

## <GINZA SIX 2021 AUTUMN>

秋の定番味覚「芋」「栗」を堪能できるスイーツや、「大人リッチな時間」を演出するグルメなど

# GINZA SIX 秋グルメ情報

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、秋の定番味覚「芋」「栗」を堪能できるスイーツや、香り高い秋の贅沢な食材を使用したグルメ、秋の夜長に楽しみたい大人なスイーツ、芸術の秋にふさわしい見目麗しい「レイヤースイーツ」など、銀座の秋を華やかに彩るスイーツやグルメ、特別メニューを展開します。

また、期間限定ショップやポップアップショップが続々と登場。GINZA SIX が厳選した個性溢れるブランドが揃います。(P5)

### <GINZA SIX 秋グルメ情報>

#### 秋の定番味覚「芋」「栗」を堪能できるグルメ&スイーツ



ヴェリーヌデザート オトヌヌ  
(パティスリー パプロフ)



モンブラン  
(TOKYO MACAPRESSO)



栗スペシャルプリン  
(マーロウ)



ゼンマロン  
(Signifiant Signifié + plus)

#### 「大人リッチな時間」を演出するグルメ&スイーツ



THE GRAND BARGER  
(THE GRAND GINZA)



ティータイムDELUXE「Autunnale」  
(Café Cova Milano)



サントノーレ マロンカシス  
(アルノー・ラエール パリ)



秋のカヌレBOX  
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)

#### 芸術の秋、見目麗しい「レイヤースイーツ」



別製まるとパフェ「秋望」  
(中村藤吉本店)



山梨産巨峰とシャインマスカットの  
2重奏パフェ(THE GRAND GINZA)



柿と4種のチーズのコッパ  
(Café Cova Milano)



レイヤーチーズケーキ(林檎&キャラメル)  
(ビオセボン)

#### とろっ、サクッ、カリッ「食感」を楽しむグルメ&スイーツ



みたらしパンケーキ  
(HONMIDO)



国産野菜チップス  
(中川政七商店)



CELERY AND ONION  
(AND THE FRIET)

## 秋の定番味覚「芋」「栗」を堪能できるグルメ&amp;スイーツ

秋の定番スイーツのモンブランをトゥンカロンにアレンジした秋限定商品や、渋皮栗・甘露栗・イタリア栗の3種類の栗を贅沢にたっぷりを入れて焼き上げたパン、紅葉の山で落ち葉を拾って焚火で焼いた“焼き芋”をイメージした一皿や、特製栗ご飯を主役に季節の食材を詰め合わせたお弁当など、秋の定番味覚を堪能できる逸品を取り揃えました。



ヴェリーヌデザート オトナヌ  
(パティスリー パブロフ)  
価格:756円

パウンドケーキとシャンティクリームをカップの中で重ね、濃厚なマロンクリームと栗を贅沢に飾り付けました。和栗の上品な甘さと、後引く美味しさを存分にお楽しみください。



モンブラン  
(TOKYO MACAPRESSO)  
価格:各380円

秋の定番スイーツのモンブランをトゥンカロンとしてアレンジした秋限定商品。厳選されたマロンペーストを贅沢に使用したクリームは、滑らかで濃厚な味わいが楽しめます。秋イチオシのマカロンです。



栗スペシャルプリン  
(マーロウ)  
価格:1,188円

今年採れた新栗をたっぷりとし、プリンの上には渋皮煮を丸々一個乗せました。栗をペーストにして仕上げたプリンは、そのまま食べているような食感と、栗の香り、重厚感が味わえる、栗好きにはたまらない一品です。



セゾンマロン  
(Signifiant Signifié + plus)  
価格:1本 3,240円

渋皮栗や甘露栗、イタリア栗の3種類の栗を贅沢にたっぷりを入れて焼き上げました。カボチャや栗粉、はちみつを使ったリッチでしっとりとした生地、栗が贅沢に入った様子はまるで和菓子のように。



fallen leaves sweet potato  
(Ironbark Grill & Bar) [6F]  
価格:1,000円

紅葉の山で落ち葉を拾って焚火で焼いた“焼き芋”をイメージした一皿。スイートポテトとカシスソースの上に、スライスアーモンドやパートフィローで落ち葉、ガナッシュで土を見立てて仕上げました。食べた瞬間、秋の味わいを満喫できます。



