

爽やかに夏気分を盛り上げる！ GINZA SIX 夏のおすすめグルメ

シンガポール発のトリュフブランド日本初1号店や最高品質の高糖度トマトブランドがオープン！

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、夏気分を盛り上げる爽やかなアルコールやスイーツ系ドリンク、暑い夏こそ食べたくなるスパイスを効かせたグルメや旬の夏野菜を使ったグルメ、さっぱりとした柑橘類のスイーツなど今しか食べられない夏限定メニューが登場します。

さらに、B2Fには、シンガポール発のラグジュアリートリュフブランド「AROMA TRUFFLE(アロマトリュフ)」の日本初1号店が、各国のセレブリティや美食家の間で話題となっているグルメスナック菓子を展開し、6月30日(金)にオープンします。また、濃厚かつ糖度の高いフルーツミニトマト「OSMICトマト」を軸にした食をお届けする「OSMIC FIRST(オスミック ファースト)」も6月24日(土)にオープン。新たな店舗のオープンにより、GINZA SIXでしか味わえない、唯一無二なフーズフロアとして更なる進化を目指します。

※下記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次頁以降をご参照ください。

アルコールからスイーツ系まで！“夏ドリンク”でリフレッシュ



10FACTORY [B2F]
『みかんビール』



EATALY [6F]
『アペロール・スプリッツ』



KUGENUMA SHIMIZU [B2F]
『湘南レモネードフロート』



ホテルショコラ [B2F]
左『カカオフラッペ シングルオリジン』
右『ショコラフラッペ ミルキーブレンド』

暑い日も元気に！“スパイスグルメ”や“夏野菜”で夏バテ対策



家實 跳龍門 [6F]
『担々涼麺』



OSMIC FIRST [B2F]
『OSMICトマトコンポートカレー』



萩野屋 [B2F]
『峠の釜めし 泰』



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]
『スパイシービーフカレー』

爽やかな酸味が広がる“柑橘系”



マーロウ [B2F]
『有田みかんジュレ』



AND THE PRIET [B2F]
『瀬戸内レモン』

和の風味で涼を楽しむ！“ひんやり和スイーツ”



中村藤吉本店 [4F]
『宇治きん氷』



麻布野菜菓子 [B2F]
『野菜ゼリー』

アルコールからスイーツ系まで！“夏ドリンク”でリフレッシュ

生ビールと愛媛県産みかんジュースをブレンドしたビアカクテルや、イタリアを代表する食前酒アペロールの爽やかなカクテル、レモネードソーダに“塩”みるくソフトクリームをトッピングしたレモンフロートなど、厳しい暑さが予想される今夏のリフレッシュにぴったりな夏ドリンクを取り揃えました。



10FACTORY [B2F]
『みかんビール』
780円

生ビールと愛媛県産みかんジュースをブレンドしたビアカクテル。ビールのほろ苦さとみかんジュースの程よい酸味や甘みが絶妙なハーモニーを奏でる、10FACTORYの人気メニュー。ビールが苦手な方にも飲みやすい風味の一品です。



BLUE BOTTLE COFFEE [B2F]
『ブルーボトルコーヒー ペールエール』
1,023円

「スリーアフリカズ」のフルーティで明るいテイストと、ペールエールのクリアな苦味と甘さがマッチし、バランスのとれた喉越しの良いコーヒーペールエールに仕上がりました。口を近づけるとシトラスのフレッシュなアロマが香り立ち、コーヒーのロースト感とビールのシャープな苦みが合わさった、爽やかに飲みやすく、夏におすすめの一品です。



EATALY [6F]
『アペロール・スプリッツ』
780円（サービス料込）

イタリアを代表する食前酒アペロール・スプリッツ。イタリアでは、夕方になると街中のパルやカフェはオレンジのグラスを傾ける人々で賑わいます。アペロールは、食前酒用のリキュールとして北イタリアの街パドヴァで生まれました。オレンジ風味のアペロールとスパークリングワイン、炭酸水から作られる爽やかなカクテルは、夏の夕暮れ時にお楽しみいただきたい1杯です。

