

<NEWS RELEASE>

報道関係各位

2021年10月26日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX Xmas 2021>

GINZA SIXクリスマスのテーマは**“The Show”**

ホリデーシーズンらしい華やかな<アート><ミュージック><グルメ>を取り揃え
お客様が劇場の主人公であるかのような高揚感溢れる体験を提供



※画像はイメージです。Metamorphosis Garden 2021 mixed media dimensions variable Installation view, “Kohei Nawa -Metamorphosis Garden”, Tokyo, Japan

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、2021年11月8日(月)～12月25日(土)までの期間中、「The Showー歩くだけで輝くクリスマスー」をテーマに、クリスマスプロモーションを展開します。ホリデーシーズンらしい華やかさとエネルギーを感じられるコンテンツで、お客様がまるで劇場の主人公であるかのような高揚感溢れる体験を提供します。

INDEX

<アート> GINZAから“希望”を発信。アーティスト・清川あさみ氏による光を放つ糸を使った映像の“デジタルアート”がエントランスを華やかに演出。館内の彫刻家・名和晃平氏の作品展示とともに、初の夫婦によるアート共演が実現 (p2)

アーティスト・清川あさみ氏が「いのちと光の柱」をテーマに制作し、エントランスにディスプレイされた新作アート『OUR NEW WORLD』や、色とりどりの館内演出で、明るく華やかにお客様をお迎えします。また、館内中央吹き抜けには彫刻家・名和晃平氏のインスタレーション『Metamorphosis Garden (変容の庭)』を2021年4月より展開、GINZA SIXでは初めて実施となる夫婦によるアート作品の共演です。

<ミュージック> 音楽のテーマは『Jazzy Holiday』。“The Show”を体現する音楽イベントを開催 (p4)

アジアのJazz HipHopを牽引するKenichiro Nishihara氏によるJazzyな音楽の世界をご堪能いただけるミュージックライブを開催。11月は2F三原テラスにて、SILENT LIVEとして同氏がDJとして奏でる音楽を、参加者それぞれのヘッドフォンに配信します。12月は、吹き抜け空間を劇場に見立てたホーンセッションライブを実施します。また、同氏が開発したAIシステムにより日々楽曲を自動生成しているプロジェクトサービス『FREE MUSIC MAISON』によるオリジナル音源を毎日1曲ずつプレゼントするミュージックアドベントカレンダーをお届けします。

<グルメ> 今まででいちばんの、自分史上最高のクリスマス。GINZA SIXクリスマスグルメ(p5)

「The BEST CHRISTMAS ever.」をテーマに、お一人で、あるいはパートナー、ご家族、大切な人と。未来に残る時間を紡ぐ特別な日にふさわしい商品、メニューを取り揃えます。

<アート> GINZAから“希望”を発信。アーティスト・清川あさみ氏による光を放つ糸を使った映像の“デジタルアート”がエントランスを華やかに演出。館内の彫刻家・名和晃平氏の作品展示とともに、初の夫婦によるアート共演が実現

ホリデーシーズンのGINZA SIXを華やかに彩るのは、アーティスト・清川あさみ氏による「いのちと光の柱」をテーマに制作した、新作アート『OUR NEW WORLD』。エントランスでは、光を放つ糸を使った映像が映し出されるデジタルアートが銀座を彩ります。コロナ禍で社会が不安感に苛まれる中、太古から未来へと繋がる自然にインスピレーションを受け創られた作品です。また、館内各所のクリスマスツリーに施されたオーナメントと、エスカレーターへの装飾も清川氏がプロデュースし、“歩くだけで輝くクリスマス”を演出しています。2021年4月より中央吹き抜けを飾る、清川氏の夫でもある彫刻家・名和晃平氏の作品『Metamorphosis Garden(変容の庭)』に、清川氏による作品が新たに加わり、初めての夫婦によるアート作品の共演が実現しました。エネルギーと希望の光を銀座に放ちます。

<作品に込めた思い>

社会情勢や人々の価値観の変化に加え、世界全体がコロナ禍に陥り、『なぜ人は生きているのか、人々にとって本当に美しいものとはなにか』と考えさせられる。いまここにいる私たちが「生」を宿した存在で、自然の一部である事に気づかされるのだ。この作品は、都市の風景とは真逆の太古の神話の世界と生命の「はじまり」を描いた作品。遙か昔から遠い未来へ、連綿と紡がれる生命の神秘と、美しい精神の世界を描き出したい。

【作 品 名】 OUR NEW WORLD

【アーティスト名】 清川あさみ

【展 示 場 所】 1F エントランス

【展 示 期 間】 2021年11月8日(月)～2021年12月25日(土)



清川あさみプロフィール

アーティスト

兵庫県・淡路島生まれ。東京を拠点に活動。服飾を学ぶと共に雑誌の読者モデルをしていた2000年代より”ファッションと自己表現の可能性”をテーマに創作活動を行う。雑誌やSNSなど、人々が日々関わる情報メディアやシステムが拡張する社会で、個人のアイデンティティを形成する”内面”と”外面”の関係やそこに生じる心理的な矛盾やギャップなどを主題とする。

