできたツリーの前には小さなもみの木を持ったサンタ。金色に輝く格で彩りを添えました。

販売期間：12月24日～12月25日まで  
サイズ：直径12cm  
※予定数に達し次第終了



FRANCK MULLER GENEVE (2F)

商品名：テリーヌショコラ  
価格：6,000円

柔らかな食感のチョコレートケーキ“テリーヌショコラ”は、ブランドのアイデンティティであるスイスの濃厚なチョコレートを採用。独特なローストカカオ豆のフレーバーにほろ苦さとフルーティーさのマリアージュが加わり、ひと口で芳醇な味わいが広がります。  
※少数入荷のため、事前予約をおすすめします

GINZA SIX限定



Café Cova Milano (3F)

メニュー名：ストロベリージョイ  
価格：1,091円

日本のCOVA初登場。5層に重ねたストロベリームースとレモンクリーム、スポンジをストロベリーグレーズで包みみました。トップはストロベリーとチョコレートでデコレーションして仕上げました。

提供期間：12月1日～12月25日まで  
(予約期間：11月9日～12月15日17:00まで)  
(受渡期間：12月23日～12月25日まで)

サイズ：直径7.5cm  
※テイクアウト可



Café Cova Milano (3F)

メニュー名：ピアンカネーヴェ  
価格：926円

ミラノでも東京でも人気のケーキです。ストロベリーとカスタードクリームをたっぷり3層のスポンジでサンド。イチゴとメンチンのコントラストが美しい一品です。

提供期間：12月1日～12月25日まで  
(予約期間：11月9日～12月15日17:00まで)  
(受渡期間：12月23日～12月25日まで)

サイズ：直径7.5cm  
※テイクアウト可

※価格は全て税抜きです。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2020年10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クリスマスおすすめメニュー・商品リスト

### クリスマスケーキ



Café Cova Milano (3F)

商品名: クリスマス限定サークル  
価格: 5,455円

イタリア本国でも長く愛されている伝統のチョコレートケーキ。そのしっかりとした味わいが特徴のCOVAのシグネチャーケーキの一つです。  
販売期間: 12月1日～12月25日まで  
(予約期間: 11月9日～12月15日17:00まで)  
(受渡期間: 12月23日～12月25日まで)  
サイズ: 直径15cm



Café Cova Milano (3F)

メニュー名: ミニベストリー各種  
価格: 1個463円

ひろサイズの愛らしいデザートです。  
ベリー類のタルトやシュークリームをご用意しました。



JOTARO SAITO CAFÉ (4F)

商品名: JOTARO Xmasケーキ  
価格: 5,000円

片方はビスタチオ、もう片方はカカオ、左右で異なるおいしさを味わえる独創的なケーキ。それぞれにクリームを積み、軽やかに仕上げました。シフォンケーキの空洞部分にはフレッシュベリーがたっぷり入っています。  
予約期間: 11月10日～12月10日まで  
(受渡期間: 12月21日(月)～12月25日まで)  
サイズ: 約直径12×高さ12cm

GINZA SIX限定

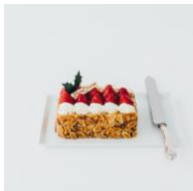


ピストロ オザミ (6F)

商品名: 葍のフレッジ  
価格: 3,000円

バナナとキルシュ香るロドだけのよいバヴァロワと大粒の葍、下に敷いたビスキュイのマリアージュがたまらないおいしさ。周囲を囲んだ甘酸っぱいナパージュが味わいにアクセントを加えました。  
販売期間: 12月1日～12月25日まで ※3日前までに要予約  
(予約期間: 11月9日～12月22日まで)  
(受渡期間: 12月1日～12月25日まで)  
サイズ: 約縦15×横8×高さ5cm

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: 葍のミルフィーユクリスマスバージョン  
価格: 6,000円

惜しまれながらも閉店した「銀座マキシム・ド・パリ」の名品が復活。コアントローを効かせたカスタードクリームと大粒の葍をさくさくのバイ生地でサンドし、香ばしいスライスアーモンドで囲みました。  
予約期間: 11月9日～12月26日まで  
(受渡期間: 12月19日～12月27日まで)  
提供数量: 各日100台限定

GINZA SIX限定

### クリスマスディナー



Café Cova Milano (3F)

メニュー名: COVA クリスマスセットメニュー 2020  
価格: 6,364円

イタリア本国で長く愛されてきたシグネチャーメニューの数々をセットでご提供。前菜・デザート・ドリンク付きでお楽しみください。  
提供期間: 12月1日～12月25日まで

