

<GINZA SIX GOLDEN WEEK>

彫刻家・名和晃平氏の中央吹き抜けアート展示延長決定
新緑の美しい屋上庭園で楽しめるイベントやテイクアウトグルメなど

アート・音楽・グルメで楽しむ「銀ぶら」を提案
GINZA SIX ゴールデンウィークプロモーション情報

今年のゴールデンウィークは、5月2日(月)、6日(金)を休みにすれば、最大10連休も可能な日並び。銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、ゴールデンウィークのお出掛けを久しぶりに思いきり楽しんでいただきたいという想いから、アート、グルメ、自然を感じながら楽しむ音楽イベントなど様々なコンテンツを取り揃え、お客様をお迎えます。ゴールデンウィークは、GINZA SIXを拠点に「銀ぶら」を楽しんでみてはいかがでしょうか。



Metamorphosis Garden 2021 mixed media dimensions variable Installation view,
"Kohei Nawa -Metamorphosis Garden", Tokyo, Japan



©Kenta Cobayashi



<INDEX>

GINZA SIX ゴールデンウィークプロモーション情報

- (p2) [アート] 中央吹き抜けアート 彫刻家・名和晃平氏の「Metamorphosis Garden (変容の庭)」展示期間延長決定
- (p3) [アート] <5月8日(日)まで> エントランス・館内アート アーティスト・小林健太氏「Reflex」、開催中アートイベント
- (p4) [音楽] ROOFTOP SOUNDS ～音を感じる庭園～presented by GINZA SIX
- (p4) [グルメ] ゴールデンウィークおすすめグルメ
屋外や銀ぶらをしながら楽しみたいテイクアウトグルメ/冷たいデザート/手土産など

GINZA SIX NEWS

- (p6) ポッドキャスト「銀座は夜の6時 presented by GINZA SIX」
砂原哲 (auデザインプロジェクト) × 谷川じゅんじ (空間デザイナー)
休日課長 (ベーシスト) × 植野広生 (「danchu」編集長)
- (p7) NEW SHOP OPEN

■ゴールデンウィークにGINZA SIXで楽しめる〈アート〉

人々の生活、仕事、価値観が大きく変化するこの時勢に「アートの力」は極めて重要だと考えます。ぜひこの機会に、クリエイティブなエネルギーと驚きの要素に満ちた、感性を刺激するアートプログラムをご体感ください。

GINZA SIXは、これからもアーティストとともに、新しい価値創出を行い、お客様と次の時代へ向けたヴィジョンを共有していきます。秋には新たな中央吹き抜けアートが登場予定です。どうぞご期待ください。

中央吹き抜けアート 彫刻家・名和晃平氏の「Metamorphosis Garden（変容の庭）」展示期間延長決定

2021年4月より、GINZA SIXを象徴する施設中央に位置する吹き抜け空間に展示されている、彫刻家・名和晃平氏によるインスタレーション「Metamorphosis Garden（変容の庭）」の展示期間を、好評につき、当初の2022年4月下旬予定から2022年10月（予定）まで延長します。

【インスタレーション概要】

「Metamorphosis Garden（変容の庭）」は、生命と物質、あるいは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が吹き抜け空間に浮かぶ。そこに、振付家ダミアン・ジャレとの共作によるARのパフォーマンスが展開し、絶えず変容する世界がリアルな物体とARのイメージとして重なり合う。

【作品名】 Metamorphosis Garden(変容の庭)

【アーティスト名】 名和晃平

【展示場所】 GINZA SIX 2F 中央吹き抜け

【展示期間】 2022年10月（予定）まで



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.代表/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]」を欧州で巡回公演。同年、スカイザバスハウス（東京）にて個展「TORNSCAPE」を開催。



2021年6月に開始して以来、多くのお客様にご体験いただいておりますau 5GとAR技術を駆使した芸術表現Metamorphosis Garden_ARもご好評につき、2022年10月（予定）まで延長いたします。鑑賞スポットは4Fに2ヶ所、5Fに4ヶ所。お手持ちのiPhone / iPad※でリアルとバーチャルが融合したダンスパフォーマンスを是非この機会にご体験ください（上演時間：約3分30秒）。

※au以外のご契約でも体験いただけます。auのデータ使い放題料金プランご契約の場合はGINZA SIX館内のau 5Gで快適に体験いただけます。auのその他プラン又はau以外のご契約の場合は専用Wi-Fi経由でau 5Gに接続して体験いただけます。このARコンテンツはiPhone / iPad専用です。推奨機種：iPhone12シリーズ以上 / iPad Pro 2020年モデル以上。

鑑賞方法はこちらをご覧ください： <https://ginza6.tokyo/news/94805>

企画・開発：KDDI株式会社 au Design project[ARTS & CULTURE PROGRAM]

<5月8日(日)まで> エントランス・館内アート アーティスト・小林健太氏「Reflex」

2021年、アーティスト・清川あさみ氏がGINZA SIXのエントランスに巨大なデジタルアートをプロデュースし、好評を得た古代から未来へ繋ぐ7メートルの作品《OUR NEW WORLD》の一部である「いのちと光の柱」。それに次ぐエントランスアートとして、GINZA SIXの5周年を彩ってきたミレニアル世代のアーティスト・写真家小林健太氏の新作アート『Reflex』は、5月8日(日)までの展開となります。B1Fランウェイの上に位置する『Reflex Colors』は、約40メートルにも及ぶスケール感あふれる作品です。ぜひお見逃しなく。

【作品に込めた想い】

銀座の街を歩くと、さまざまな色やかたちをもつショーウィンドウやファサードが互いに反射し合い、街ゆく人々が映り込み、光のレイヤーが幾重にも反響していく景色があった。私の作品も写真の中にある各種のレイヤーを混ぜ合わせることで生まれてくるので、このような銀座の風景と呼応し合うと感じた。