偶然「糸」が写真の上に重ねて置かれたのを見たことから着想し、モデルとなる人物を撮影して、その写真に直接刺繍するという独自の手法をはじめ。 「糸」と写真のほかに、雑誌や本、布やキャンバスなど、ミクストメディアによる多様なビジュアル表現を展開する。代表作として「美女採集」「Complex」「TOKYO MONSTER」などがあり、人がそれぞれ持つ人生のストーリーや、心の状態と社会状況の関係を作品化してきた。水戸芸術館(2011年)、金津創作の森美術館(2015年)、東京・表参道ヒルズ(2012年、2018年)にて個展・展覧会を多数開催。アートディレクターとして広告のビジュアルやグラフィックデザインに携わりと共に、空間デザインやCM映像のディレクターとしても活躍中。

また絵本作家としての活動も続けており、作家・谷川俊太郎氏と共作した絵本『かみさまはいらない?』は児童書の世界大会の日本代表にも選ばれている。2020年より淡路島の地方創生事業に南あわじ市地域魅力プロデューサーとして関わり、淡路人形浄瑠璃再生プロジェクトを主導。伝統芸能復興の活動も話題になっている。

12月11日(土)より、GINZA SIX 6F・銀座 蔦屋書店 GINZA ATRIUMにて清川あさみ個展『TOKYO MONSTER, reloaded』を開催。



清川あさみプロデュース淡路人形浄瑠璃再生「戎舞+」メインビジュアル
©Asami Kiyokawa



inna(identity)
©Asami Kiyokawa



TOKYO MONSTER「世界のすべてを消し去りたい」
©Asami Kiyokawa

<参考>

「Metamorphosis Garden(変容の庭)」インスタレーション概要

「Metamorphosis Garden(変容の庭)」は、生命と物質、その境界にある曖昧なものが共存する世界をテーマにしたインスタレーション。瀬戸内海・犬島の《Biota (Fauna/Flora)》(2013)のインスタレーションの発展形として、混沌から生じる新たな物語を表現した。

不定形の島々と雫、そこに立ち上がる生命の象徴としての“Ether”と“Trans-Deer”。アルミナとマイクロビーズの粒で覆われた彫刻群に、振付家ダミアン・ジャレとの共同によるARのパフォーマンスが重なり合い、絶えず変容する世界がリアルとバーチャルの両面から描き出されます。

【作 品 名】 Metamorphosis Garden(変容の庭)

【アーティスト名】 名和晃平

【展 示 場 所】 中央吹き抜け

【展 示 期 間】 2022年4月30日(土)まで(予定)



Metamorphosis Garden
2021
mixed media
dimensions variable
Installation view, “Kohei Nawa – Metamorphosis Garden“, Tokyo, Japan

名和晃平プロフィール

彫刻家/Sandwich Inc.主宰/京都芸術大学教授

1975年生まれ。京都を拠点に活動。2003年京都市立芸術大学大学院美術研究科博士課程彫刻専攻修了。博士第一号を取得。2009年「Sandwich」を創設。名和は、感覚に接続するインターフェイスとして、彫刻の「表皮」に着目し、セル(細胞・粒)という概念を機軸として、2002年に情報化時代を象徴する「PixCell」を発表。生命と宇宙、感性とテクノロジーの関係をテーマに、重力で描くペインティング「Direction」やシリコンオイルが空間に降り注ぐ「Force」、液面に現れる泡とグリッドの「Biomatrix」、そして泡そのものが巨大なボリュームに成長する「Foam」など、彫刻の定義を柔軟に解釈し、鑑賞者に素材の物性がひらかれてくるような知覚体験を生み出してきた。近年では、アートパビリオン「洗庭」など、建築のプロジェクトも手がける。2018年にフランス・ルーヴル美術館ピラミッド内にて彫刻作品“Throne”を特別展示。2021年、ベルギーの振付家・ダンサーのダミアン・ジャレとの共同によるパフォーマンス作品「Planet [wanderer]」を国内外で公開中。



<ミュージック>音楽のテーマは『Jazzy Holiday』。“The Show”を体現する音楽イベントを開催

GINZA SIXの開業時より、GINZA SIXのサウンドコーディネイターを務め、アジアのJazz HipHopを牽引するKenichiro Nishihara氏が選んだクリスマスの音楽テーマは『Jazzy Holiday』。同氏によるJazzyな音楽の世界を、館内はもちろん、ミュージックアドベントカレンダーでもお楽しみいただけます。

■MIHARA TERRACE SILENT LIVEを開催

Kenichiro Nishihara氏によるJazzyな音楽の世界をご堪能いただけるミュージックライブを開催します。11月は2F三原テラスにて、同氏がDJとして奏でる音楽を参加者それぞれのヘッドフォンに配信。声は出さないけれど、音楽を通して参加者同士が共鳴できる新しい音楽体験をお楽しみいただけます。また銀座4丁目に店舗を構え、煎餅を軸として新たなエンターテインメントを発信する「MATSUZAKI SHOTEN」とのスペシャルコラボレーションにより、ライブ限定の瓦せんべいを提供します。憩いの空間に広がる銀座ならではの音楽をお楽しみください。

【開催日時】 11月13日(土)、14日(日)、20日(土)、21日(日)、27日(土)、28日(日)
各日13時/15時/17時

【開催場所】 2F 三原テラス ※雨天の場合は中止

※画像はイメージです。



■Kenichiro Nishihara 7thアルバム“empath”(12月25日(土)のリリース)に連動したゲストミュージシャンとのDJライブを開催

12月毎週末にKenichiro Nishihara氏が来館し、12月25日(土)にリリース予定のNEWアルバム“empath”に参加したミュージシャンらをゲストに迎え、GINZA SIXの中央に位置する吹き抜け空間全体をステージに見立てたDJライブを開催します。また、DJライブの為にGINZA SIX吹き抜けに設置されるマルチスピーカーシステムはライブ以外の時間帯も吹き抜け空間を特別に演出するBGMシステムとして稼働します。離れていてもひとつの空間を感じられる、音楽に包まれるような演出をご堪能ください。

