

## <GINZA SIX SPRING 2021>

春の訪れを感じる「ピンク」グルメや「春野菜」、  
お花見デリ&スイーツに、「はちみつ」スイーツなど

# GINZA SIX 春グルメ情報

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、いちごやルビーチョコレート、桜などを使い、春を象徴するカラー「ピンク」に仕上げた華やかなグルメや、春野菜の彩りが美しい一皿、お花見に持ち寄りたいたいデリ&スイーツ、「はちみつ」を使用したスイーツなど、春の訪れを感じられるスイーツやグルメ、特別メニューを展開します。

### ■GINZA SIXの心躍る春グルメ

#### ①春を象徴するカラー「ピンク」グルメ



ルビーチョコレートと苺で彩る  
ピンクアフタヌーンティー  
(THE GRAND GINZA)



ロゼアソート  
(パティスリー パプロフ)

#### ②彩り鮮やかな「春野菜」メニュー



東御産生野菜の盛り合わせ  
味噌添え  
(銀座 真田 SIX)



シャトーブリアン低温調理と  
春野菜の銀あんかけ  
(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅)

#### ③お花見デリ&スイーツ



春囲み  
(荻野屋)



マカロン プランタン -SAKURA-  
(FRANCK MULLER GENEVE)

#### ④「はちみつ」スイーツ



湘南ゴールドとハニークリームチーズプリン  
国産ネーブルとハニークリームチーズプリン  
(マーロウ)



シトリ フィナンシェ(ハニー)  
(ISHIYA GINZA)

その他、店舗イチオシの春グルメを展開！



※価格は全て税込です。

※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。

## ①春を象徴するカラー「ピンク」グルメ

ルビーチョコレートと苺を使ったフードとスイーツが楽しめるアフタヌーンティーや、手土産にもぴったりな4種のかわいらしい生パウンドケーキの詰め合わせ、桜の塩漬けと桜のリキュールをアクセントに加えたシュトレンなど、見た目も味も楽しめるピンクグルメを多数取り揃えました。



**ルビーチョコレートと苺で彩る  
ピンクアフタヌーンティー**  
(THE GRAND GINZA)  
価格:4,620円

人気のアフタヌーンティーが、バレンタイン&ホワイトデー仕様になって登場。ルビーチョコレートと苺を使ったフードとスイーツ、全14種をお楽しみいただけます。THE GRAND GINZAのシグニチャースイーツ「苺のミルフィーユ」もハーフサイズをご用意。どれもフレンチのシェフとパティシエが手がけた本格派の味わいで、ドリンクは(TWG)の紅茶13種のほか、コーヒーも多数ラインナップしています。



**ロゼアソート**  
(パティスリー パプロフ)  
価格:1,900円

4種のかわいらしい生パウンドケーキの詰め合わせ。手前から時計回りに、桜風味のムースとパウンドケーキを重ねた「サクラ」、ドライフランボワーズを練り込んだ「ロゼフランボワーズ」、パウンドケーキにクリームを挟みルビーチョコレートでデコレーションした「ローズローズ」、お店で人気の「ベリーベリー」をアレンジした「ロゼフレーズ」です。どれも華やかで春らしく、手みやげとしてもぴったりな逸品です。



**桜のシュトレン**  
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)  
価格:ホール 1,922円/ハーフ 950円  
/スライス 540円

毎年クリスマスシーズンに人気を誇るシュトレンが、春色に衣替え。アーモンドスライスやクルミなどのナッツ類をはじめ、ドライフルーツもたっぷり入った贅沢なおいしさはそのままに、桜の塩漬けと桜のリキュールでアクセントを加えました。ドライフルーツの甘味に桜の塩漬けがマッチして、熟成とともに変化する味わいも楽しめます。仕上げにまとった粉砂糖もほのかなピンク色で、春らしい雰囲気プラス。

## ②彩り鮮やかな「春野菜」

春の食材のおいしさと豊かな色彩を一皿に凝縮したフレンチや、信州味噌で味わう新鮮な日替わり野菜、上質な赤肉といただく春野菜の炊き合わせなど、旬の味覚を堪能できる春野菜が主役のメニューをご用意しました。