※アペロールのリキュール(2,176円)は、マーケットにてご購入いただけます。



ビオセボン [B2F]
『レフェビオ ノンアルコールカクテル 1,000ml』
754円

有機ライムと有機レモン果汁をベースに、ケーンシュガーでほんのり甘みをプラスした、モロカンミントが爽やかに香るノンアルコールカクテル（アルコール分0.00%）です。夏のアウトドアにもおすすめのサイズ。

※モヒートにはモロカンミント香料を使用。



KUGENUMA SHIMIZU [B2F]
『湘南レモネードフロート』
660円

本店フレンチシェフが考案する人気スイーツのひとつ。お料理のエッセンスを効かせた甘さを引き立てる絶妙な塩加減でミルク本来の濃厚な味わいが楽しめる、当店人気No.1の湘南“塩”みるくソフトクリームをトッピングしたフロート。シチリア産レモンのさわやかで上品な微炭酸レモネードソーダとの相性抜群。



ホテルショコラ [B2F]
(左)『カカオフラッペ シングルオリジン』 650円
(右)『ショコラフラッペ ミルキーブレンド』 600円

新しく2種類のフラッペが新発売。カカオフラッペ シングルオリジンは、希少なアマゾンカカオを使っている、カカオがフルーツであることを強く感じる、フルーティな酸味が魅力。ショコラフラッペ ミルキーブレンドでは、ミルクレープの美味しさを満喫できます。キーンと冷たい個性豊かな味をお楽しみください。

上記は一例です。別紙「夏グルメおすすめメニュー・商品リスト」もご覧ください。



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏グルメおすすめメニュー・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。

暑い日も元気に！“スパイスグルメ“や”夏野菜“で夏バテ対策

煎った白胡麻が香ばしい冷たい汁なし担々麺や、トムヤムクン風味で炊き上げた釜めし、トマトの甘さとスパイシーさのバランスが絶妙なカレーなどスパイスを効かせたグルメや、滋味深い鰻、夏野菜を使ったグルメなど、暑さに疲れた体を元気にしてくれるグルメを取り揃えました。



家實 跳龍門 [6F]
『担々涼麺』

2,200円(サービス料別)

“家實・跳龍門”の夏麺といえば、冷たい汁なし担々麺。煎った白胡麻の香ばしい香りと、さっぱりなのに奥深い味わいのたれが細麺によく絡み、ツルツルとしたのど越しの良い一品です。



荻野屋 [B2F]
『峠の釜めし 泰』

各1,900円

海老や鶏肉、筍など、おなじみの具材はそのままに、トムヤムクン風味で炊き上げた釜めしです。レモングラスや香草を使って、あの辛さと酸味を表現しました。ライムを搾れば、さらにさっぱりした本格派の味わいに。付け合わせの香の物もレモンを効かせ、アジアンテイストに仕上げています。



OSMIC FIRST [B2F] ※6/24 OPEN
『OSMICトマトコンポートカレー』

2,700円

たっぷりの高糖度OSMICTマトとオリジナル配合のスパイスを合わせ、トマトの甘さとスパイシーさのバランスが絶妙なカレー。別添えの「OSMICTマトコンポート」と、未成熟のOSMICTマトを白バルサミコで漬けた「OSMICTマトピクルス」が良いアクセントになります。糖度12「OSMIC FIRST QUEEN」のトマトを糖度40になるまで煮詰めた「濃縮トマト」をお好みで加えると、さらにOSMICTマトの美味しさをお楽しみいただけます。
※こちらの商品はフローズンフード(冷凍食品)です。



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]
『スパイシービーフカレー』

各356円

まるで揚げたようにサクサク食感の焼きカレーパン。数種類のスパイスをたっぷりを使用した旨辛なカレーがクセになる味わいです。中にはゴロっと角切りビーフが入っておりビーフの旨みが広がります。サクサクの生地とスパイスが効いたカレーが夏の暑い日にも食欲をそそる一品です。