【開催日時】 12月4日(土)、5日(日)、11日(土)、12日(日)、18日(土)、19日(日)、24日(金)、25日(土)
各日12時/15時/18時

【開催場所】 4・5F 中央吹き抜け

※平日は演出時間になると自動的にマルチスピーカーシステムからKenichiro Nishiharaオリジナルアルバムの楽曲がプレイされます。

■ミュージックアドベントカレンダー “GINZA SIX meets FREE MUSIC MAISON”

12月1日(水)～12月25日(土)の期間中、FREE MUSIC MAISONとのコラボによるオリジナル楽曲を毎日1曲ずつ、ミュージックアドベントカレンダーとして、GINZA SIXホームページよりプレゼントします(Spotify/Apple Musicなどのストリーミングサービスでも配信予定)。『FREE MUSIC MAISON』とは、同氏が独自に開発したAIシステムにより日々楽曲を自動生成しているプロジェクトサービスです。これまで4作リリースした「GINZA SIX meets Lo-Fi Hiphop」は、このシステムにより生成した楽曲で構成されています。

[Bandcamp] <https://freemusicmaison.bandcamp.com/>

[YouTube] <https://www.youtube.com/channel/UC4Ko7EHFhOIALpu-EzsPm3A>

[Instagram] <https://www.instagram.com/freemusicmaison/?hl=ja>

Kenichiro Nishihara (西原健一郎)プロフィール

音楽レーベル・プロダクション“Jazcrafts”(アンブライバート株式会社)代表

96年より東京コレクション・パリコレクションなどファッションを中心に幅広い分野の音楽プロデュースを手掛け、現在もGINZA SIXをはじめとした様々な商業施設のサウンドディレクションを行っている。

自身の作品としては1stアルバム『Humming Jazz』(2008)が、Billboard JAPAN Jazz Artist of the Year 2009/優秀ジャズアーティスト賞にノミネートされるなど一躍シーンの中心に登場し、その後の作品もJazzを基調としたクラブサウンドが国内外にて広く支持され数々のヒットを生み出している。デビュー10周年の2018年にはベストアルバム『Kaleidoscope Suite』をリリースし、中国を中心とした大規模なアジアツアーを敢行した。その他、企業ブランドとのタイアップ企画、アーティスト・アイドルのプロデュースなど多岐にわたるプロジェクト・作品で手腕を振るっている。



<グルメ> 今まででいちばんの、自分史上最高のクリスマス。GINZA SIXのクリスマスグルメ

GINZA SIXクリスマスグルメのテーマは、「The BEST CHRISTMAS ever.」。今まででいちばんの、自分史上最高のクリスマスを演出する、上品で洗練されたクリスマスケーキや、ホリデーシーズンの華やかな食卓にふさわしいローストチキンや、今密かなブームとなっているパネトーネなどご自宅で楽しめるグルメ、また、大切な人と楽しみたいレストランの特別メニューをご用意しております。

※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「クリスマスのおすすめグルメ商品リスト」をご参照ください。掲載内容は変更になる場合がございます。※価格は全て税込です。※画像はイメージです。※フロア記載がない店舗は全てB2Fになります。

■上品で洗練されたクリスマスケーキ



GINZA SIX クリスマスデコレーション(5号)
(パティスリー 銀座千疋屋)
価格:8,640円

厳選した素材を贅沢に使った、フルーツ専門店ならではの一品。上品なスポンジと、軽やかに泡立てた生クリームがからみ、フルーツのおいしさを引き立てます。雪の結晶のホワイトチョコレートや、粉雪に見立てたパウダーシュガーなど、クリスマスらしいデコレーションもポイントです。



プレミアムクリスマスケーキ
(パティスリー パプロフ)
価格:12,000円

ホワイトチョコレートの粉雪を散りばめた3段重ねの豪華なクリスマスケーキ。軽やかに焼き上げた生地にはバニラ風味のシャンティクリームといちごをサンドしました。リボンやバラに見立てたホワイトチョコレートや大粒のアラザンが目にも華やかで、存在感抜群のスイーツです。



ベリー・ベリー プッシュ・ド・ノエル
(ビストロ オザミ) [6F]
価格:3,240円

ブルーベリーやいちご、クランベリーなどを忍ばせた(ビストロ オザミ)流の「プッシュ・ド・ノエル」。やさしい甘さのベリームースとフレッシュベリーの酸味がほどよいアクセントになっています。ムースの上には生クリームとココアパウダーを重ね、大人が楽しめる味わいに仕上げました。

「クリスマスのおすすめグルメ商品リスト」もご覧ください！



■おうちクリスマスを彩る Take Out グルメ



秋川牧園3種のハーブ香る丸どり
(ピオセボン)
価格:4,299円

平飼いでのびのびと育った山口県・秋川牧園の丸鶏を使ったローストチキン。バジルとオレガノ、セージでマリネし、オーブンでじっくり焼き上げることで、香ばしくジューシーでしっとりした食感に仕上げました。丸鶏は2~3人前とボリューム満点。だしをとったり、料理の具材に使ったり、余すことなく楽しむことができます。