今回の作品は、GINZA SIXの屋上から銀座中央通りを撮影した複数の写真を組み合わせている。銀座という街並みに交差するさまざまな人々や出来事が、互いの文化や歴史を重ね合い、混ぜ合っていく、そんな情景を映し描いた。

【作 品 名】 Reflex

【アーティスト名】 小林健太

【展 示 場 所】 1Fエントランス、B1Fランウェイ

【展 示 期 間】 2022年5月8日(日)まで



『Reflex Kaleidoscopes』 ©Kenta Cobayashi



『Reflex Colors』 ©Kenta Cobayashi

その他、GINZA SIXで開催中のアートイベント**hueLe Museum art Labo[4F] × CAT BUNNY CLUBコラボレーションプロジェクト**

Fashion × Art × FlowerをコンセプトにしたhueLe Museumのアートラボスペースとして、マンスリーでコンテンポラリーアートの展示販売やミュージアムグッズの展開など、アートにまつわるさまざまなプロダクトを展開する期間限定ショップのhueLe Museum art Laboでは4月13日よりアートプロジェクトチームのCAT BUNNY CLUBとのコラボレーションにより仮想のミュージアムグッズショップをオープン。CAT BUNNY CLUBがこのプロジェクトのためにデザインしたモトーンシルエットの妄想植物のグラフィックをビーチサンダル、タオル、ドリンクボトル、スカーフ、バッグ、ポーチ、Tシャツ、レインポンチョなどにプリントしたスペシャルコラボレーションアイテムを数量限定で販売。

【開催期間】～2022年5月17日(火)まで

**Artglorieux GALLERY OF TOKYO[5F]/SIGNS OF A NEW CULTURE Vol.5**

世界的に評価が高いアート作品と、海外のアートフェアでも活躍する若手人気作家を紹介するギャラリー。近年、国内外で大きなアートブームが起こっています。その中心となっているのが、現代アート、ストリートアートといったジャンルのアートです。Artglorieuxでは、現代のアートカルチャーを担う人気のアーティストから、今後アートシーンを賑わせるであろうニューウェーブまで約50点を集めてご紹介いたします。

【開催期間】2022年4月28日(木)～5月11日(水)まで

**銀座 蔦屋書店(GINZA ATRIUM)[6F]/名和晃平「Fountain」**

国内外で活躍する彫刻家、名和晃平の展覧会「Fountain」が開業5周年を記念して銀座 蔦屋書店 GINZA ATRIUMにて開催されます。

【開催期間】2022年4月16日(土)～2022年4月30日(土)まで

**銀座 蔦屋書店(アートウォールギャラリー)[6F]/七星夢海個展**

幼少の頃の風景や記憶に影響を受けながら、現実との境界が曖昧になるような絵画的なファンタジーの世界をキャンバスに表現するアーティスト。本展では、世界の平和や調和への思いを花のモチーフに込め、新作を発表。

【開催期間】2022年4月23日(土)～2022年5月13日(金)



Always have a flower in your heart.『心の花』

■ゴールデンウィークにGINZA SIXで楽しめる<音楽>

ROOFTOP SOUNDS ～音を感じる庭園～presented by GINZA SIX

ROOFTOP SOUNDS～音を感じる庭園～presented by GINZA SIX では、春から初夏にかけての爽やかな時期の一日を心地よい音楽で彩ります。オープンエアで開放感を感じる空間で、リラックスした心地よい時間をお楽しみください。

朝は、爽やかな朝の光と緑にふさわしく、ナチュラルでオーガニックな響きを交えながらも、ワクワクするようなエナジーを感じさせる音楽でスタート。アコースティックな響きやアンビエント的なサウンドを織り交ぜ、すがすがしい空間を演出します。

昼から午後にかけては、ファッションやショッピングの合間の楽しい会話やファミリーの時間を演出する、洗練されたメロディとリラックスしたビートと定番のLo-Fi Hip Hopをはじめ、モダンかつリラックス感のあるサウンドで、昼さりのGINZAでのチルな時間を演出します。

夕方・夜にかけては、東京の夜景の風を感じる屋外空間にふさわしい、モダンで華やか、かつ大人の「粋」を感じさせるサウンドとグループをお楽しみください。Jazzのテイストも交えながらモダンで洗練されたビートとサウンドで、GINZA SIXの庭園を期間中サウンドで演出します。

【日 時】2022年4月20日(水)～2022年5月5日(木・祝)まで

【場 所】GINZA SIXガーデン(屋上庭園) 水盤、芝生エリア

※天候により中止になる可能性があります。



上:水盤エリア/下:芝生エリア ※画像はイメージです。

■ゴールデンウィークにGINZA SIXで楽しめる<グルメ>

屋外や銀ぶらをしながら楽しみたいワンハンドフードやテイクアウトのドリンク、久しぶりに会う大切な人に、自分用にも買って帰りたくなる手土産、気温が上がるこの季節に食べたい冷たいデザート、ゴールデンウィークにわざわざ足を運びたくなる特別グルメ・メニューなど、バラエティ豊かなグルメを取り揃えました。

屋外や銀ぶらをしながら楽しみたいテイクアウトグルメ

※下記は一例です。

別紙「ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト」もご参照ください。



みかんビール
(10FACTORY)
価格:680円

愛媛県産温州みかんのジュースと生ビールをブレンドしたビアカクテル。甘味と酸味のバランスの良い温州みかんがビールの苦味とマッチ。爽やかなのどごしが楽しめる1杯です。



GINZA SIX
限定
OMUSUBI Cake トリプルベリー味
(T's GALLERY)
価格450円

見た目はおむすび? 中身はケーキ!? 斬新、そして話題の決定版! 日本初、おむすびをケーキにしたスイーツ。ワンハンドでお手軽気軽にお召し上がりいただけます。トリプルベリー味はGINZA SIX限定で、ブルーベリークリームの中にあるラズベリーの果肉がアクセントになっている一品です。