秋の味覚弁当  
(荻野屋)  
価格:1,800円

峠の釜めしの「栗」を使用した特製栗ご飯を主役に季節の食材、群馬・長野の地産食材をこだわりの味でお楽しみいただけます。秋だけの特別な味覚をぜひお楽しみください。



栗の渋皮煮どらやき  
(KUGENUMA SHIMIZU)  
価格:313円



栗きんとん大福モンブラン  
(恵那栗工房 良平堂)  
価格:702円



銀座マロンプリン3個入  
(パティスリー銀座千疋屋)  
価格:1,620円



はちみつペースト栗  
(L'ABEILLE)  
価格:110g 1,080円

## 「大人リッチな時間」を演出するグルメ&スイーツ

香り高い秋の贅沢な食材トリュフやまつたけを使用したグルメや、香り高い紅茶とともに楽しむラグジュアリーなティータイム、秋の夜長にゆったりとワインや紅茶と楽しめるスイーツなど、大人リッチな時間を演出するグルメ&スイーツを取り揃えました。

### 香りを楽しむリッチなグルメ&スイーツ

GINZA SIX  
限定



**THE GRAND BARGER**  
(THE GRAND GINZA) [13F]  
価格:2,783円

世界三大珍味フォワグラ・トリュフ・キャビアを使った至極のハンバーガー。



**ティータイムDELUXE「Autunnale」**  
(Café Cova Milano) [3F]  
価格:お2人様 9,000円

/お2人様 グラスシャンパン2杯付 12,000円  
人気のCOVAのティーセットDELUXEの秋グルメバージョンが新登場。3段のトレーに盛られた素敵なスイーツ、フィンガーフードにスライスケーキセット、紅茶がセット。ラグジュアリーなティータイムをお楽しみいただけます。



**国産まつたけと淡路産鱧の土瓶蒸し**  
(つきじ鈴富) [13F]  
価格:27,500円(おまかせコースの中の1品)  
秋の旬を迎えた鱧と、国産まつたけの香り旨味をお楽しみいただけます。

### 秋の夜長に楽しみたいグルメ&スイーツ



**サントノーレ マロンカシス**  
(アルノー・ラエール バリ)  
価格:650円

小さなシューとクリームで作られた美しいサントノーレはフランスの伝統菓子。アルノー・ラエールバリの秋のサントノーレは、「マロン」と「カシス」。フランス産の香り高い栗と甘酸っぱいカシスのコントラストは、秋の夜長を華やかに演出、大人の方楽しんでいただきたい特別なスイーツ。



**秋のカヌレBOX**  
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)  
価格:1,200円

人気のカヌレBOXに秋の味覚を詰めました。「洋ナシとバニラ」「りんごとキャラメル」「レーズンとホワイトチョコ」「栗とチョコレート」の4種のラム酒香るカリッとしたカヌレと秋の味覚をご堪能ください。



**ジンジャー&ダークチョコレート**  
(Ben's Cookies)  
価格:310円

スパイシーなジンジャーとほろ苦いダークチョコレートがとろっと入った、体も心も温まる大人なクッキー。ワインやお酒との相性も抜群です。



**サブールアチチュード**  
タイムとローズマリー入り  
カリンのコンフィチュール  
(ピオセボン)  
価格:322円



**パローロ・ヴィーニャ・エレナ・**  
リゼルヴァ・ラヴェーラ  
(ワインショップ・エノテカ)  
価格:14,300円

GINZA SIX  
限定



**余市・碧・富士3本セット**  
(Jule's Whisky Collection)  
価格:14,000円

GINZA SIX  
限定



**オータムブレンド 70g缶**  
(ベッジュマン&バートン)  
価格:2,268円

## 芸術の秋、見目麗しい「レイヤースイーツ」

ぶどうや柿、りんごなど秋のフルーツを贅沢に重ねた見目麗しい「レイヤースイーツ」が多数登場します。趣向を凝らしたアレンジを舌と目の両方でお楽しみください。



別製まとパフェ「秋望」  
(中村藤吉本店) [4F]  
価格: 2,530円

選りすぐりの上質な抹茶を使用したGINZA SIX限定「別製まとパフェ」に、秋の味覚をプラス。今年はフルーツにぶどうを使用しました。鳴門金時芋餡、和栗抹茶クリーム入り。



山梨産巨峰とシャインマスカットの  
2重奏パフェ  
(THE GRAND GINZA) [13F]  
価格: 3,388円

巨峰のアイスやムース、コンフィチュールにシャインマスカットと白ワインのジュレなどを組み合わせたパティシエ特製の贅沢パフェが登場します。



柿と4種のチーズのコッパ  
(Café Cova Milano) [3F]  
価格: 2,000円

柿をフレッシュ、ソースなどにアレンジして、クリームチーズやゴルゴンゾーラなど4種のチーズを合わせました。人気のコッパでチーズのアレンジは初めて。チーズケーキが好きな方におすすめのニューフレーバーです。