生ハム、サラミ、チーズのオードブル
(EATALY) [6F]
価格:4~5人前 8,000円

店内のハム、チーズ工房でカットした前菜盛り合わせ。生ハムとサラミを計4種、チーズ4種にドライフルーツを添えました。ボリューム満点のお得なセット、2人前でもご用意します。



イチローズモルト リーフラベル3本セット
(Jule's Whisky Collection)
価格:57,000円

世界的にも評価が高い、人気ジャパニーズウイスキー(イチローズモルト)のリーフラベル3本セットが、クリスマス特別価格で登場。(左から)独自のモルト原酒を数種類ブレンドし、ミズナラ樽で熟成させた「ミズナラウッドリザーブ」、ワイン樽で熟成させた「ワインウッドリザーブ」、閉鎖した羽生蒸留所と新しい秩父蒸留所の原酒をブレンドした「ダブルディスティラリーズ」の3本です。

「クリスマスのおすすめグルメ商品リスト」もご覧ください！



■特別な夜を演出するクリスマスディナー



**クーベルチュールチョコレートと
ドライフルーツのパフェ ラム酒のアロマ**
(自由が丘蔭山樓)
価格:1,738円

チョコレートのテリーヌや、ミックスベリーと赤ワインのコンポート、リキュール漬けドライフルーツとラム酒のゼリーなど、繊細な味を重ねた大人のパフェ。お酒とのマリージュもおすすすめです。別添えのゲランド産岩塩やブラックペッパーで味変を楽しむ、という趣向。



イタリアン・グリルを楽しむナターレ・コース
(EATALY) [6F]
価格:1人前 12,000円

ナターレとは、イタリア語でクリスマスのこと。「LA GRIGLIA」で楽しむコースは、肉か魚から選べるメインディッシュで本格グリルの醍醐味を堪能できる。前菜から食後のドリンクまで、素材や調理法にこだわって贅を尽くした満足感たっぷりのラインナップ。



クリスマスセット
(熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅) [13F]
価格:1,300円 ※サービス料10%別

しゃぶしゃぶやステーキのコース(あか牛御膳、雅を除く)に追加で注文できる特典。熊本県産あか牛の厳選部位を使い、蓋を開けると燻香が立ち上る「低温調理ローストビーフ 冷燻香り箱」と、グラスワイン赤、白、スパークリングワインから選べる1杯が付いてくる嬉しいセットです。

「クリスマスのおすすめグルメ商品リスト」も
ご覧ください！



■クリスマスの次の楽しみお正月おせち



おひとり様用フレンチおせち 三段重
(THE GRAND GINZA) [13F]
価格:1人前 8,500円

日本全国から旬の食材を集めた、シェフ特製の手作りフレンチおせち。スイーツ重のほか、人気の牛頬肉の赤ワイン煮もセットになった、満足度たっぷりの内容で、ワインにもぴったりです。



おせち 雅 三段重
(ビオセボン)
価格:2~3人前 30,240円

40品目をバリエーション豊富に取り揃えたおせちセット。化学調味料・合成着色料不使用で、素材のよさや風味を引き立てる製法にこだわりました。冷凍にてご自宅に直接お届けします。

B2Fフードフロアにも、見て聴いて楽しいアートが登場

食を題材に季節ごとに独自の世界を表現してきた、商品を入れないウィンドウアート。今年のクリスマスはウィンドウをコンサート劇場に見立て、ナッツが楽器の一部となって音を奏でる空間を作りました。フロアに2面あるウィンドウのうち1面は、クリスマス・イブの夜を舞台にしたバレエ作品「くるみ割り人形」にちなみ、聖歌隊のように整列したくるみ割り人形が、カスタネットのように音を奏でます。もう一面では、クリスマスツリーについてのグロッケンを、先端にくるみの付いたマレット (mallet) で叩いてメロディを演奏します。その他、ハンドベルや、スレイベル、エンジェルチャイムなど、クリスマスにまつわる楽器も空間に登場します。ウィンドウを覗き込むと同様に、中の音にも耳を傾けてご覧ください。

【作 品 名】『The Nut Christmas Song』

【ア ー ティ ス ト 名】 Pranks Inc. 佐藤寧子

【展 示 場 所】 B2F フードフロア

【展 示 期 間】 2021年11月8日(月)~2021年12月25日(土)(予定)



【4丁目側 Window】くるみ割り人形の聖歌 【7丁目側 Window】グロッケンのカップケーキ

<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。

※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

※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10月26日時点の情報です。
※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グルメ商品リスト

2021年10月26日時点
GINZA SIX PR事務局

クリスマスケーキ



ピオセボン (B2F)

商品名:有機フルーツ5種のクリスマスのタルト
価格:4,839円

さっくりと焼き上げた米粉のタルト生地にスポンジを重ね、仕上げに生クリームと有機フルーツをトッピングした特製タルト。米粉ならではのやさしくしっとりした味わいが、5種のフルーツと好相性です。クリスマスの食卓を華やかに彩るルックスと、お米本来のやさしい味わいをお楽しみください。
予約期間:12月12日17:00まで ※店頭
受渡期間:12月18日～12月25日まで ※店頭
販売数量:10台限定
サイズ:約直径15×高さ8cm



パティスリー銀座千疋屋 (B2F)