1日50個限定(予定)



GINZA SIX
限定
アップルティー
(TOKYO MACAPRESSO)
価格:550円

手作りりんご砂糖漬けとアールグレイティーを合わせた優しい味のフルーツティー。甘すぎず、すっきりした味わいが口いっぱい広がります。細かくきざんだりんごが入っていて、シャキッとした食感を楽しめる春にぴったりの飲み物です。ゴールデンウィーク期間限定商品をこの機会にぜひお召し上がりください。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。

※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。

気温が上がるこの季節に食べたい、冷たいデザート

※下記は一例です。

別紙「ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト」もご参照ください。



かきごおらん クラウンメロン
(T's GALLERY)
価格:1,250円(予定)

水でできた氷を一切使わず、フルーツを丸ごと削ってケースに入れた美しいスイーツ。特にこのメロンのかき氷には最高級のクラウンメロンをふんだんに使用した、贅沢な一品です。

1日10個限定



野菜の水羊羹4個セット
(麻布野菜菓子)
価格:1,461円

素材本来の風味を大切に、フレッシュな味わいと甘さを控えたさっぱりとした後味の水羊羹。「トマト」「紫芋」「かぼちゃ」「イチジク」の4種を詰め合わせたセットです。



ミルフィーユ
(ISHIYA G)
価格:3,240円

ISHIYAオンラインのみで販売している冷凍ケーキをGINZA SIX店で期間限定販売。“ケーキのおいしさをアイスのような食感でも楽しんでほしい”という想いを込めて、北海道産で「凍りつく」という意味の「しばれる」と、フランス語で「どうぞ」という意味の「plait(プレ)」をかけて名付けられた冷凍ケーキ「シバレ・プレ」シリーズ。その中でも、このミルフィーユに使用しているチョコクリームは北海道産クリームを配合し、白い恋人のホワイトチョコレートを使用したオリジナル。コク深い味わいが楽しめる一品です。

大切な人や、自分用にも買って帰りたいくなる手土産

※下記は一例です。

別紙「ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト」もご参照ください。



フェットドメール
(パティスリー パブロフ)
価格:2,000円

ルビーチョコレートでカーネーションを表現。はちみつ、生クリームを練り込んだしっとりとした生地と、ドライ苺、苺ペーストを練り込んだ生地を2層にして焼き上げたパウンドケーキです。「フェットドメール」はフランス語で母の日。母の日のギフトとしてもおすすめです。



いちごりんごケーキ
(SunnyHills ginza)
価格:2,400円

SunnyHills ginzaでは、青森県産紅玉りんごを使ったりんごケーキに、フランスの老舗ショコラブランド「ヴァーローナ」のストロベリーチョコレートをたっぷりかけたいちごりんごケーキです。りんごの爽やかな香りと繊細な酸味に苺の濃厚な甘さが加わり、奥行きのある味わい。春らしく華やかなピンク色の装いは、手土産にも最適です。



カヌレギフトBOX
(Viennoiserie JEAN FRANÇOIS)
価格:1,296円

しっとりむっちり食感で人気のカヌレに、お酒に合うようなちょっと贅沢で大人なお食事系フレーバーが入った甘いカヌレとはまた違う新感覚のカヌレ。香り高いトリュフ風味の「トリュフ」、香ばしいベーコンにチーズのコクが深い味わいの「燻しベーコンチーズ」、旨みが凝縮されたあめ色玉葱にブラックペッパーがアクセントの「オニオンペッパー」、甘酸っぱい苺チョコレートを合わせた「苺チョコ」の4種を詰め合わせたギフトBOXです。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。

※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。

ゴールデンウィークにわざわざ足を運びたいくなる特別グルメ・メニュー

※下記は一例です。
別紙「ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト」もご参照ください。



薫風

(日本橋 鰻 伊勢定 ～蓮～)[13F]
価格:13,750円(税込 サービス料別)

新緑の軽やかな風情をGWの特別会席に仕立てました。前菜には利尻昆布のきいた豆腐に鯛わたの黄身餡・青利烏賊とオクラの和え物を盛り、お造りには天然の鯛、焼き物には鰻白焼きを夏野菜と共にお出します。お食事は鰻の半尾のどんぶりとしていただきます。食後は旬の水菓子を寄せました。お酒とともにゆらりとお過ごしください。



KAWO 鶏のクリスピー姿揚げ

(家寶 跳龍門)[13F]
価格:1羽 10,890円/半羽 5,445円
(税・サービス料込)

鶏を吊りして、幾度となく丹念に油をかけ続けることで身は柔らかく、肉汁からは、芳香な鶏そのものの香りが楽しめる皮のパリッとした姿揚げに仕上がった袁家寶の至極の一品です。

1日10羽限定



カツサンド

(Signifiant Signifié + plus)
価格:1,080円

Signifiant Signifié + plus × とんかつの老舗 銀座梅林のコラボレーション商品。銀座梅林のヒレカツに合うように、特別に吟味したシニフィアン シニフィエの食パンでつくる究極のカツサンドを数量限定でご用意しました。

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。
※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。

GINZA SIX NEWS

ポッドキャスト「銀座は夜の6時 presented by GINZA SIX」

5周年を機に新たな取り組みとして4月にローンチしたGINZA SIXのオリジナルポッドキャスト番組。銀座6丁目のどこかにある“秘密のサロン”を舞台に、アート、デザイン、建築、音楽、文化、食などの多様なジャンルについて、様々な分野で活躍するゲストと、ゲストのご友人で繰り広げるシークレットトークを配信します。銀座やGINZA SIXに縁のある様々な文化人たちが繰り広げる貴重なトークをお楽しみください。各種ストリーミングサービスから、4月～6月は毎週金曜日、7月からは隔週金曜日配信します。