レイヤーチーズケーキ(林檎&キャラメル)  
(ビオセボン)  
価格: 486円



コーヒーゼリー  
(Café Cova Milano) [3F]  
価格: 1,400円



白鹿と果実のゼリー ぶどうヨーグルト  
(中川政七商店) [4F]  
価格: 880円

## とろっ、サクッ、カリッ「食感」を楽しむグルメ&amp;スイーツ

とろりと甘じょっぱいみたらしソースが入ったふわふわのパンケーキや、サクサク食感の国産野菜チップスやベルギーから取り寄せたジャガイモのドライフリットなど、様々な食感を楽しめる商品を取り揃えました。



みたらしパンケーキ  
(HONMIDO)

価格: 2個入 380円 / 6個入 1,080円

とろりと甘じょっぱいみたらしソースを包んだ、ライスマルクのプリンをふわふわの特製パンケーキでサンドしました。



国産野菜チップス  
(中川政七商店) [4F]  
価格: 756円

さつま芋や紫芋など、日本の豊かな土壌で育った野菜本来の味を詰めた、サクッと食感が楽しい一品です。



CELERY AND ONION  
(AND THE FRIET)  
価格: 700円

ベルギーから取り寄せたジャガイモをスライスカットしたドライフリットに、セロリシードの爽やかな香りとフライドオニオンの濃厚な旨味が加わった、AND THE FRIETならではのリッチな味わいです。

## &lt;GINZA SIX NEWS&gt;

## ■期間限定ショップ

## &lt;ファッション&gt;

## ▼BUNZABURO(ブンサブロウ) [4F]

100年の伝統は、常に革新とともに、日本古来の伝統技術である絞りを現代の暮らしの中に提案。

Discovery: 伝統技術との出会い

Wearable Art: ファッションに取り入れ、着られるアートに

Connection: 絞り=着物を超えて、未だ絞りを知らない世代、外国への架け橋

絞り染めが持つ無限の可能性を追求する片山文三郎商店。

京都の老舗が現代に放つ唯一無二の美を、どうぞお楽しみください。

【展開期間】 2021年5月26日(水)~2021年9月7日(火)



## ▼Wolford(ウォルフオード) [3F]

オーストリアのラグジュアリースキンウェアブランド、再上陸後初となる期間限定ショップ。

1950年に高級繊維の生産地として有名なオーストリアのブレゲンツで設立。デザイン・クオリティとも最高のスキンウェアを提供し続けます。また、繊維業界の中でも、環境配慮と持続可能性の基準を満たす極上のファブリックを開発するなど、独自のイノベーションで知られており、数多くの一流ブランドとコラボレーションを行ってきました。Wolford独自の美学を大切にしながら、ダイナミックで現代的な女性のニーズに応えるため、進化を続けています。

【展開期間】 2021年8月4日(水)~2021年10月31日(日)



## &lt;グルメ&gt;

## ▼nomono(のもの) [B2F]

東日本各地域の食を中心に、地域の魅力を紹介する地産品ショップが初登場。

JR東日本の新幹線による高速輸送を活用して直送される、当日「採りたて」「作りたて」の新鮮な果物やスイーツなどが店頭並びます。産地で食べるそのままの味をお楽しみください。

【展開期間】 2021年8月27日(金)~2021年9月26日(日)



## ■期間限定のポップアップショップ

## &lt;ファッション&gt;

## ▼'eir(ゼア) [4F]

ヨーロッパを中心としたインポートアイテムのレディースシューズ&バッグを取り扱うセレクトショップ。

人気のブランドはもちろん、世界では評価が高く日本ではまだ知られていないブランドもご紹介。商品を通して、クリエイターや生産者の想い、多様なカルチャー、時代に応じたライフスタイルをご提案します。GINZA SIXのポップアップでは、前期が春夏アイテム/後期が秋冬アイテム2部構成で商品を販売します。

【展開期間】 2021年7月21日(水)~2021年9月21日(火)



## ▼NINARICCI(ニナリッチ) [3F]

1833年創業のメゾンブランド、21FWは変化していく世界を反映したモダンスタイルを提案。

2021年秋冬コレクションのテーマは、変化していく世界を反映した、フレッシュで若々しい軽やかなデザイン。ブラックやグレーを基調に、鮮やかなアクセントカラーを配したジャケットスタイルや、縦のラインを強調したモダンで洗練されたスタイルを提案します。