**ホワイトアスパラガスとサクラマス  
・帆立貝のテリーヌ 春サラダ添え**  
(ビストロ オザミ)  
価格:1,760円

春の食材のおいしさと豊かな色彩を一皿に凝縮した、フレンチビストロらしい一皿。新鮮な帆立貝とサクラマスをホワイトとグリーンのアスパラガスで囲み、春キャベツで包んで(ビストロオザミ)自慢のコンソメで固めたテリーヌが主役です。横には菜の花や山菜など、春のほろ苦さをアクセントにしたサラダを添えました。泡状に仕立てたピーツのヴィネグレットソースが、彩りと味にアクセントを加えています。



**東御産産野菜の盛り合わせ 味噌添え**  
(銀座 真田 SIX)  
価格:1,760円

自慢のそばをはじめ、野菜、日本酒やワインなど、信州のおいしさを余すことなく提供する季節料理の店。長野県東部に位置する東御の契約農家から直送された新鮮な日替わり野菜を、2種の信州味噌で味わう人気メニューをご紹介します。土づくりからこだわった有機栽培の野菜は、どれもしっかりと濃い味わいで旬の滋味を感じるもの。味噌は、そばの実の食感を残したそば味噌と、大寒味噌の2種をご用意しました。



**シャトーブリアン低温調理と  
春野菜の銀あんかけ**  
(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅)  
価格:5,800円

噛みしめるたび口いっぱいに広がる上質な赤身の風味が特徴の、あか牛専門店。ヒレの中でも1頭の牛から600~800gしか取れない超希少部位、シャトーブリアンを低温調理で桜色に仕上げました。添えたのは、タラの芽、ワラビなどの山菜をはじめ、春筍や春人參など、旬の彩り豊かな春野菜の炊き合わせ。鰹と昆布の一番だして仕上げた銀あんをかけ、輝くような一皿に。お好みで柚子胡椒や生山葵とお楽しみください。

※価格は全て税込です。

※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「春のおすすめグルメ商品リスト」をご参照ください。

## ③お花見デリ&スイーツ

旬の食材を詰め込んだ九杓弁当や、塩漬けの桜花や桜葉を使ったマカロン、和と洋を融合した新感覚和スイーツなど、春のひとつときを楽しむお供にぴったりのラインナップです。



GINZA SIX  
限定

春囲み  
(荻野屋)

価格:3,024円

旬の食材を中心に一品一品丁寧に仕上げた心躍る春の九杓弁当。大切な方と楽しむ春のひとつときのお供に。



GINZA SIX  
限定

マカロン プランタン -SAKURA-  
(FRANCK MULLER GENEVE)

価格:4,320円

塩漬けの桜花や桜葉を使い、桜の香りや塩味を感じられる仕上がりに。日本文化の象徴でもある桜と洋菓子マカロンを掛け合わせ、FRANCK MULLERオリジナルのスイーツに仕立てました。



あんバターどらやき  
(KUGENUMA SHIMIZU)

価格:302円

銅板で1枚1枚丁寧に手焼きしたふっくらとした生地のだらやき。上品な甘さの北海道産小豆とバターの相性は抜群。和と洋を融合した新感覚和スイーツをお楽しみください。

## ④「はちみつ」スイーツ

チーズ好きにはたまらないチーズ×はちみつのプリンや、しっとり食感でやさしい甘さのフィナンシェ、砂糖を一切使わず上質なはちみつだけで作られたコンフィチュールなど、はちみつを使ったスイーツが揃います。



左)湘南ゴールドとハニークリームチーズプリン  
右)国産ネーブルとハニークリームチーズプリン  
(マールウ)

価格:各1,080円

プリン生地は濃厚なチーズケーキのような食感と深い味わいがチーズ好きにはたまらないクリームチーズプリンを使用。カラメル代わりに国産はちみつを底に敷きました。

(左)神奈川県特産のフルーツ、湘南ゴールドのピューレとスライスのはちみつ漬けを飾りに乗せて仕上げました。

(右)瀬戸内産のネーブルオレンジを輪切りにし、アカシアハチみつ(国産はちみつとハンガリー産のブレンド)とフルーツシュガー、レモン果汁だけで皮まで食べれるようじっくり煮込んだこだわりの無添加オレンジスライスを飾りに乗せて仕上げました。