商品名:GINZA SIXクリスマスデコレーション(5号)
価格:8,640円

厳選した素材を贅沢に使った、フルーツ専門店ならではの一品。上品なスポンジと、軽やかに泡立てた生クリームがからみ、フルーツのおいしさを引き立てます。雪の結晶のホワイトチョコレートや、粉雪に見立てたパウダーシュガーなど、クリスマスらしいデコレーションもポイントです。
予約期間:12月20日まで ※店頭、電話
受渡期間:12月23日～25日まで ※店頭
販売数量:55台限定
サイズ:約直径15×高さ12cm
※装飾が変更になる場合がございます。

GINZA SIX限定



マーロウ (B2F)

商品名:クリスマスパーティープリン
価格:5,184円

なめらかで濃厚な味わいが楽しめる、フレッシュクリームを使った濃厚プリン。北海道産の特選生クリーム、ブランド卵「茜美人」、マダガスカル産のパニラビーンズを贅沢に使用しました。クリスマス限定で、あしらったモミの木を焼き目もポイント。別添えのカaramelソースをかけて召し上がれ。
予約期間:お渡し日の3日前まで ※店頭、電話
受渡期間:12月1日～12月25日まで ※店頭、配送
サイズ:約直径21×高さ7cm



パティスリー パプロフ (B2F)

商品名:プレミアムクリスマスケーキ
価格:12,000円

ホワイトチョコレートの粉雪を散りばめた3段重ねの豪華なクリスマスケーキ。軽やかに焼き上げた生地にパナラ風味のシャンティクリームといちごをサンドしました。リボンやバラに見立てたホワイトチョコレートや大粒のアラザンが目にも華やかで、存在感抜群のスイーツです。
予約期間:12月17日まで ※店頭、電話
受渡期間:12月22日～12月25日まで ※店頭
販売数量:20台限定
サイズ:(上段)約直径9cm (中段)約直径15cm
(下段)約直径21cm 全体の高さ 約25cm



アルノー・ラエール パリ (B2F)

商品名:トゥールーズ・ロートレック 2021
価格:5,500円

〈アルノー・ラエール パリ〉のスペシャリティが、2021年のクリスマス限定仕様になって登場! 聖夜の森をイメージした、ラグジュアリーなデコレーションが印象的です。ムースやクレームブリュレ、ビスキュイなど多彩なショコラの魅力と技を凝縮したおしさは、シックなクリスマスにぴったり。
予約期間:12月15日まで ※店頭、電話
受渡期間:12月18日～12月26日まで ※店頭
販売数量:50台限定
サイズ:約直径15×高さ9cm



(手前)トゥールーズ・ロートレック
(奥左から) モンテ・クリスト、デジュール、ル・ベルランゴ

アルノー・ラエール パリ (B2F)

商品名:クリスマス プチガトー2021
価格:トゥールーズ・ロートレック 760円
モンテ・クリスト/デジュール/ル・ベルランゴ 各680円

人気のプチガトーを2021年限定のデコレーションで。(手前)スペシャリティの「トゥールーズ・ロートレック」のほか、(奥左から)チョコムースとラズベリークリームの「モンテ・クリスト」、食感や味わいの異なるチョコレートが楽しい「デジュール」、ビスタチオ&チョコレートにアプリコットがアクセントになった「ル・ベルランゴ」の4種が楽しめます。
サイズ:トゥールーズ・ロートレック 約直径6×高さ7cm
モンテ・クリスト/デジュール/ル・ベルランゴ 各長さ9×幅3×高さ6cm
販売期間:12月18日～12月26日まで



ピストロ オザミ (6F)

商品名:ベリー・ベリー プッシュ・ド・ノエル
価格:3,240円

ブルーベリーやいちご、クランベリーなどを忍ばせたピストロ オザミ流の「プッシュ・ド・ノエル」、やさしい甘さのベリームースとフレッシュベリーの酸味がほどよいアクセントになっています。ムースの上には生クリームとココアパウダーを重ね、大人が楽しめる味わいに仕上げました。
予約期間:12月22日まで ※店頭、電話、メール
受渡期間:12月1日～12月26日まで ※店頭
販売数量:50台限定
サイズ:約長さ17×幅8×高さ8cm
※フルーツは参考商品です

GINZA SIX限定



THE GRAND GINZA (13F)

商品名:莓のミルフィーユ
価格:6,480円

コアントローをきかせたカスタードクリームと大粒のいちごを主役に、サクサクのパイ生地でサンドし、周囲を香ばしいスライスアーモンドでデコレーションしました。惜しまれながらも閉店した名店〈銀座マキシム・ド・パリ〉のシグネチャースイーツを再現したおしさをお楽しみください。
予約期間:お渡し日の前日まで ※店頭、電話
受渡期間:12月18日～12月26日まで ※店頭
販売数量:各日100台限定
サイズ:約横16×幅11×高さ12cm
※無くなり次第終了

※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10月26日時点の情報です。
※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グルメ商品リスト

テイクアウト



いまでや銀座 (B2F)

商品名: 平川ワイナリー サンパ オリジナル ロゼ 2020
価格: 4,510円

北海道余市で世界の美食家たちを唖らせるワインを作る(平川ワイナリー)こだわりのワインを、(いまでや銀座)によるプロデュースでアッサンブラージュ(ブレンド)したロゼワイン。花のブーケを抱えているかのような華やかさと、葡萄の繊細な甘み、食事を誘う酸味、最後に消えていく淡い余韻が特徴的です。2年の熟成を経て、今年がまさに飲み頃の自信作。
予約方法: 店頭、電話
受渡方法: 店頭
販売数量: 240本限定



Bicerin (B2F)