【展開期間】 2021年8月25日(水)~2021年9月28日(火)



NINA RICCI

## &lt;GINZA SIX magazine Autumn 2021 館内配布中&gt;



GINZA SIXが銀座と東京を愛する方々に向けて年2回お届けするブランディングマガジン。ISSUE7となる最新号のテーマは、「Words of Inspiration GINZA SIX Welcomes 40 + New Openings / 言葉に耳を傾けよう 新たに仲間入りした店舗からの便り」。今年新たに迎えた40を超えるブランドやショップのデザイナーやCEOをはじめ、中枢にいる人々の“声”を集めました。

言葉を主題にしたことからジャーナルとしての意味合いが感じられるように、これまでのGINZASIX magazineとは趣を変え、よりハンディで新聞的ともいえる縦の折り入れ、ときにページの蛇腹を開くことで写真が立ち上がる遊び心あるデザインに。ぜひお手にとってご覧ください。

企画編集:81 Inc.(岡田有加)

アートディレクション:白い立体(吉田昌平)

ホームページからもご覧いただけます。<https://ginza6.tokyo/news/106268>

## 誌面イメージ(一部)



## &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。

※営業日時については、変更になる場合がございます。

※店内の状況などにより、予告なく入店規制を行う場合がございます。

□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)

<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9月7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秋のおすすめグルメ商品リスト

### 秋の定番味覚「芋」「栗」を堪能できるグルメ&スイーツ



ピオセボン (B2F)

商品名:有機桑抹茶の恋する米粉シフォンサンド  
価格:538円

有機桑抹茶を入れ焼いた米粉のシフォンケーキに、あとと有機甘栗をトッピングしました。  
販売数量:1日2個限定(予定)



パティスリー 銀座千足屋 (B2F)

商品名:銀座マロンプリン3個入  
価格:1,620円

クリーミーな栗のプリンとカラメルゼリーの中に、風味豊かな渋皮つきの栗をまるごと閉じ込めました。カラメルのほろ苦さが、濃厚プリンの美味しさをより引き立てます。  
販売期間:10月初旬～12月31日まで(予定)



TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名:モンブラン  
価格:各380円

秋の定番スイーツのモンブランをトゥンカロンとしてアレンジした秋限定商品。厳選されたマロンペーストを贅沢に使用したクリームは、滑らかに濃厚な味わいが楽しめます。秋イチオシのマカロンです。  
販売期間:11月30日まで



L'ABEILLE (B2F)

商品名:はちみつペースト栗  
価格:110g 1,080円

砂糖を一切使わず、上質のはちみつと栗の実だけで作った栗ペーストです。使用したはちみつは穏やかな甘さで、引き立て役として栗の甘味、ココ、うま味を際立たせてます。(配合比半分以上が栗です)トーストに塗るのはもちろん、ゼクリームと合わせてモンブラン風味も楽しめます。  
販売期間:9月25日～ ※無くなり次第終了



荻野屋 (B2F)

商品名:秋の味覚弁当  
価格:1,800円

峠の釜めしの「栗」を使用した特製栗ご飯を主役に季節の食材、群馬・長野の地産食材をこだわりの味でお楽しみいただけます。秋だけの特別な味覚をぜひお楽しみください。  
販売期間:9月11日～  
販売数量:1日10食限定

GINZA SIX限定



Signifiant Signifié + plus (B2F)

商品名:セゾンマロン  
価格:1本 3,240円

渋皮栗や甘露栗、イタリア栗の3種類の栗を贅沢にたっぷり入れて焼き上げました。カボチャや栗粉、はちみつを使ったリッチでしっとりとした生地に、栗が贅沢に入った様子はまるで和菓子のよう。  
販売期間:12月31日まで  
販売数量:未定



マローウ (B2F)

商品名:栗スペシャルプリン  
価格:1,188円

今年採れた新栗をたっぷり使用し、プリンの上には渋皮菓を丸々一個乗せました。栗をペーストにして仕上げたプリンは、そのまま食べているような食感と、栗の香り、重厚感が味わえる。栗好きにはたまらない一品です。  
販売期間:未定  
※無くなり次第終了



※写真はイメージです

パティスリー パプロフ (B2F)

商品名:ヴェリーヌデザート オトンス  
価格:756円

パウンドケーキとシャンティクリームをカップの中で重ね、濃厚なマロンクリームと栗を贅沢に飾り付けました。和栗の上品な甘さと、後引く美味しさを存分にお楽しみください。  
販売期間:10月1日～11月30日まで(予定)  
販売数量:未定