【2回目ゲスト】砂原哲 (auデザインプロジェクト) × 谷川じゅんじ (空間デザイナー)

Part1: 4月22日 (金) 18:00～ / Part2: 4月29日 (金) 18:00～



すなはら・さとし / KDDI サービス統括本部 5G・XRサービス戦略部 エキスパート。1970年生まれ。2002年au Design projectを立ち上げ、INFOBARや、深澤直人氏、マーク・ニューソン氏、草間彌生氏とのコラボレーションモデルなど数多くの製品プロデュースを手がける。INFOBAR、talby、neon、MEDIA SKINがニューヨーク近代美術館 (MoMA) に收藏されるなど、手がけた携帯電話・スマートフォンは国内外の美術館にコレクションされている。グッドデザイン賞、DFAアジアデザイン賞など受賞歴多数。2020年、5GやXR等の先端技術により文化芸術をアップデートするau Design project [Arts & Culture Program] を始動。東京国立博物館・文化財活用センターとの共同研究プロジェクト「5Gで文化財国宝『聖徳太子絵伝』ARでたどる聖徳太子の生涯」や彫刻家・名和晃平氏、GINZA SIXとのコラボレーションによる「Metamorphosis Garden_AR」を手がけるなどデザイン・アート・テクノロジーを横断する活動を展開している。

たにがわ・じゅんじ / スペースコンポーザー、空間デザイナー。JTQ Inc. 代表。1965年生まれ。2002年、空間クリエイティブカンパニー・JTQを設立。“空間をメディアにしたメッセージの伝達”をテーマに、さまざまなイベント・商空間開発・都市活性化事業・地方活性化プログラム・企業ブランディング等を手掛ける。独自の空間開発メソッド「スペースコンポーズ」を提唱、環境と状況の組み合わせによるエクスペリエンスデザインは多方面から注目を集めている。主なプロジェクトとしてパルルーブル宮装飾美術館Kansei展、平城遷都1300年祭記念薬師寺ひかり絵巻、NIKE WHITEDUNK、YOHJI YAMAMOTO BRANDING、GINZA SIXグランドオープニングセレモニー、東京ミッドタウン日比谷LEXUSmeets...“HIBIYA”など。現在、CCCマーケティング株式会社チーフクリエイティブオフィサー (CCO)、一般社団法人MediaAmbitionTokyo代表理事、デジタルハリウッド大学大学院専任教授などを務める。



【3回目ゲスト】休日課長(ベークシスト) × 植野広生(「danchu」編集長)

Part1:5月6日(金)18:00～／Part2:5月13日(金)18:00～



きゅうじつからょう／ベークシスト。1987年2月20日生まれ、埼玉県出身。大学時代にベークスを始める。2012年「ゲスの極み乙女。」に加入。11年に東京農工大学大学院を卒業後、14年までは一般企業に勤めながらバンド活動を展開。17年に「DADARAY」、18年に「ichikoro」、21年に「礼賛」にベークシストとして加入。近年では趣味が高じて「食」関係の活動を行っており、2020年11月に著書「ホメられるとまた作りたくなる！妄想ごはん」(マガジンハウス)を出版、21年に同書が原案本としてドラマ化された。

うえの・こうせい／1962年、栃木県生まれ。法政大学法学部卒業後、新聞記者を経て、出版社で経済誌の編集を担当。その傍ら、大石勝太(おおいし・かつた。「おいしかった」のシャレ)のペンネームで「dancyu(ダンチュウ)」「週刊文春」などで食の記事を手掛ける。2001年プレジデント社に入社。以来「dancyu」の編集を担当し、2017年4月に編集長就任。2020年より(月)～(金)放送「日本一ふつうで美味しい植野食堂 by dancyu」(BSフジ)出演。その他、「情熱大陸」(毎日放送)、「プロフェッショナル 仕事の流儀」(NHK)をはじめ、テレビやラジオに多数出演する。高知県の「土佐おきやく大使」、宇都宮市の「誇れる宇都宮愉快市民」、栃木市の「ふるさと大使」を務め、地域の活性化にも着手。趣味は料理と音楽と言葉遊び。食と音楽のイベントを手掛けるなど幅広く活動する。著書に「dancyu“食いしん坊”編集長の極上ひとりメシ」(ポプラ新書)。



NEW SHOP OPEN

<ビューティ>

▼GIVENCHY BEAUTY(ジバンシイビューティー)[B1F]

国内最大の品揃えと充実のサービス等、特別な体験を提供するジバンシイビューティー国内初のブティックがGINZA SIXに6月24日(金)オープン予定。

幅広い製品ラインナップを誇るGINZA SIXの店舗からは、濃厚で華やかなローズを、ブロードウッドが包み込むフェミニンで優しいフレグランス「イレジスティブル オーデパルファム」の現品(50ml)に加え、肌を香りで華やかに彩る「イレジスティブル ボディローション」(75ml)と、鮮やかな発色とケア効果のリップ・ケア バーム「ローズ・パーフェクト」のミニサイズがセットになった限定コフレがお目見え。／限定コフレ13,200円



<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

GINZA SIX ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト

※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2022年4月14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。

屋外や銀ぶらを楽しみながら食べたいテイクアウトグルメ



Ts GALLERY (B2F)

商品名: OMUSUBI Cake トリプルベリー味
価格: 450円

見た目はおむすび？中身はケーキ！？斬新、そして話題の決定版！日本初、おむすびをケーキにしたスイーツ。ワンハンドでお手軽気軽に召し上がりがいただけます。トリプルベリー味はGINZA SIX限定で、ブルーベリークリームの中にあるラズベリーの果肉がアクセントになっている一品です。

販売数量: 1日50個限定 (予定)

テイクアウト

GINZA SIX限定



ピオセボン (B2F)