商品名: パネットーネ 1kg
価格: 10,800円

古くから北イタリアで親しまれてきたクリスマスのお菓子「パネットーネ」をトリノからの空輸でお届け。秘伝のパネットーネ酵母を使用し、香り豊かなレーズンとオレンジピールを練り込んだプリオッシュ生地は、風味豊かなしっとりとした味わいが印象的です。そのまま食べるのももちろん、トースターで温めたり、ホイップクリームやアイスクリームを添えるのもおすすめです。トリノ最古の老舗カフェからの贈り物。
予約期間: 12月16日まで ※店頭、電話、メール
受渡期間: 12月1日～12月24日まで ※店頭、配送
販売数量: 10台限定
※配送については直接店舗にお問い合わせください



ピオセボン (B2F)

商品名: 秋川牧園3種のハーブ香る丸どり
価格: 4,299円

平飼いでびのびと育った山口県・秋川牧園の丸鶏を使ったローストチキン。パズルとオレガノ、セージでマリネし、オープンでじっくり焼き上げること、香ばしくジューシーでしっとりした食感に仕上げました。丸鶏は2～3人前とボリューム満点。だしをとったり、料理の具材に使ったり、余すことなく楽しむことができます。
予約期間: 12月12日17:00まで ※店頭
受渡期間: 12月24、25日 ※店頭
販売数量: 10台限定



ワインショップ・エノテカ (B2F)

商品名: N.V. シャンパーニュ・パロンド・ロスタイルド・ブリュット
価格: 7,700円

世界屈指の名門一族・ロスタイルド家が手がけるシャンパーニュ。複雑なブレンドと3年以上をかけた長期熟成により、上品な果実味と伸びやかな酸、きめ細かな泡を備えたエレガントな味わいのシャンパーニュに仕上げました。抜群のバランスのよさで、アペリティフからメインメニューまで、幅広い料理にペアリングできるのが特徴。専用ボックス付きだから、気の利いたクリスマスギフトとしても最適です。
予約方法: 店頭、電話、メール
受渡方法: 店頭、配送



※写真はイメージです

Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名: イチローズモルト リーフラベル3本セット
価格: 57,000円

世界的にも評価が高い、人気ジャパニーズウイスキー(イチローズモルト)のリーフラベル3本セットが、クリスマス特別価格で登場。(左から)独自のモルト原酒を数種類ブレンドし、ミズナラ樽で熟成させた「ミズナラウッドリザーブ」、ワイン樽で熟成させた「ワイウッドリザーブ」、閉鎖した羽生蒸留所と新しい秩父蒸留所の原酒をブレンドした「ダブルティスターリーズ」の3本です。
予約期間: 12月25日まで ※電話
受渡期間: 11月9日～12月26日まで ※店頭
販売数量: 1日30セット限定



KING's BARREL (B2F)

商品名: ビヴロスト アークティック ジン
価格: 6,500円

北欧とドイツを中心に、知られざるハイクオリティなシングルモルトウイスキー&プレミアムスピリッツを厳選する店。クリスマスにおすすめの一本は、地元ノルウェーで収穫された種物や北極ベリーなどのフルーツを組み合わせた、ユニークながら雑味のないクリアなおいしさのジン。カクテルベースをはじめ、ストレートやロックでも楽しめる、スッキリとした後味が印象的です。
予約期間: 11月20日まで ※店頭
受渡期間: 12月20日～12月25日まで ※店頭
※10%OFFの予約特典あり
詳細は店舗にお問い合わせください
※12月26日までの期間限定ショップです

GINZA SIX限定



狹野屋 (B2F)

商品名: 上州牛ローストビーフ
銀座の鶏もも(クリスマス限定バージョン)
価格: 上州牛ローストビーフ 5,400円
銀座の鶏もも(クリスマス限定バージョン)
つけあわせ付 1本810円/2本1,620円

峠の釜めしの(狹野屋)から、クリスマスにぴったりなメニュー2品がラインナップ。クリスマス限定のイチボの「ローストビーフ」は、上質できめ細かなサンが特徴の上州牛の塊肉約300gを使用。2種のソース付きで、パーティーなどにもおすすめです。定番人気の「銀座の鶏もも」は、クリスマスらしい装いにバージョンアップ。華やかな食のシーンにふさわしい一品に仕上げました。
予約期間: 12月21日まで ※店頭、電話
受渡期間: 12月1日～12月25日まで ※店頭
販売数量: 各日5本限定
※「銀座の鶏もも」は限定数なしで販売します

GINZA SIX限定



Signifiant Signifié + plus (B2F)

商品名: シュトーレン(ギフトボックス入り)
価格: 6,000円

上品な甘さと、ほろほろと崩れるビスケットのようなやさしい口溶けが特徴の(シニフィアン シニフィエ)のオリジナルシュトーレン。ナッツとドライフルーツがたっぷり入った生地はカシスとバニラが香り、オーガニックブラウンシュガーと和三盆のコーティングでやさしい甘さに仕上げました。日を過ごすごとに食感やおいしさの変化を楽しめるのが魅力です。
予約期間: 12月25日まで ※店頭、電話
受渡期間: 12月25日まで ※店頭



EATALY (6F)

商品名: 生ハム、サラミ、チーズのオードブル
価格: 8,000円(4～5人前)

店内のハム、チーズ工房でカットした前菜盛り合わせ。生ハムとサラミを計4種、チーズ4種にドライフルーツを添えました。ボリューム満点のお得なセット、2人前でもご利用いただけます。
予約期間: 11月18日～12月23日まで ※店頭、電話
受渡期間: 12月1日～12月25日まで ※店頭