恵那栗工房 良平堂 (B2F)

商品名:栗きんとん大福モンブラン  
価格:702円

もちもちとしたお餅の食感の中に、なめらかな栗きんとんと存在感がある大きな栗が入った大福。粒あんの甘さと和栗の上品な甘さが味わえる、新感覚の和モンブランをお楽しみください。  
販売期間:9月下旬～2022年3月上旬まで  
販売数量:1日50個限定



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名:栗の渋皮煮どらやき  
価格:313円

一枚一枚丁寧に銅板で焼き上げた生地のおふくらしたどらやきに、秋の味覚栗の渋皮煮がまるごと一粒入った秋限定のどらやきです。



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:アウトウナーレ  
価格:6,000円

ミラノの秋の味わいと言えば「栗」。マロンクリームや大粒のマロンラッセを使ったCOVA自慢のケーキです。  
提供期間:10月1日～10月31日まで



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:マロンアフォガート  
価格:2,000円

COVA人気のマンスリーコッパは、栗ととことんお楽しみいただくメニュー。和栗とイタリア産の栗の美味しさをアイス、コンポート、クリーム、クランブルなどで多彩なフレーバーに。提供期間:11月1日～11月30日まで



Ironbark Grill & Bar (6F)

メニュー名:fallen leaves sweet potato  
価格:1,000円

紅葉の山で落ち葉を拾って焚火で焼いた「焼き芋」をイメージした一皿。スイートポテトとカシスソースの上に、スライスアーモンドやハートフラワーで落ち葉、ガナッシュで土を見立てて仕上げました。食べた瞬間、秋の味わいを満喫できます。  
提供期間:10月1日～11月30日まで  
提供数量:1日20食限定  
※コースの中の1品としても提供しています

GINZA SIX限定



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅 (13F)

メニュー名:栗の渋皮アイスとさつま芋のチーズムース  
シャインマスカットと胡桃の給炊き添え  
価格:しゃぶしゃぶコース9,500円～(コースの中の1品)  
すきやきコース12,000円～(コースの中の1品)

自家製の渋皮アイスにマルカルポーネを贅沢に使ったさつま芋のムースを掛け、久留米で100年の歴史がある農園より直送のシャインマスカットとカリッと食感のある丁寧に仕上げた胡桃の給炊きを添えました。  
提供期間:10月31日まで  
※シャインマスカットの収穫状況により、早期終了の可能性がございます。

GINZA SIX限定

※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9月7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秋のおすすめグルメ商品リスト

### 「大人リッチな時間」を演出するグルメ&スイーツ

#### ■香りを楽しむリッチなグルメ&スイーツ



Signifiant Signifié + plus (B2F)

商品名：バゲット ポルチーニ  
価格：1本 1,080円

香り高いポルチーニ茸を入れたバゲット。シェフのスペシャリティである低温長時間発酵で小麦の旨味と甘みを引き出したバゲットに、ポルチーニ茸を練り込みました。秋冬限定の贅沢なバゲットです。  
販売期間：12月31日まで  
販売数量：未定



Café Cova Milano (3F)

メニュー名：ティータイムDELUXE「Autunnale」  
価格：お2人様 9,000円  
お2人様 グラスシャンパン2杯付 12,000円

人気のGOVAのティーセットDELUXEの秋グルメバージョンが新登場。3段のトレーに盛られた素敵なスイーツ、フィンガーフードにスライスケーキセット、紅茶がセット。ラグジュアリーなティータイムをお楽しみいただけます。  
提供期間：11月30日まで



ビストロ オザミ (6F)

メニュー名：至福！フォアグラのボワレとポルチーニのリゾットトリュフソース  
価格：2,640円

木の子の旨みたっぷりのリゾットは、とろけるようなフォアグラとの相性抜群。トリュフのソースを組み合わせ、香り高い一皿に仕上げました。  
提供期間：11月30日まで(予定)

GINZA SIX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  
"Witch's aphrodisiac-魔女の媚薬-"  
価格：5,082円

ハロウィンの星降る夜、美しい魔女が心に秘めた人の元へ夜空を駆ける、手元には一つの小瓶"Witch's aphrodisiac-魔女の媚薬-".シェフやパティシエが皆さまを魅惑のひとときに誘う、大人のためのアフタヌーンティーセットです。  
提供期間：9月16日～10月31日まで

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名：THE GRAND BARGER  
価格：2,783円

世界三大珍味フォウグラ・トリュフ・キャビアを使った至極のハンバーガー。

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名：秋香るトリュフリゾット&スープセット  
価格：4,598円