シトリ フィナンシェ(ハニー)  
(ISHIYA GINZA)

価格:1,296円

口にすればすぐにその名の由来がわかる、しっとりとした食感のフィナンシェ。はちみつの香りが広がった後に、やさしいミルク感が残る味わいに仕上げました。北海道産シナはちみつを使用しています。



はちみつコンフィチュール いちご  
(L'ABAILLE)

価格:110g 864円 / 220g 1,404円

砂糖は一切使わず上質なはちみつだけをたっぷり使い、国産いちごを煮込んだ特製コンフィチュール。はちみつだけで作ると甘さが控えめで、ジャムというよりいちごのスイーツのよう。いちごがぎゅっと詰まって食べ応えも十分。定番商品ながらコンフィチュールシリーズの中で一番人気を誇る自慢の一品。ヨーグルト、トースト、パンケーキ、フレンチトースト、そして紅茶のお供にも。

※価格は全て税込です。

※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「春のおすすめグルメ商品リスト」をご参照ください。

**<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: 荒川(080-7045-8071)、須田(080-4071-7269) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [ginzasix\\_pr@ssu.co.jp](mailto:ginzasix_pr@ssu.co.jp)

※価格は全て税込です。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2021年2月9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春のおすすめグルメ商品リスト

2021年2月9日時点  
GINZA SIX PR事務局

### 春を象徴するカラー「ピンク」グルメ



Bicerin (B2F)

メニュー名:桜レモネード  
価格:935円

甘酸っぱいレモネードに桜の塩漬けを添えました。ほんのピンクが可愛らしい、目で見て楽しめるドリンクです。  
提供期間:2月26日～4月11日まで

GINZA SIX限定

イートイン



ホテルショコラ (B2F)

商品名:ピンクシャンパントリュフ ティン  
価格:1,900円

たっぷりシャンパン入りのクリームトリュフにストロベリーを香らせて、心地よいストロベリーの風味がピンクシャンパンの繊細なフルーティさをさらに味わい深めています。ティン(5缶)のパッケージにすることで風味を保ちます。

テイクアウト



ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名:カ・ディ・ライオ スプマンテ・ロゼ フリュット  
価格:2,090円

イタリア・ヴェネト州に拠点を置く、プロセッコの人気生産者。シャルマ方式で造った、多彩で爽やかな味わいのロゼ・スプマンテ。鮮やかで輝きのあるピンク色が美しく、赤系果実やフロラルな花のエレガントかつ複雑なアロマが際立ちます。揚げ物や魚介類などのお料理と愉しくください。

テイクアウト



パティスリー パブプロ (B2F)

商品名:ロゼアソート  
価格:1,900円

4種のかわいらしい生パウンドケーキの詰め合わせ。手前から時計回りに、桜風味のムースとパウンドケーキを重ねた「サクラ」、ドライフランポワーズを練り込んだ「ロゼフランポワーズ」、パウンドケーキにクリームを挟みルビーチョコレートでデコレーションした「ロゼローズ」、お店で人気の「ペリーベリー」をアレンジした「ロゼフレーズ」です。どれも華やかで春らしく、手みやげとしてもぴったりな逸品です。  
販売期間:2月26日～4月11日まで  
販売数量:各日5セット限定

GINZA SIX限定

テイクアウト



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名:桜あんバターサンド  
価格:280円

ふわふわのパン生地にピンク色が可愛い桜あんバターをサンドしました。この時期しか味わえない桜風味をご堪能ください。  
販売期間:3月1日～4月30日まで

GINZA SIX限定

テイクアウト



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名:桜のシュトレン  
価格:ホール 1,922円/ハーフ 950円/スライス 540円

毎年クリスマスシーズンに人気を誇るシュトレンが、春色に衣替え。アーモンドスライスやクミなどのナッツ類をはじめ、ドライフルーツもたっぷり入れた贅沢なおいしさはそのままだ、桜の塩漬けと桜のリキュールでアクセントを加えました。ドライフルーツの甘味に桜の塩漬けがマッチして、熟成とともに変化する味わいも楽しめます。仕上げにまとった砂糖もほのかなピンク色で、春らしい雰囲気をプラス。  
販売期間:2月26日～4月11日まで