商品名: オーガニック・ダークチョコイチジク
オーガニック・ダークチョコアーモンド
ドライ白イチジク

価格: オーガニック・ダークチョコイチジク 10g 74.6円
オーガニック・ダークチョコアーモンド 10g 74.6円
ドライ白イチジク 10g 27.9円

ナッツやドライフルーツ、チョコレートまでたくさんの種類を取り揃えている人気のハルクフーズ(量り売り)。好きな商品を20g~お買い求めいただけます。

テイクアウト



ピオセボン (B2F)

商品名: ON THE GO アーモンドミルク(無糖)
オーツミルク/ココナッツドリンク(無糖)
価格: 各171円

オーガニック植物性ミルクイソラビオの便利な「ON THE GO」シリーズ。キャップつきのため、外出先でも好きなタイミングで手軽にお召し上がりいただけます。

容量: 各250ml

テイクアウト



ピオセボン (B2F)

商品名: 有機人参のキャラットケーキ
価格: 486円

すりおろし人参がたっぷり入った、シナモン風味のキャラットケーキ。くるみ、オーガニッククレーズンが食味のアクセント。リッチな味わいのクリームチーズのフロスティングと有機にんじんの濃厚な甘みのケーキは相性抜群です。

テイクアウト



Viennoiserie JEAN FRANCOIS (B2F)

商品名: メロンパン
価格: 各205円

北海道産小麦「ゆめちから」を使用。外はサクとしたクッキー、中はしっとりもちりついた優しい甘さのメロンパン。人気のバン・ド・ミ(食パン)と同じ生地で作ったメロンパンは一味も二味も違う味わいをお楽しみいただけます。

販売期間: 4月29日~

テイクアウト



10FACTORY (B2F)

商品名: みかんビール
価格: 各680円

愛媛県産温州みかんのジュースと生ビールをブレンドしたピアクテル。甘味と酸味のバランスの良い温州みかんがビールの苦味とマッチ。爽やかなのどごしで楽しめる1杯です。

テイクアウト



TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名: アップルティー
価格: 550円

手作りりんご砂糖漬けとアールグレイティーを合わせた優しい味のフルーツティー。甘すぎず、すっきりした味わいが口いっぱい広がります。細かくきざんだりんごが入っていて、シャキッとした食感を楽しめる春にぴったりの飲み物です。ゴールデンウィーク期間限定商品をご機会にぜひお召し上がりください。

販売期間: ~5月8日まで

テイクアウト

GINZA SIX限定



麻布野菜菓子 (B2F)

商品名: 野菜チップス・あじ塩
価格: 720円

減圧フライ製法で素材の色と風味をそのままに、かりっと仕上げました。香川県産の「さぬき塩」が、野菜自体が本来もっている甘味をより引き立てます。

テイクアウト



EATALY (6F)

商品名: MARITONZO
価格: 各580円

ジャージー牛のクリームをたっぷり挟んだバナナ・ジャージー、ドモリー社のチョコレートを使ったチョコレートの2種をご用意しました。極上のクリームを挟んだ小ぶりなマリトッツォは、銀座のブレイクタイムにぴったりです。

テイクアウト

イトイン

GINZA SIX ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト

※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2022年4月14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。

気温が上がるこの季節に食べたい、冷たいデザート



イートイン

GINZA SIX限定

くろぎ茶々 (B2F)

メニュー名: 白練 かき水
(抹茶／ほうじ茶／和紅茶)
価格: 各2,970円

京都の老舗茶舗「福寿園」こだわりの宇治茶をもとに、日本料理の本家「くろぎ」の主人「黒木純」が手仕事を加えた一品。色々な食感と味わいで、最初から最後まで飽きのこない贅沢なかき水に仕上げました。宇治抹茶の豊かな風味と濃厚なクリームチーズの酸味が相性抜群な「抹茶」、濃厚なクリームチーズの酸味と甘味の練乳ミルクソースに香ばしいほうじ茶パウダーが絶妙なバランスの「ほうじちゃ」、玉露品種を丁寧に紅茶に仕上げた、国産紅茶の「和光茶」の3種は、他にはない特別なかき水です。

提供数量: 1日10食限定

※写真は抹茶です



テイクアウト

イートイン

T's GALLERY (B2F)

商品名: かきごらん クラウメロン
価格: 1,250円 (予定)

水でできた水を一切使わず、フルーツを丸ごと削ってケースに入れた美しいスイーツ。特にこのメロンのかき水には最高級のクラウメロンをふんだんに使用した、贅沢な一品です。

販売期間: 5月1日～10月31日まで (予定)
販売数量: 1日10個限定



テイクアウト

ピオセボン (B2F)

商品名: ソイジェラ
(ココバナラ／チョコ／ストロベリー／抹茶)
価格: 各411円

卵・牛乳を使わず、有機豆乳を使用したプラントベースのジェラート。なめらかな食感の本格派な味わいをお楽しみください。



テイクアウト

イートイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名: ストロベリーチーズケーキ
チョコレートチーズケーキ
価格: 各720円

ミルクなチーズケーキシェイクをベースに毒感溢れるフレッシュな甘酸っぱさのイチゴドリンクと、コク深い上品な甘みのチョコドリンクです。

販売期間: ～5月31日まで



テイクアウト

マールウ (B2F)

商品名: 有田みかんジュレ
価格: 972円

和歌山県産有田みかんジュースと、和歌山のブランドみかんを使用した、みかん好きにおすすめの商品。味が濃く、ジュシーなみかんのコンポートが丸ごと2個が入った贅沢なジュレです。水を一切使わず、濃厚なみかんが味わえます。

販売期間: 4月16日～8月下旬まで (予定)
※無くなり次第終了



テイクアウト

麻布野菜菓子 (B2F)