秋に旬を迎える香り高いトリュフをふんだんに使ったシェフ特製クリームリゾットとコンソメスープをご用意しました。  
提供期間：11月30日まで ※無くなり次第終了

GINZA SIX限定



つきじ鈴富 (13F)

メニュー名：国産まつたけと淡路産鱈の土瓶蒸し  
価格：27,500円(おまかせコースの中の1品)

秋の旬を迎えた鱈と、国産まつたけの香りと旨味をお楽しみいただけます。  
提供期間：10月1日～10月31日まで  
※3日前までに要予約

GINZA SIX限定



※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9月7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秋のおすすめグルメ商品リスト

### 「大人リッチな時間」を演出するグルメ&スイーツ

#### ■秋の夜長に楽しみたいグルメ&スイーツ



ピオセボン (B2F)

商品名: サブールアテチュード タイム&ローズマリー入り  
カリンのコンフィチュール  
価格: 322円

フランス直輸入のフルーツブレッド「SAVEUR ATTITUDE」から、チーズのために作られたコンフィチュール、パイアライチオシは「コンテ」「ゴルゴンゾーラ」チーズとのマリージュです。砂糖を使用せず、ぶどうジュースで甘みを調整しています。香り豊かなひとときをお過ごしください。



ピオセボン (B2F)

商品名: JUST T (ジャスト ティー) 紅茶各種  
(チークトゥチークパニラ/アンフォーゲッタブル  
モロッカメント他)  
価格: 各646円

オーガニック&サステナブルなティーブランドが日本初上陸! 美しいパッケージには、フレーバーごとにシーンやメッセージが描かれ、茶葉の味と香りを表現しています。紅茶を中心に10品目のフレーバーが今秋新登場。生分解性の素材を使用したティーパックなど環境にやさしいアイテムです。



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名: 秋のカヌレBOX  
価格: 1,200円

人気のカヌレBOXに秋の味覚を詰めました。「洋ナシとパニラ」「りんごとキャラメル」「レーズンとホワイトチョコ」「栗とチョコレート」の4種のラム酒香るカリッとしたカヌレと秋の味覚をご堪能ください。  
販売期間: 12月初旬まで

GINZA SIX限定



ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名: ハロー・ヴィーニャ・エレナ・リゼルヴァ・ラヴェーラ  
価格: 14,300円

世界で高評価を受ける気鋭のハローの生産者。良年だけに造られる、稀少な最上級キュヴェ「ヴィーニャ・エレナ・リゼルヴァ・ラヴェーラ」は、ラズベリーやバラのような華やかな香りや繊細で美しい口当たりのワインです。ラベルに描かれたヒヨコの絵は、この畑の名前にもなっている娘エレナが描いたもの。生産者一家の家族愛の詰まった1本です。



Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名: 山崎12年・イチロズモルト505・厚岸雨水3本セット  
価格: 97,000円

ジャパニーズウイスキー飲み比べ3本セット。長い歴史が生んだふくよかな味わい「山崎」、ウイスキーの新時代を牽引する「イチロズモルト」、自然豊かな北の大地が生んだ「厚岸」から各1本。秋の夜長に、個性が際立つ3種のウイスキー飲み比べをお楽しみください。  
販売期間: 9月30日まで

GINZA SIX限定



Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名: 余市・碧・富士3本セット  
価格: 14,000円

ジャパニーズウイスキー飲み比べ3本セット。ニッカの代表的シングルモルト「余市」、世界五大ウイスキーをブレンドした「碧」、富士山の清流の恵み「富士」。秋の夜長に、個性が際立つ3種のウイスキー飲み比べをお楽しみください。  
販売期間: 9月30日まで

GINZA SIX限定



ベージュマン&パートナー (B2F)

商品名: オータムブレンド 70g缶  
価格: 2,268円

イチジク、ブドウ、ヘーゼルナッツのフレーバーティー。焼菓子と相性抜群です。

GINZA SIX限定



Signifiant Signifié + plus (B2F)

商品名: レーズン&オレンジ パネトーネ  
価格: Sサイズ 4,320円  
※その他サイズも展開予定

シニフィアン シニフィエのパネトーネは、伝統的な製法にシェフ・志賀独自の考えをプラスしたこだわりの製法で、種継ぎから仕込み、焼成まで5日間をかけ、一つ一つ丁寧に焼き上げています。また、水・バター・卵のエマルジョンの黄金法則により、艶やかな美しい気泡のある、しつとりと溶けるような口付けのパネトーネが楽しめます。  
販売期間: 12月下旬まで  
販売数量: 未定