GINZA SIX限定

テイクアウト



ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名:ロゼ・デル・ポッロ  
価格:2,640円

イタリアのトスカーナで、サルヴァトーレ・フェラゴモファミリーが手がけるワイン「ロゼ・デル・ポッロ」初のロゼワイン。サンジョヴェーゼ種を100%使用し、花やフレッシュなペリーのアロマに、洗練とした酸味と果実味が調和したドライな味わいが印象的。野菜メニューとの相性が抜群なので、前菜のお供にぴったりです。徹底的に品質にこだわりの、オーガニック認証を取得しているワインでもあります。  
販売期間:2月26日～4月11日まで

テイクアウト



ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名:ヴィーニャ・エスメラルダ ロゼ  
価格:1,760円

「キング・オブ・スペイン」と呼ばれ、「世界で最も称賛されるワインプラト」にも選ばれた名門トレス。スペイン原産の土着品種ガルナツァを100%使用した、鮮やかな夕焼け色が特徴のロゼワイン。お魚のお刺身から軽めのお肉料理、さらには中華料理まで幅広く合わせることができる、使い勝手が良い万能ワインです。

テイクアウト



パティスリー 銀座千疋屋 (B2F)

商品名:春のひとくちフルーツゼリーセット  
価格:540円

国産果実を使用し、果汁のおいさをぎゅっと閉じ込めたひとくちサイズのフルーツゼリーです。口に入れた瞬間、フルーツの香りが広がります。4周年にちなみ4種(もも、ブルーベリー、いちご、りんご)のゼリーを春限定の可愛らしい桜のラッピング袋でご用意しました。  
販売期間:4月12日～5月31日まで  
販売数量:200個限定

GINZA SIX限定

テイクアウト



マーロウ (B2F)

商品名:桜のプリン  
価格:各810円

ピーカー入り焼きプリン専門店(マーロウ)からは、桜餅をイメージした、春だけの限定商品が登場。プリン生地には細かく刻んだ桜の葉を混ぜ込み、底には大納言を使ったぬれ甘納豆を敷き詰めて、仕上げに桜の塩漬けをトッピングしました。カスタードのやさしい甘さと桜の葉の風味、ほのかな塩気が混ざり合い、春らしい気持ちになれること間違いなし。カラメルと絡み合う、ぬれ甘納豆のおいしさもクセになります。  
販売期間:2月26日～4月11日まで

テイクアウト



ふふふあん by 半兵衛麩 (B2F)

商品名:玉 5個入  
価格:1,620円

口の中でほろほろとほどける、莓味のお麩クッキーです。春限定パッケージでご用意しました。  
販売期間:3月15日～4月19日まで

GINZA SIX限定

テイクアウト



GINZA 芭蕉堂 (B2F)

商品名:桜もち  
価格:各250円

創業明治元年、150年超にわたり、餅菓子にこだわり続ける専門店(芭蕉堂)。春の和菓子の代表格ともいえる桜餅を、手のひらサイズのコロロンとした愛らしいフォルムにアレンジしました。もちもちに蒸し上げた佐賀県産ひよもち米の中には、十勝産あずきのこしあんがたっぷり。やさしく上品な甘さと、華やかな桜の香りが印象的です。おうち時間に春を感じingお茶請けとしてはもちろん、土産、お持ちせにもぴったりです。  
販売期間:2月26日～4月11日まで

テイクアウト

※価格は全て税込です。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2021年2月9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春のおすすめグルメ商品リスト

2021年2月9日時点  
GINZA SIX PR事務局

### 春を象徴するカラー「ピンク」グルメ



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: サク ラング・ド・シャ(さくら)12枚入  
価格: 1,458円

季節限定のフレーバーの中でも特に人気の高いさくら。はじめはさくらの香りが、後から塩漬けされたさくらの花の味が口の中いっぱい広がります。北海道で多く見られる「エゾヤマザクラ」をモチーフにしたパッケージをご用意しました。  
販売期間: 2月15日～4月15日まで ※無くなり次第終了

テイクアウト



Café Cova Milano (3F)

メニュー名: 薔薇とラズベリーのコッパ  
価格: 2,000円

バレンタインをテーマに、初めて薔薇を使用した甘酸っぱいコッパです。  
提供期間: 2月1日～2月28日まで

イートイン



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名: ルビーチョコレートと莓で彩る  
ピンクアフタヌーンティー  
価格: 4,620円