GINZA SIX限定



Ironbark Grill & Bar (6F)

メニュー名: クリスマスメニュー  
価格: お一人様 13,636円

日豪のおいしさを凝縮した2日間だけのクリスマス限定コース。オーストラリア産食材やスパイスにこだわったモダン・オーストラリア料理専門店。日本の旬の食材とのマリアージュをお楽しみください。  
提供期間: 12月24日、25日  
(予約期間: 12月25日まで)



il Cardinale (6F)

メニュー名: クリスマス限定ディナーコース  
価格: お一人様 10,000円

本場の味とボリュームを楽しめるクリスマス限定コース。ポルチーニソースを添えた牛フィレ肉のグリルをメインディッシュに、カジュアルな雰囲気ですイタリアの郷土料理をご堪能ください。国内未入荷のイタリア産スパークリングワインを1本サービスします。

提供期間: 12月1日～12月20日まで  
(予約期間: 11月10日～12月20日まで) ※2名様～



EMIT FISHBAR (6F)

メニュー名: クリスマスベアコース  
価格: お二人様 8,000円

海洋深層水で浄化した安全でミネラルたっぷりの牡蠣をふんだんに取り入れ、多彩な調理法で提供する特別コース。サンが入った牛肉の希少部位ザブトンのカツレツも絶品です。  
提供期間: 12月1日～12月25日まで  
(予約期間: 12月1日～12月25日まで)



だるまきわ味 (6F)

メニュー名: クリスマス限定シャンパーニュ付き  
おまかせコース  
価格: お一人様 6本3,680円～30本13,000円

旬の素材をふんだんに使用した創作串揚げをご要望に応じて注文できる人気コース。フレッシュフルーツ入りのシャンパーニュ杯をセットにした、クリスマス限定メニューです。

提供期間: 12月1日～12月25日まで  
(予約期間: 12月25日まで)



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: ディナー・ド・ノエル  
価格: お一人様 15,000円

山形牛のサーロインステーキ、伊勢海老のピスコ、舌平目のフレゼなど、フレンチの技法を生かした特別メニュー。デザートには、特製プッシュ・ド・ノエルをお楽しみください。  
提供期間: 12月19日～12月27日まで  
(予約期間: 12月27日まで)

※価格は全て税抜きです。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2020年10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クリスマスおすすめメニュー・商品リスト

### クリスマスディナー

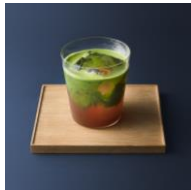


THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: "Red Christmas of Passion"  
アフタヌーンティーセット  
価格: 4,200円

苺を使った宝石のようなスイーツたちをベルベットレッドとGOLDカラーをテーマに大人のクリスマスアフタヌーンティーセットをご用意しました。  
提供期間: 11月1日～12月31日まで

GINZA SIX限定



MIXOLOGY SALON (13F)

メニュー名: モスガーデン  
価格: 1,600円

ひと口ごとにおいしさが変化する限定ミクソロジーカクテル。カカオリキュールとシェリーを加えたラムに、うまみが強く、香り華やかな「さみどり」の抹茶を注ぎました。もみの木が茂る森をイメージした芳醇な香りが印象的です。  
提供期間: 12月1日～12月25日まで



※写真はディナーコースの一品です

つきじ鈴富 (13F)

メニュー名: クリスマスディナー  
価格: お一人様 50,000円

個室寿司カウンター貸切でのお食事。ディナー内容は、アワビの磯焼き、伊勢海老のお造り、フォウグラとフカヒシの茶碗蒸し、お好みのネタで寿司8貫等、ヴーヴ・クリコイエローのハーフボトル付き(2名様につき1本)。  
提供期間: 12月11日～12月26日まで ※3日前までに要予約 (予約期間: 11月9日～12月23日まで)  
※個室カウンターは1室のため、お早めにご予約ください。  
2名～6名様で承ります。テーブル個室のご用意も可能。

GINZA SIX限定

### クリスマスパッケージ



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名: クリスマスボックス  
価格: 1,000円

クリスマスにぴったりな可愛らしいボックスの中に、フィナンシェやチョコレート、サブレなど、様々な味や食感が楽しめる5種類のお菓子を詰め合わせました。自分へのご褒美や大切な人へのギフトとしてもおすすめな一品です。  
販売期間: 11月9日～12月25日まで  
販売数量: 400個限定



Ben's Cookies (B2F)