Ben's Cookies (B2F)

商品名: ジンジャー&ダークチョコレート  
価格: 310円

スパイシーなジンジャーとほろ苦いダークチョコレートがとろっと入った、体も心も温まる大人なクッキー。ワインやお酒との相性も抜群です。



アルノー・ラエール バリ (B2F)

商品名: サントノーレ マロンカシス  
価格: 650円

小さなシューとクリームで作られた美しいサントノーレはフランスの伝統菓子。アルノー・ラエール バリの秋のサントノーレは、「マロン」と「カシス」、フランス産の香り高い栗と甘酸っぱいカシスのコントラストは、秋の夜長を華やかに演出、大人の方楽しんでいただきたい特別なスイーツ。  
販売期間: 10月1日~11月30日まで(予定)  
※無くなり次第終了



中川政七商店 (4F)

商品名: 産地のおやつ 本葛入り寒天もち  
出雲いちじくとワイン  
価格: 550円

香り高く深みのある味わいが手軽に楽しめる、本格スイーツです。

※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9月7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秋のおすすめグルメ商品リスト

### 芸術の秋、見目麗しい「レイヤーズスイーツ」



ピオセボン (B2F)

商品名:レイヤーズチーズケーキ(林檎&キャラメル)  
価格:486円

オーガニック素材にこだわった、思わず写真を撮りたくなってしまふ可愛さと、チーズケーキ専門店ならではの本格的な味わいが大人気の「seed」のレイヤーズチーズケーキです。今秋、新たなフレーバーが登場。滑らかなチーズの塩味とりんごのほどよい甘みに、シナモンが効いた秋らしい味わいです  
販売期間:9月15日～  
販売数量:1日2個限定(予定)



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:柿と4種のチーズのコッパ  
価格:2,000円

柿をフレッシュ、ソースなどにアレンジして、クリームチーズやゴルゴンゾーラなど4種のチーズを合わせました。人気のコッパでチーズのアレンジは初めて。チーズケーキが好きな方におすすめのニューフレーバーです。  
提供期間:10月1日～10月31日まで



Café Cova Milano (3F)

メニュー名:コーヒーゼリー  
価格:1,400円

COVAの新メニュー。自慢のエスプレッソを抽出してゼリーに仕立てました。甘さを極力抑えてコーヒーのほろ苦さと味わいをお楽しみください。食感を楽しめるカリっとしたクランブルがアクセント。



中村藤吉本店 (4F)

メニュー名:別製まるとパフェ「秋望」  
価格:2,530円

選りすぐりの上質な抹茶を使用したGINZA SIX限定「別製まるとパフェ」に、秋の味覚をプラス。今年はフルーツにぶどうを使用しました。鴨門金時芋餡、和栗抹茶クリーム入り。  
提供期間:10月1日～10月31日まで

GINZA SIX限定



中川政七商店 (4F)

商品名:白鹿と果実のゼリー ぶどうヨーグルト  
価格:880円

秋の味覚ぶどうをあしらった、華やかな見た目のゼリー。お皿に移してお召し上がりください。  
販売期間:10月中旬～11月下旬(予定)  
※無くなり次第終了



THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名:山梨産巨峰とシャインマスカットの  
2重奏パフェ  
価格:3,388円

巨峰のアイスやムース、コンフィチュールにシャインマスカットと白ワインのジュレなどを組み合わせたパティシエ特製の贅沢パフェが登場します。  
提供期間:9月30日まで  
※提供数量は仕入状況により変動する場合がございます

GINZA SIX限定

※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9月7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秋のおすすめグルメ商品リスト

### とろっ、サクッ、カリッ「食感」を楽しむグルメ&スイーツ



ピオセボン (B2F)

商品名:オーガニックポテトチップス シーソルト&ピネガー  
価格:324円

ザクザクとした食感とじゃがいものうまみがしっかり楽しめる「ゴールドステートオーガニック」のポテトチップス。厳選された有機じゃがいもを使用し、カリフォルニアの認証工場ですべて丁寧に製造されています。



ピオセボン (B2F)

商品名:オーガニック・ダークチョコアーモンド  
価格:10gあたり75円

ローストしたオーガニックアーモンドを、オーガニックダークチョコレートで包みました。チョコはうす掛けなので、フルーツやナッツの食感や味をしっかりと楽しめます。光沢剤不使用。量り売りのため少量(20g)からお好きな量を購入できます。



(左)パッションマンゴー  
(右)ベリー

キャンディアートミュージアム by PAPABUBBLE (B2F)