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10月26日時点の情報です。
※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グルメ商品リスト

テイクアウト



※容器は写真と異なります

EATALY (6F)

商品名: ラザニア (容器つき)
価格: 4,980円

レストランで提供している人気メニューをご自宅でも。店内の pasta 工房で作った生パスタを使った5層のラザニアは、もちもちの食感とジューシーな肉の風味がたまらないおいしさです。

予約期間: 11月18日～12月23日まで ※店頭、電話
受渡期間: 12月1日～12月25日まで ※店頭
サイズ: 約長さ28×幅16×高さ5cm



EATALY (6F)

商品名: ティラミス・クラッシコ (容器つき)
価格: 3,480円 (4～5人前)

イタリーのシグネチャーデザートもテイクアウトに。トリノから直輸入した香り高いエスプレッソをたっぷり使って、風味豊かに仕上げました。スプーンですくって召し上がれ。
予約期間: 11月18日～12月23日まで ※店頭、電話
受渡期間: 12月1日～12月25日まで ※店頭
サイズ: 約長さ23×幅10×高さ6.5cm



EATALY (6F)

商品名: ストロベリー・ティラミス (容器つき)
価格: 3,980円 (4～5人前)

フレッシュないちごが美しく並んだ華やかなスペシャルデザート。イタリアのフィンガービスケット、サヴォイアルディとマスカルポーネチーズ、ストロベリーソースを重ねました。
予約期間: 11月18日～12月23日まで ※店頭、電話
受渡期間: 12月1日～12月25日まで ※店頭
サイズ: 約長さ23×幅10×高さ6.5cm



てんぶら山の上 Ginza (13F)

商品名: シュトレン (1本)
価格: 1,944円

文豪たちが愛したクラシックホテル(山の上ホテル)のシュトレンが、〈てんぶら山の上 Ginza〉のテイクアウトメニューにラインナップ。バターをたっぷり使ったコクのある生地には、風味豊かなドライフルーツやナッツを練り込んで仕上げた、ホテルパティシエこだわりのおいしさです。少しずつカルヴァドスやドライフルーツの香りが馴染み、味わい深くなるさまは、クリスマスを待つ日々のお楽しみにぴったり。

予約期間: 12月20日まで ※店頭、電話
受渡期間12月24日まで ※店頭

※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10月26日時点の情報です。
※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グルメ商品リスト

レストラン



自由が丘蔭山楼 (B2F)

メニュー名: クーベルチュールチョコレートと
ドライフルーツのパフェ アロマ酒のアロマ
価格: 1,738円

チョコレートのテリヤスや、ミックスベリーと赤ワインのコンポート、リキュール漬けドライフルーツとラム酒のゼリーなど、繊細な味を重ねた大人のパフェ。お酒とのマリアージュもおすすめです。別添えのゲランド産岩塩やブラックペパーで味変を楽しむ、という趣向。
提供期間: 12月1日～12月26日まで
※無くなり次第終了

GINZA SIX限定



ビストロ オザミ (6F)

メニュー名: トリュフとフォアグラのピラフを詰めた
ローストチキン
価格: イートイン 5,500円 / テイクアウト 特別価格 5,000円

岩手県産みちのく清流どりを使った特製ローストチキン。丸鶏の胴体の骨を抜いて食べやすく仕上げ、ジュースに焼き上げました。中にはフォアグラとトリュフのピラフがぎっしり詰まっています。シェアして楽しみたい、クリスマスディナーの主役です。

提供・販売期間: 12月1日～12月19日まで
(予約期間: 12月19日まで)
※イートイン 店頭、電話
※テイクアウト 店頭、電話、メール
(受渡期間: 12月1日～12月26日まで)
※店頭

提供・販売数量: イートイン 各日2台限定
テイクアウト50台限定

GINZA SIX限定



EATALY (6F)

メニュー名: イタリアン・グリルを楽しむナターレ・コース
価格: 12,000円 (1人前)

ナターレとは、イタリア語でクリスマスのこと。「LA GRIGLIA」で楽しむコースは、肉か魚から選べるメインディッシュで本格グリルの醍醐味を堪能できる。前菜から食後のドリンクまで、素材や調理法にこだわって贅を尽くした満足感たっぷりのラインナップ。
提供期間: 11月18日～12月25日まで
予約方法: 店頭、電話

GINZA SIX限定



MIXOLOGY SALON (13F)

メニュー名: キャトル エビス
価格: 1,650円

ホワイトペッパー、クローブ、ナツメグ、ショウガをメープルシロップのコンブチャに漬け込んだ自家製クリスマスシロップを使ったカクテル。アッサムティーのウッカやコーヒークュールとあわせて、甘くてほろ苦い、風味豊かな一杯に仕上げました。

提供期間: 11月8日～12月25日まで
※ノンアルコールカクテルの提供も可能です

GINZA SIX限定



熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅 (13F)

メニュー名: クリスマスセット
価格: 1,300円

しゃぶしゃぶやステーキのコース(あか牛御膳、雅を除く)に追加で注文できる特典。熊本県産あか牛の厳選部位を使い、蓋を開けると燻香が立ち上る「低温調理ローストビーフ 冷燻香り箱」と、グラスワイン赤、白、スパークリングワインから選べる1杯が付いてくる嬉しいセットです。

提供期間: 12月1日～12月26日まで
(予約期間: 11月26日～12月26日まで)
※店頭、電話

提供数量: 1日10食限定

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10月26日時点の情報です。
※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グルメ商品リスト