人気のアフタヌーンティーが、バレンタイン&ホワイトデー仕様になって登場。ルビーチョコレートと莓を使ったフードとスイーツ、全14種をお楽しみいただけます。THE GRAND GINZAのシグニチャースイーツ「莓のミルフィーユ」もハーフサイズでご用意。どれもフレンチのシェフとパティシエが手がけた本格派の味わいで、ドリンクは(TWG)の紅茶13種のほか、コーヒーも多数ラインナップしています。  
提供期間: 2月26日～4月11日まで

GINZA SIX限定

イートイン

### 彩り鮮やかな「春野菜」メニュー



il Cardinale (6F)

メニュー名: いろいろ野菜のグリル盛り合わせ 生ハム添え  
価格: 2,200円

超高温グリルで焼き上げる季節の野菜と生ハムの絶妙な組み合わせ。  
提供期間: 2月26日～4月11日まで

GINZA SIX限定

イートイン



銀座 真田 SIX (6F)

メニュー名: 東御産生野菜の盛り合わせ 味噌添え  
価格: 1,760円

自慢のそばをはじめ、野菜、日本酒やワインなど、信州のおいしさを余すことなく提供する季節料理の店。長野県東部に位置する東御の契約農家から直送された新鮮な日替わり野菜を、2種の信州味噌で味わう人気メニューをご紹介します。土づくりからこだわった有機栽培の野菜は、どれもしっかりと濃い味わいで旬の滋味を感じるもの。味噌は、そばの味の食感を残したそば味噌と、大寒味噌の2種をご用意しました。  
提供期間: 2月26日～4月11日まで

イートイン



ビストロ オザミ (6F)

メニュー名: ホワイトアスパラガスとサクラマス・帆立貝の  
テリーヌ 春サラダ添え  
価格: 1,760円

春の食材のおいしさと豊かな色彩を一皿に凝縮した、フレンチビストロらしい一皿。新鮮な帆立貝とサクラマスをホワイトとグリーンのアスパラガスで囲み、春キャベツで包んで(ビストロオザミ)自慢のコンソメで固めたテリーヌが主役です。横には菜の花や山菜など、春のほろ苦さをアクセントにしたサラダを添えました。泡状に仕立てたビーツのヴィネグレットソースが、彩りと味にアクセントを加えています。  
提供期間: 2月26日～4月11日まで

GINZA SIX限定

イートイン



熊本あか牛しゃぶふしゅぶ 甲梅 (13F)

メニュー名: シャトーブリアン低温調理と春野菜の  
銀あんかけ  
価格: 5,800円

噛みしめるたび口いっぱいに広がる上質な赤身の風味が特徴の、あか牛専門店。ヒレの中でも1頭の牛から600～800gしか取れない超希少部位、シャトーブリアンを低温調理で桜色に仕上げました。添えたのは、タラの芽、ワラビなどの山菜をはじめ、春筍や春人参など、旬の彩り豊かな春野菜の炊き合わせ。鹽と昆布の一番だてで仕上げた銀あんをかけ、輝くような一皿に。お好みで柚子胡椒や生山菜とお楽しみください。  
提供期間: 2月26日～4月11日まで

GINZA SIX限定

イートイン



つきじ鈴富 (13F)

メニュー名: 春彩ちらし  
価格: 5,720円

豊洲直送の新鮮な魚介の味を提供する江戸前鮎店からは、春の色彩を散りばめた華やかなちらし寿司がお目見え。鯛や鯛をはじめ、旬の貝類、イクラなど、鮮度とおいしさにこだわり、それぞれに職人の一手間を感じるネタをぎっしり詰め込みました。春らしい彩りとして、菜の花や木の芽をアクセントとして添えました。お腹にはもちろん、目にも満足感たっぷりです。まさしく春を味わう一皿です。  
提供期間: 2月26日～4月11日まで

GINZA SIX限定

イートイン

※価格は全て税込です。店舗により別途サービスが発生いたします。  
※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2021年2月9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春のおすすめグルメ商品リスト

### お花見デリ&スイーツ



Bicerin (B2F)