商品名:のびーるチョコレート  
(パッションマンゴー/ベリー)  
価格:各430円

チョコレートの魅力である香りとコクが濃厚に感じられ、もう一つの魅力である口溶けも長く楽しめる、「のびる、とろける、香り立つ芳醇カカオ」をコンセプトに開発した新感覚チョコレート。チョコレートの下には酸味のあるベリーやパッションフルーツのマシュマロを忍ばせ、ババブブレらしさのある一品に仕上げました。チョコレートフォンデュのようにフルーツと組み合わせたり、パンに塗ったりなどアレンジも楽しめます。  
販売数量:1日30食限定

GINZA SIX限定



AND THE FRIET (B2F)

商品名:CELERY AND ONION  
価格:700円

ベルギーから取り寄せたジャガイモをスライスカットしたドライフリットに、セロリシードの爽やかな香りとフライドオニオンの濃厚な旨味が加わった、AND THE FRIETならではのリッチな味わいです。  
販売期間:10月中旬まで(予定) ※無くなり次第終了



マーロウ (B2F)

商品名:箱ビスコッティ  
価格:12本入 1,188円/24本入 2,376円/36本入 3,564円

3種類の小麦粉を独自にブレンドし、アーモンドプードルを多めに使うことで深みのある味わいに仕上がり、歯ごたえのあるザクザク感が楽しめます。アーモンドとくるみを贅沢に使用し、香ばしいナッツの食感とオレンジの皮の香りでさわやかさが加わり、後を引く美味しさです。



HONMIDO (B2F)

商品名:みたらしパンケーキ  
価格:2個入 380円/6個入 1,080円

とろりと甘じょっぱいみたらしソースを包んだ、ライスミルクのプリンをふわふわの特製パンケーキでサンドしました。



中川政七商店 (4F)

商品名:国産野菜チップス  
価格:756円

さつま芋や紫芋など、日本の豊かな土壌で育った野菜本来の味を詰めた、サクッと食感が楽しい一品です。

※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9月7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秋のおすすめグルメ商品リスト

### 店舗イチオシの秋グルメ



ベジューマン&パートン(B2F)

商品名: キャラメルフィナンシェ&フィナンシェセット 10個入  
価格: 3,196円

新たにキャラメル味のフィナンシェが期間限定発売。アーモンドとヘーゼルナッツの香ばしさとバターのリッチな香りに加え、濃厚なキャラメルが口いっぱいに広がります。キャラメル好きにおすすめの焼き菓子です。  
販売期間: 11月30日まで(予定)

GINZA SIX限定



ISHIYA GINZA(B2F)

商品名: サク(ラング・ド・シャ)  
北海道バター&ソルト 12枚入  
価格: 1,566円

「白い恋人」から産まれた、サク(ラング・ド・シャ)から新商品が登場。ラング・ド・シャにはよつ葉オリジナルバターを使用し、オホーツクの塩を練りこんだバターソルト風味のチョコレートサンドしました。バターが香る中に、ほど良い塩味がアクセントになっています。  
販売期間: 9月23日～12月31日まで(予定)



ふふふあん by 半兵衛麩(B2F)

商品名: りんごの麩レンチトースト  
価格: 3号 918円

創業元禄2年・半兵衛麩のやき麩を使ったフレンチトーストです。甘い卵液をたっぷり含んだお麩はしっとりとなめらかな食感。秋の味覚のりんごのコンポートを合せた期間限定商品です。冷凍仕様でご自宅のレンジで簡単に仕上げることで、デザートや朝食にもピッタリです。  
販売期間: 10月1日～11月30日まで



てんぶら山の上 Ginza(13F)

メニュー名: 秋のおすすめコース  
価格: 14,300円

前菜と天ぶらは旬の食材を取り揃え、締めのお食事はカラリと揚げた太刀魚の天ぶらを太刀魚の骨から作ったタレで香ばしい天丼に仕上げました。最初は天丼で、途中からお出汁をかけてお茶漬けのようにもお召し上がりいただけます。  
提供期間: 11月30日まで  
提供数量: 1日10食限定(ランチタイムのみ)  
※先着順での販売となります

GINZA SIX限定



綾farm(B2F)

商品名: こんがり焼きりんごシナモンバター風味  
価格: 540円

ふんわりソフトな食感のセンドライりんごをこんがり直火で炙ってから、りんご相性の良いシナモンとバターで風味付けしました。香ばしいりんごにシナモンの風味とバターのココがたまらない、秋限定の一品です。  
販売期間: 10月31日まで ※無くなり次第終了

GINZA SIX限定