商品名: 野菜の水羊羹4個セット
価格: 1,461円

素材本来の風味を大切に、フレッシュな味わいと甘さを控えたさっぱりとした後味の水羊羹。「トマト」「かぼちゃ」「イチジク」の4種を詰め合わせたセットです。

販売期間: 4月下旬～9月上旬まで



テイクアウト

アルノー・ラエール バリ (B2F)

商品名: フラン パニニュー
価格: 600円

パイ生地に滑らかなバナラがたっぷりのカスタードクリームをつめて焼いた、昔からフランスで愛され続けている焼き菓子。フランスでベスト9に選ばれたアルノー・ラエール バリのフランパニニュー。この機会にお召し上がりください。



テイクアウト

ISHIYA G (B2F)

商品名: ミルフィュー
価格: 3,240円

ISHIYAオンラインのみで販売している冷凍ケーキをGINZA SIX店で期間限定販売。「ケーキのおいしさをアイスのような食感でも楽しんでほしい」という想いを込めて、北海道弁で「凍りつく」という意味の「しばれる」と、フランス語で「どうぞ」という意味の「plait (プレ)」をかけて名付けられた冷凍ケーキ「シバル・プレ」シリーズ。その中でも、このミルフィューに使用しているチョコクリームは北海道産生クリームを配合し、白い恋人のホワイトチョコレートをを使用したオリジナル。コク深い味わいが楽しめる一品です。

販売期間: ～5月8日まで



テイクアウト

イートイン

GINZA SIX限定

Tamarind (6F)

メニュー名: スイートクルフィー
価格: 800円

アイスクリームを意味するクルフィー。キャラメルのようななめらかな甘みに、イチゴの甘酸っぱさがマッチしたインドのデザートです。

提供期間: 4月29日～



イートイン

EATALY (6F)

メニュー名: SEMIFREDDO AL PISTACCHIO
価格: 780円

シチリア州ブロンテで収穫される上質なピスタチオを使った濃厚な味わいのセミアフレド。ひんやりなめらかな口当たりと、ピスタチオの芳醇な味と香りをお楽しみください。

GINZA SIX ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト

※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2022年4月14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。

大切な人や、自分用にも買って帰りたいくなる手土産



テイクアウト

Ts GALLERY (B2F)

商品名：.sign. CHIYOCO 4個入
価格：2,500円

3種類のサブレとそれぞれに合う生チョコレートをつっぷりサンドした贅沢な一品。化粧品のようなパッケージで、贈り物としてぴったりなサイズ感。全16種類のチョコサンドから詰め合わせもできます。

販売数量：1日30個限定（予定）



テイクアウト

ピオセボン (B2F)

商品名：レイヤーチーズケーキ ほうじ茶あんバター
価格：各508円

香り高いほうじ茶味のスポンジはチーズクリームと相性抜群。一番上には、バターとあんこが贅沢にトッピングされています。こだわり素材がふんだんに使われたたくさんの層をスプーンで一気にすくってお召し上がりください。



テイクアウト

GINZA SIX限定

Viennoiserie JEAN FRANÇOIS (B2F)

商品名：カヌレギフトBOX
価格：1,296円

しっとりむっちり食感で人気のカヌレに、お酒に合うようなちょっと贅沢で大人なお食事系フレーバーが入った甘いカヌレとはまた違う新感覚のカヌレ。香り高いトリュフ風味の「トリュフ」、香ばしいベーコンにチーズのコクが深い味わいの「燻しベーコンチーズ」、旨みが凝縮されたあめ色玉葱にブラックペッパーがアクセントの「オニオンペッパー」、甘酸っぱい莓チョコレートを含ませた「莓チョコ」の4種を詰め合わせたギフトBOXです。

販売期間：～5月31日まで



テイクアウト

GINZA SIX限定

Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名：ジャパニーズウイスキーGW限定セットA
価格：22,200円

富士シングルグリーン・イチローズモルトダブルディスティラリーズは、2021年に制定された「ジャパニーズウイスキーの定義」に沿った、真正正銘のジャパニーズウイスキーセットです。

販売期間：4月29日～5月8日まで
販売数量：1日10セット限定



テイクアウト

GINZA SIX限定

Jule's Whisky Collection (B2F)

商品名：ジャパニーズウイスキーGW限定セットB
価格：22,200円

ニッカセクション・イチローズモルトリミテッドエディション藍ラベルは、海外の原酒と日本の原酒のブレンドが楽しめる2本セットです。

販売期間：4月29日～5月8日まで
販売数量：1日10セット限定



テイクアウト

GINZA SIX限定

Cocolo Kitchen KYOTO (B2F)

商品名：あおさ粉ナッツ
価格：30g 700円／65g 1,290円

横浜で120年以上の歴史がある海苔問屋『萬金商店（出川哲朗氏の実家）』が厳選した風味豊かな国内産のあおさを使用したコロボナッツです。一度食べると止まらない美味しさ。シャンパン・ウイスキー・ビールとも相性抜群。

販売期間：4月29日～



テイクアウト

SunnyHills ginza (B2F)

商品名：いちごりんごケーキ
価格：2,400円

SunnyHills ginzaでは、青森県産紅玉りんごを使ったりんごケーキに、フランスの老舗ショコラブランド「ヴァローナ」のストロベリーチョコレートをつっぷりかけたいちごりんごケーキです。りんごの爽やかな香りと繊細な酸味に莓の濃厚な甘さ加わり、奥行きのある味わい。春らしく華やかなピンク色の装いも、手土産にも最適です。

販売期間：～5月初旬まで（予定）



テイクアウト

L'ABEILLE (B2F)

商品名：フィナンシェマドレーヌアソルティS
価格：2,160円

砂糖を一切使用せず、はちみつのみで仕上げた焼菓子。焦がしバターとアーモンドの香ばしい風味、サクサクとした食感で人気のはちみつ焼菓子「フィナンシェ オ ミエール ナチュール」と、はちみつレモンを表現し、レモンの風味をしっかりと感じられる、しっとり仕上げた人気のはちみつ焼菓子「マドレーヌ オ ミエール シトロン」を詰め合わせた、はちみつお菓子ギフトセットです。