ギフト



パティスリー GIN NO MORI (B2F)

商品名: プティボワ winter 缶
価格: 3,780円

森の恵みを使った冬季限定のクッキー缶。定番のどんぐり粉クッキーに加え、ナッツやスパイス、チョコレートなどを使用しました。
受渡期間: 12月上旬～ ※店頭
※土～火曜の限定販売となります(予約不可)



ホテルショコラ(B2F)

商品名: ラグジュアリーコレクション エブリシング
価格: 4,600円

カカオの含有量や質、エンカルな生産背景にこだわり、ヘルシーで上質なチョコレートを提供するイギリス発のブランド。人気の15種類21個をアソートした、豪華ボックスです。
予約期間: 11月21日まで ※店頭、電話
受渡期間: 11月26日～12月26日まで ※店頭、配送



写真は2015年 サン・ポーロブルネッロ・ディ・モンタルチーノです

ワインショップ・エノテカ(B2F)

商品名: 2015年 サン・ポーロブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
2015年 サン・ポーロブルネッロ・ディ・モンタルチーノ ボデルノーヴィ
価格: 2015年 サン・ポーロブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 8,800円
2015年 サン・ポーロブルネッロ・ディ・モンタルチーノ ボデルノーヴィ 22,000円

イタリア ヴェネト州にある名門生産者アレグリーニが作る、トスカーナ産赤ワイン。堅固な佇まいの内にある、濃厚で凝縮した果実味が魅力。クリスマスカラーのエチケットにも注目です。
予約方法: 店頭、電話、メール
受渡方法: 店頭、配送
販売数量: 各18本限定



ベージュマン&パートン (B2F)

商品名: クリスマスティー&ガレットセット
価格: 5,292円

ノエルシーズンにふさわしいシナモンやフルーツのフレーバーが香る、人気のクリスマスティーが今年も登場! パターたっぷりサクサクのガレットをセットにしました。
予約期間: 12月12日まで ※店頭、電話
受渡期間: 11月8日～12月25日まで ※店頭、配送
※缶の色が変更になる場合がございます



※写真はあん抹茶です

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名: マカロン ベリーベリー/あん抹茶
価格: 各380円

韓国発の人気スイーツ、トウカロン専門店。たっぷりのクリームと愛らしい見た目は、クリスマスのプチギフトにぴったりです。
予約方法: 店頭、電話
受渡方法: 店頭



L'ABEILLE (B2F)

商品名: はちみつナッツ220g(巾着袋代込み)
価格: 2,109円

ローストしたアーモンドやヘーゼルナッツ、クルミ、カシューナッツを上質なアシアはちみつに漬け込みました。カマンベールチーズとあわせれば、リッチなおつまみが完成します。
予約方法: 店頭、電話、メール
受渡方法: 店頭、配送
※配送については直接店舗にお問合せください



Ben's Cookies (B2F)

商品名: ミニクッキーギフト缶 クリスマスデザイン
価格: 990円

クリスマス限定デザインのギフト缶に、ミニクッキーが6枚詰まったセット。好きなクッキーを自由に選べるから、スペシャルなギフトに。
予約期間: 12月上旬～ ※店頭
受渡期間: 12月10日～ ※店頭
販売数量: 100セット限定
※無くなり次第終了
※期間限定

GINZA SIX限定



※写真は赤いちごです

覚王山フルーツ大福 弁才天(B2F)

商品名: クリスマス限定赤と白の宝石セット(各2個入り)
価格: 2,900円

赤いちごと白いちごのフルーツ大福をセットにしたスペシャルセット。甘ずっぱい赤いちごのおいしさを、薄づきの白餡と求肥が引き立てます。
予約方法: 電話
受渡期間: 12月1日～12月26日まで ※店頭
販売数量: 30セット限定
※期間限定



KUGENUMA SHIMIZU (B2F)

商品名: クリスマスBOX
価格: 1,620円

もなかの香ばしさを味わうことができる「お手作りもなか」に、チョコレートクリームが限定で登場! 愛らしいディエパ型にも注目。
予約方法: 店頭、電話
受渡方法: 店頭
※予約期間・受渡期間は店舗に直接お問合せください
※期間限定

※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10月26日時点の情報です。
※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グルメ商品リスト

おせち



ピオセボン(B2F)

商品名:おせち 雅 三段重
価格:30,240円(2~3人前)

40品目をバリエーション豊富に取り揃えたおせちセット。化学調味料・合成着色料不使用で、素材のよさや風味を引き立てる製法にこだわりました。冷凍にてご自宅に直接お届けします。

予約期間:12月6日12:00まで ※店頭、電話

お届け日:12月30日 ※配送

販売数量:5セット限定

サイズ(容器外寸):約19.7×19.7×1段の高さ3cm

※賞味期限:2022年1月3日



THE GRAND GINZA(13F)

商品名:おひとり様用フレンチおせち 三段重
価格:8,500円(1人前)

日本全国から旬の食材を集めた、シェフ特製の手作りフレンチおせち。スイーツ重のほか、人気の牛頬肉の赤ワイン煮もセットになった、満足度たっぷりの内容で、ワインにもぴったりです。

予約期間:12月24日まで ※店頭、電話

お渡し日:12月31日 ※店頭

販売数量:100セット限定

サイズ(容器外寸):約横21×縦11×1段の高さ4.5cm

※賞味期限:2022年1月1日