商品名: パーチ・ディ・ダーマ (桜)  
価格: 1,350円

春を感じる季節限定「桜のパーチ・ディ・ダーマ」。  
イタリア語で「貴婦人のキス」を意味する伝統菓子「パーチ・ディ・ダーマ」は、G20大阪・G7伊勢志摩の高サミットで日本政府が各国首脳のおもてなしに提供された焼き菓子です。桜フレーバーがほのかに香るホロホロ食感のアーモンド生地に桜チョコをサンドして焼き上げました。  
販売期間: 3月17日～4月30日まで

テイクアウト



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: あんバターどらやき  
価格: 302円

銅板で1枚1枚丁寧に手焼きしたふっくらとした生地のだらやき。上品な甘さの北海道産小豆とバターの相性は抜群。和と洋を融合した新感覚とスイーツをお楽しみください。  
※2日前までに要予約

テイクアウト



FRANCK MULLER GENEVE (2F)

商品名: マカロン プランタン -SAKURA-  
価格: 4,320円

塩漬けの桜花や桜葉を使い、桜の香りや塩味を感じられる仕上がり。日本文化の象徴でもある桜と洋菓子マカロンを掛け合わせ、FRANCK MULLERオリジナルのスイーツに仕立てました。  
販売期間: 3月～(予定) ※春季限定  
販売数量: 少数入荷のため、事前予約をおすすめします

GINZA SIX限定

テイクアウト

### 「はちみつ」スイーツ



L'ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつコンフィチュール いちご  
価格: 110g 864円 / 220g 1,404円

砂糖は一切使わず上質なはちみつだけをたっぷり使い、国産いちごを煮込んだ特製コンフィチュール。はちみつだけで作ると甘さが控えて、ジャムというよりいちごのスイーツのよう。いちごがぎゅり詰まって食べ応えも十分。定番商品ながらコンフィチュールシリーズの中で一番人気を誇る自慢の一品。ヨーグルト、トースト、パンケーキ、フレンチトースト、そして紅茶のお供にも。

テイクアウト



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: シトリ フィナンシェ (ハニー)  
価格: 1,296円

口にすればすぐにその名の由来がわかる。しっとりとした食感のフィナンシェ。はちみつの香りが広がった後に、やさしいミルク感が残る味わいに仕上げました。北海道産シナはちみつを使用しています。

テイクアウト



キャンディアートミュージアム by PAPAUBBLE (B2F)

商品名: 桜ミックス  
価格: 640円

例年人気の「桜ミックス」。今年はさまざまな桜の絵柄と佐藤錦や桜ミルクなど、春らしいフレーバーでお届け。おうちの中でもお花見気分をお楽しみください。  
※無くなり次第終了

テイクアウト



荻野屋 (B2F)

商品名: 春団み  
価格: 3,024円

旬の食材を中心に一品一品丁寧に仕上げた心躍る春の九折弁当。大切な方と楽しむ春のひとときのにお供に。  
販売期間: 2月26日～4月10日まで  
販売数量: 1日10食限定  
※食材の状況により早期終了の可能性がありませ

GINZA SIX限定

テイクアウト



GINZA 芭蕉堂 (B2F)

商品名: あんバター-mochi生どら焼き  
価格: 410円

甘さを抑えて北海道産小豆を堪能できるつぶ餡と、北海道産の発酵バタークリームをサンド。餅粉をブレンドしたもちもちのどら焼き皮も楽しい食感です。  
販売期間: 2月中旬頃～  
販売数量: 1日30個限定

GINZA SIX限定

テイクアウト



ISHIYA GINZA (B2F)

商品名: サク&シトリ スプリングアソート  
価格: 2,376円

定番のサク6種に季節限定のさくら、人気の焼き菓子2種もセットになったインヤ春限定のアソートセットです。  
販売期間: 2月15日～4月15日まで  
販売数量: 無くなり次第終了

テイクアウト



※写真はイメージです

ビストロ オザミ (6F)

商品名: ビストロ オザミ特製 おうちフレンチBOX  
価格: 5,000円

ビストロオザミの定番が詰まったテイクアウトBOX。ご家庭で本格的なお料理をお楽しみください。  
販売期間: 4月30日まで(予定)

GINZA SIX限定

テイクアウト



マーロウ (B2F)