テイクアウト

マーロウ (B2F)

商品名：極上のパーティープリン
価格：5,184円

天然の素材にこだわり、卵の力で固めた、全てが手作りの焼きプリン。北海道産の厳選生クリーム、マダガスカル産のバニラビーンズ、ブランド卵「善美人」というコク・味・黄身の濃さにこだわった卵を使用し、中身は1.2L、マーロウのプリン6個分。総重量約2キロの贅沢なプリンです。

サイズ：直径21cm ×高さ7cm
※ご予約制（3日前までに要予約）



テイクアウト

パティスリー パブロフ (B2F)

商品名：フェットメール
価格：2,000円

ルビーチョコレートでカーネーションを表現。はちみつ、生クリームを練り込んだしっとりとした生地と、ドライ莓、莓ペーストを練り込んだ生地を2層にして焼き上げた「パウンドケーキです。「フェットメール」はフランス語で母の日。母の日のギフトとしてもおすすめです。

販売期間：5月3日～5月8日まで
販売数量：期間中30台限定
※賞味期限：要冷蔵で4日限



テイクアウト

GINZA SIX限定

Ben's Cookies (B2F)

商品名：Mini Cookie Gift Tin
価格：990円

大人気のミニクッキーギフト缶が限定で登場。焼き立て濃厚チョコクッキーの中から「ミルクチョコレート」「ダブルチョコレート」など、おすすめフレーバーを6枚お選びいただけます。

販売期間：4月28日～5月9日まで
販売数量：1日10缶限定

GINZA SIX ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト

※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2022年4月14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。

大切な人や、自分用にも買って帰りたいくなる手土産



テイクアウト

麻布野菜菓子 (B2F)

商品名: 母の日ギフトセット
価格: 1,677円

麻布野菜菓子の人気アイテム野菜最中2個、野菜のフィナンシェ2個、野菜の羊羹1個を詰め合わせた、オリジナル母の日カード付きプチギフトセット。

販売期間: 4月29日～5月8日まで



テイクアウト

覚王山フルーツ大福 弁才天 (B2F)

商品名: フルーツ大福 無花果
価格: 800円～

当店で一番人気の無花果大福。甘美な味わいと独特な食味は、多くのお客様から愛されています。

販売期間: 4月下旬～9月頃まで
※入荷状況により、無くなり次第終了



テイクアウト

EATALY (6F)

商品名: DE MORI TORCETTO AL BURRO
価格: 1,380円

1974年創業のデ・モーリ社は、パン屋さんから始まり、今も伝統を受け継いで製品作りを行っています。長い時間をかけて制御された発酵工程を行うため、常に原材料にこだわっています。ピエモンテ州の伝統的な焼き菓子。たっぷりのバターを使いたくサクとした食感が特徴です。

ゴールデンウィークにわざわざ足を運びたいくなる特別グルメ・メニュー



イートイン

GINZA SIX限定

くろぎ茶々 (B2F)

メニュー名: 新茶 鯛茶漬け
価格: 3,300円

立春から数えて八十八日頃の新鮮な新芽を丁寧に摘んで作り上げた「八十八金」。香味優れた新茶の味わいを、くろぎ茶々特製の鯛茶漬で、食事とともに楽しみたいいただけます。

提供期間: 5月初旬～なくなり次第終了
提供数量: 1日10食限定



テイクアウト

イートイン

TOKYO MACAPRESSO (B2F)

商品名: トゥンカロンセット
価格: 8個セット 2,850円 / 12個セット 4,350円

通常のマカロンよりもたっぷり入った手作りのクリームを挟んだトゥンカロンは、味も見た目も華やかに仕上げました。定期的に入れ替わるフレーバーの中から好きなトゥンカロンをお選びいただけるため、自分用にもプレゼント用にもおすすめの商品です。



テイクアウト

GINZA SIX限定

Signifiant Signifié + plus (B2F)

商品名: カツサンド
価格: 1,080円

Signifiant Signifié + plus × とんかつの老舗 銀座梅林のコラボレーション商品。銀座梅林のヒレカツに合うように、特別に吟味したシニフィアン シニフィエの食パンでつくる究極のカツサンドを数量限定でご用意しました。

販売期間: 4月20日～5月31日まで
(毎日12時頃～販売予定)
販売数量: 未定
※入荷状況により、無くなり次第終了



テイクアウト

マローウ (B2F)

商品名: ベイクドマンゴーチーズプリン
価格: 1,026円

アルフォンソマンゴーというあらゆる品種の中でも味・香りが最高級とされ、キングオブマンゴーと称されているマンゴーを使用。濃厚なクリームチーズに、マンゴーの程よい甘味と酸味が加わり、濃厚かつさっぱりとしたフルーティーなプリンです。プリンの上にはマンゴービュッシュを敷き、フルーティーな甘い香りをお楽しみいただけます。マローウの手作りでお作りしている苦めのカラメルとも相性抜群です。

販売期間: 4月16日～8月23日まで
※無くなり次第終了



イートイン

GINZA SIX限定

家寶 跳龍門 (6F)

メニュー名: KAPO 鶏のクリスピー姿揚げ
価格: 1羽 10,890円 / 半羽 5,445円 (税・サービス料込)

鶏を吊るして、幾度となく丹念に油をかけ続けることで身は柔らかく、肉汁からは、芳香な鶏そのものの香りが楽しめる皮のパリッとした姿揚げに仕上がった家寶の至極の一品です。

提供数量: 1日10羽限定



イートイン

TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)

メニュー名: 黒鮑・イセエビ (半身)・厳選黒毛和牛
サーロインコース
価格: 20,000円

年々と希少価値が上がってきている黒アワビを贅沢に鉄板でお焼きします。また、黒アワビだけではなくウニ、イセエビ、黒毛和牛も召し上がっていただける大変豪華絢爛なコースになっています。