商品名: Mini Cookie Gift Tin (クリスマス限定デザイン)  
価格: 920円

大人気のミニクッキーギフト缶にクリスマス限定デザイン缶が登場。「ミルクチョコレート」、「ダブルチョコレート」などの中から好きなフレーバーを6種類お選びいただけます。  
販売期間: 12月初旬～12月26日まで



綾farm (B2F)

商品名: 綾farm セミドライフルーツクリスマス  
価格: 1,204円

8種類のセミドライフルーツをクリスマス限定パッケージに詰め合わせました。巾着型の箱で自分用、贈り物としても最適です。  
販売期間: 12月初旬～12月25日まで

NO  
IMAGE

ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: サクラング・ド・シャアソート  
(クリスマスパッケージ)  
価格: 3,200円

6種の様々な味わいのチョコレートを色とりどりのラング・ド・シャでサンドした、ISHIYAならではの北海道スイーツ。北海道産素材にこだわり、北海道の自社工場で作ったサクを期間限定クリスマスパッケージでご用意しました。  
販売期間: 11月1日～12月25日まで  
販売数量: 2,000個限定(予定) ※無くなり次第終了

※価格は全て税抜きです。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2020年10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クリスマスおすすめメニュー・商品リスト

### 店舗イチオシのクリスマスグルメ

いまでや銀座 (B2F)

商品名:水芭蕉 雪ほたか Awa Sake 720ml  
価格:7,100円

世界で最も希少かつ評価の高い、永井酒造の地元・川場村のお米「雪ほたか」で作られたスパークリングの日本酒です。きめ細やかな泡と華やかで上品な味わいで、お米の甘みが口の中に広がります。  
販売期間:12月31日まで(予定) ※無くなり次第終了



ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名:ノースコースト・ジンファンデルクロ・デュ・ヴァル  
価格:7,000円

ポルドー格付1級に勝利し世界一に輝いた、カリフォルニア最高峰のワイナリー。こちらは最も人気のあるクラシックシリーズのひとつ、ジンファンデルの季節限定ボトルです。スノーマンのかわいらしいボトルデザインに包まれた、香り高く濃厚な味わいは、パーティーやディナーを華やかに演出してくれること間違いなしです。  
販売期間:未定  
販売数量:36本限定



ベージュマン&パートン (B2F)

商品名:ズールー 70g缶  
価格:1,900円

ルイボスティーをベースに、シナモン、カルダモン、グロブ、胡椒をブレンドし、バニラで香りづけしたノンカフェインの優しいスパイスティーです。たっぷりのミルクでチャイも楽しめます。

GINZA SIX限定

L'ABEILLE (B2F)

商品名:クリスマス はちみつコンフィチュールギフト  
価格:2,800円

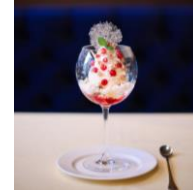
大自然に囲まれた世界遺産のタスマニア島で採れた珍しいはちみつ「クリスマスプッシュ」と、ラズベリーをはちみつで煮詰めた「コンフィチュール」のギフトです。  
販売期間:11月21日～12月25日まで ※無くなり次第終了



ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名:玉  
価格:5個入 1,500円/10個入 3,200円

ハイアトリー・ジェンシー京都と半兵衛麩が共同で作った蘭玉・苔玉をイメージした「玉」は、お麩ならではのサクサク感、ほろほろとした口どけの香り高いクッキーです。「葛」「抹茶」「ほうじ茶」「和三盆」「柚子」の5種類の味をご用意しました。



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:クリスマス Coppabacoppa ビアンコ ナターレ  
価格:1,818円

ホワイトクリスマスをイメージした今年のCoppaは、まるで美しいスノードームのよう。パネトーネの秀麗な香りとソフトな食感にチョコアイスのほろ苦さ、クリームやメレンゲにスグリの酸味も調和した味わいをお楽しみください。  
提供期間:11月9日～12月25日まで



Café Cova Milano (3F)

商品名:エクストラヴァージンオリーブオイル (250ml)  
バルサミコビネガー・オブ・モデナ (250ml)  
レッドワインビネガー (250ml)  
価格:エクストラヴァージンオリーブオイル 1,667円  
バルサミコビネガー・オブ・モデナ 2,778円  
レッドワインビネガー 1,389円

COVAオリジナルのフレッシュで香り高い味わいの「オリーブオイル」、芳醇な味わい「バルサミコビネガー」、色鮮やかでさっぱりとした味わいの「ワインビネガー」です。  
ギフトにもおすすめの3品です。

※写真は  
(左)エクストラヴァージンオリーブオイル  
(中央)バルサミコビネガー・オブ・モデナ  
(右)レッドワインビネガー