商品名: 国産ネーブルとハニークリームチーズプリン  
価格: 1,080円

プリン生地は濃厚なチーズケーキのような食感と深い味わいがチーズ好きにはたまらないクリームチーズプリンを使用。カラメルの代わりに国産はちみつを底に敷きました。瀬戸内産のネーブルオレンジを輪切りにし、アカシアハチミツ(国産はちみつとハンガリー産のブレンド)とフルーツシュガー、レモン果汁だけで皮まで食べれるようじっくり煮込んだこだわりの無添加オレンジスライスを飾りに乗せて仕上げました。  
販売期間: 2月20日～3月15日まで

テイクアウト



写真左

マーロウ (B2F)

商品名: 湘南ゴールドとハニークリームチーズプリン  
価格: 1,080円

プリン生地は濃厚なチーズケーキのような食感と深い味わいがチーズ好きにはたまらないクリームチーズプリンを使用。カラメルの代わりに国産はちみつを底に敷きました。神奈川県産のフルーツ、湘南ゴールドのビューレとスライスのはちみつ漬けを乗せて仕上げました。コクのあるチーズと酸味のある柑橘がとてもよく合います。  
販売期間: 2月20日～4月11日まで

テイクアウト

※価格は全て税込です。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2021年2月9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春のおすすめグルメ商品リスト

### 店舗イチオシの春グルメ



ベジューマン & パートン (B2F)

商品名: フィナンシェ 3個入  
価格: 1,080円

アーモンドパウダーとヘーゼルナッツパウダーを使用し、焦がしバターのコクも加えた、しっとり食感の焼き菓子です。紅茶を美味しくいただくために開発された一品です。

GINZA SIX限定

テイクアウト



ベジューマン & パートン (B2F)

商品名: ハナミ70g缶  
価格: 2,700円

春の華やかさを感じさせる、まさにお花のブーケティー。ジャスミン、チューリップ、スミレの花にバニラやチェリモヤのフレーバーティーです。  
販売期間: 3月15日～4月30日まで

GINZA SIX限定

テイクアウト



AND THE FRIET (B2F)

商品名: 瀬戸内レモン  
価格: 700円

ベルギー産ポテトの黄色の果肉としっかりした旨みを活かした“サクサク食感”のドライフリットに、瀬戸内産(広島県/愛媛県産)の国産レモンのパウダーをまぶしました。爽やかな酸味と自然な甘みをお楽しみいただけます。

テイクアウト



Ben's Cookies (B2F)

商品名: ホワイトチョコレート & マカダミア  
価格: 314円

大人気クッキーが復活。一番人気のホワイトチョコレートクッキーに大きなマカダミアナッツがゴロゴロ入った贅沢な一品です。  
販売期間: 3月27日～4月25日まで

GINZA SIX限定

テイクアウト



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: 招き猫もなか  
価格: 313円

いつでもつくりたての番ばしでお召し上がり頂けるおてづくりもか。福を呼ぶかわいらしいピンク色の招き猫はプチギフトに最適です。

テイクアウト



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: 鶴沼ふりん〜極み抹茶〜  
価格: 345円

幻の抹茶と称される静岡天竜抹茶を使用した、ミルクベースのとてもなめらかな和のふりんです。相性抜群の沖縄産黒糖をかけてお召し上がりください。

テイクアウト



綾farm (B2F)

商品名: セミドライフルーツ 6種ミックス  
価格: 1,000円

コンパクトな巾着型の箱に、綾farm定番の6種類を詰め合わせてご用意しました。1切ずつの個包装で約2～3か月程度日持ちするため、ゆったりお楽しみいただけます。

テイクアウト



Café Cova Milano (3F)

メニュー名: ブラッドオレンジのコッパ  
価格: 2,000円

ブラッドオレンジの果肉やセミフレッドにグランマニエのホイップ等を重ね、熱々のCOVAオリジナルのホットチョコレートをかけて仕上げました。  
提供期間: 3月1日～3月31日まで

イートイン



Café Cova Milano (3F)

商品名: トラディショナルパネットーネ 500g  
価格: 5,000円

しっとり感、一度召し上がると癖になる口当たり。19世紀初頭から門外不出のレシピで焼き上げられて空輸された伝統の味。COVAでは1年を通してその味をお楽しみいただけます。

テイクアウト