提供期間: 4月29日～5月8日まで
提供数量: ご予約分のみ
※3日前までに要予約

GINZA SIX ゴールデンウィークおすすめメニュー・商品リスト

※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2022年4月14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。

ゴールデンウィークにわざわざ足を運びたいくなる特別グルメ・メニュー



イートイン

TEPPANYAKI 10 GINZA (6F)

メニュー名：リンダー・ハーフボトル・乾杯シャンパン付きコース
価格：22,000円

乾杯でシャンパン、その後リンダー・ハーフボトルを贅沢な食材とお楽しみいただけるコースになっています。ズワイガニ、ウニ、イセエビ、アワビ、フォアグラ、黒毛和牛サーロイン等とマリアージュをぜひご堪能ください。

提供期間：4月29日～5月8日まで
提供数量：ご予約のみ
※3日前までに要予約



イートイン

GINZA SIX限定

Tamarind (6F)

メニュー名：スペシャルインド
価格：2,200円

インド定番のバナプリと人気のアポカドサラダ。サフランチキンティッカは、お好みで辛さを調整。いろいろなインドをお楽しみください。

提供期間：4月29日～5月8日まで



イートイン

GINZA SIX限定

Tamarind (6F)

メニュー名：SEAFOODOSA
価格：2,200円

ホタテの鉄板焼き、チーズ海老、メカジキ、ピリッとスパイスがきいた4種のシーフードのセット。メカジキは、タンダールで焼いたフィッシュティッカ、又はポビーシードをまぶして揚げたフィッシュカバチからお選びいただけます。南インド式のクレープを意味する「ドサ」と一緒にお召し上がりください。

提供期間：4月29日～5月8日まで



イートイン

EATALY (6F)

メニュー名：イタリアンコーラ&ピッツァセット
価格：2,200円～(予定)

トリノで生まれたイタリアン・コーラ「Molecola (モーレコーラ)」が日本初上陸。その発売を記念して、ピッツァとモーレコーラのセットをご用意し、特別なキャンペーンを開催します。実は、ピッツェリアではイタリア人もピッツァにコーラを合わせて楽しむのは一般的です。ぜひこのゴールデンウィークに最高に楽しい食事を体感してください。

提供期間：4月28日～5月8日まで
提供数量：1日50セット限定(予定)



イートイン

GINZA SIX限定

THE GRAND GINZA (13F)

メニュー名：“Matcha” AFTERNOON TEA SET
価格：5,500円(税・サービス料込)

450年の永きに渡り、宇治で受け継がれてきた茶師の技により生み出される「上林春松本店」の抹茶やほうじ茶、玄米茶とシェフ・パティシエのコラボレーションメニューをご用意しました。抹茶と相性の良い旬の菓との組み合わせだけでなく、レモンやクリームチーズ、フォワグラとのマリアージュなど、新たな味の発見がお楽しみいただける日本茶を堪能いただくアフタヌーンティーセットです。

提供期間：5月1日～6月30日まで



イートイン

GINZA SIX限定

日本橋 鯉 伊勢定～運～ (13F)

メニュー名：薫風
価格：13,750円(税込 サービス別)

新緑の軽やかな風情をGWの特別会席に仕立てました。前菜には利尻昆布のきいた豆腐に鯛わたの黄身餡・青利鳥賊とオクラの和え物を盛り、お造りには天然の鯛、焼き物には鱧白焼きを夏野菜と共にお出します。お食事は鯉の半尾のどんぶりとしていただけます。食後は旬の水菓子をご寄りました。お酒とともにゆらりとお過ごしください。

提供期間：4月29日～5月8日まで
提供数量：1日20食限定



イートイン

GINZA SIX限定

つきじ鈴富 (13F)

メニュー名：大間産本マグロの鮪尽くしコース
価格：13,200円(税込 サービス料別)

5周年を記念した特別コース。マグロ専門の仲卸(鈴富)が豊洲市場の初獲りで落とし、最新の技術で冷凍保存した青森・大間産本マグロを使用。黒いダイヤとも呼ばれる天然本マグロを最旬の美味しさでいただけるのは直営店ならではの強み。赤身、漬け、あぶり、中トロ、大トロなど7種類の鮪尽くしのコースにお椀、デザート付き。

提供期間：～5月8日まで

店舗イチオシグルメ



テイクアウト

イートイン

BLUE BOTTLE COFFEE (B2F)

商品名：トンカ テーズケーキ for COFFEE
価格：カット 704円/ホール 4,622円

スペインのミシュラン3ツ星レストランSant Pauのヘッドシェフを務めたJerôme Quilbeuf (ジェローム・キルポフ)シェフが、スペイン・バスク地方のチーズ、北海道産のフレッシュなクリームチーズなど、厳選した食材を贅沢に使用し、小麦粉不使用でつくり上げました。プルプルのココアヒーとご一緒に美味しくお召し上がりいただけるよう、バスクチーズケーキにトウモロコシを加えた、濃厚でクリーミーな舌触りとどけの良いテーズケーキです。
(テイクアウト：ホールのみ イートイン：カットのみ)

販売数量：1日20食限定



テイクアウト

イートイン

EATALY (6F)

商品名：Molecola CLASSICA
Molecola SENZA ZUCCHERO
価格：各430円

1954年のピエモンテ州に残るレシビからインスピレーションを得て、トスカナに拠点を置くアロマテリエと共同で開発しピエモンテ州トリノで誕生した100%イタリア産のコーラが日本初上陸。ヘリンボーン柄のガラス瓶が美しく、テイストはスタンダードなクラシックと、シュガーフリーでお料理にも合わせやすいセンザズッケロをご用意しました。店頭にてぜひお試しください。

販売期間：4月28日～