EATALY [6F]
『青唐辛子とサルシッチャのピッツァ』

2,280円(サービス料込)

ピリッと辛味のあるンドゥーヤ(豚肉と唐辛子を使ったペースト状のサラミ)、青唐辛子とサルシッチャ、赤玉ねぎなどをトッピングした夏にピッタリなスパイシーな味わいのピッツァ。ムリーノマリーノ社のイタリア産小麦粉を使った香り高い生地との相性も抜群です。きりりと冷えた白ワインやイタリア産のビール、コーラなどお楽しみください。



日本橋 鰻 伊勢定 ~蓮~ [13F]
『鰻重「梅香」』

8,250円(サービス料別)

愛知県三河一色産の国産鰻を備長炭でふっくらと焼き上げました。関東風の蒸しのきいた蒲焼きは大変柔らかく、伊勢定のさっぱりとしたタレと相性抜群です。
※ご注文を頂いてから調理を始めますので、ご提供には30分程度お時間を頂戴しています。

“夏野菜”を使ったメニューも！別紙「夏グルメおすすめメニュー・商品リスト」もご覧ください。



※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「夏グルメおすすめメニュー・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。

爽やかな酸味が広がる“柑橘系”

有田みかんのコンポートが丸ごと2個入った贅沢なジュレや、レモンの風味が食欲をそそる「鶏のはちみつレモン焼」と夏を感じさせる食材が詰まった海苔弁、濃厚なチーズを練りこんだコクのある生地にも蜜漬けた甘酸っぱい完熟オレンジとレモンを散りばめた夏らしいパウンドケーキなど、爽やかな柑橘をお楽しみいただけるラインナップです。



マーロウ [B2F]
『有田みかんジュレ』
各972円

濃いみかんの味が特徴の和歌山県産有田みかんジュースと有田みかんのコンポートが丸ごと2個入った、贅沢なジュレ。水を一切使用せずに作っているため、素材本来の味を存分に楽しめます。お子様にも大人気の夏季限定商品です。



GINZA SIX
限定
AND THE FRIET [B2F]
(左)『瀬戸内レモン』 740円
(右)『ライチハニーレモンウォーター』 580円

『瀬戸内レモン』は、世界各国から取り寄せた上質なジャガイモで作られたドライフリットに、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。ドライフリットがたっぷりに入った90gサイズなので、ホームパーティーなど大人数でもお楽しみいただけます。

『ライチハニーレモンウォーター』は、生のレモンをまるごと半分入れたリッチなドリンク。ライチの豊潤な甘さと香りに、ローズのドライフラワーを加えた、見た目にも華やかなハニーレモンウォーターです。ドライフリットにもベストマッチのおいしさ。
※GINZA SIX限定はライチハニーレモンウォーターのみです。



刷毛じょうゆ 海苔弁 山登り [B2F]
『海苔弁 夏山』
各1,580円

レモンの風味が食欲をそそる「鶏のはちみつレモン焼」に、京野菜の一つ、今が旬の「万願寺唐辛子」。「枝豆と海老の山芋のお餅」など、人気の「海苔弁 山」をベースに、旬の味覚、夏を感じさせる食材で海苔弁を作りました。山の日を含む8月13日までの期間限定の海苔弁です。



ISHIYA G [B2F]
『サク ラング・ド・シャ(レモン)』
1,566円

ホワイトチョコレートの甘さとレモンの酸味を合わせたキレの良い味わいのチョコレートを、レモン風味のラング・ド・シャでサンドしました。口いっばいにレモンの香りが広がる、夏らしい爽やかなおいしさです。



GINZA SIX
限定
麻布野菜菓子 [B2F]
『オレンジとレモンの焼き浮島』
2,970円

麻布野菜菓子の和風パウンドケーキ「季節の焼き浮島」シリーズの夏季限定の商品です。濃厚なチーズを練りこんだコクのある生地にも、蜜漬けた甘酸っぱい完熟オレンジとレモンを散りばめ、夏らしいパウンドケーキに仕上げました。



THE GRAND GINZA [13F]
『サマーアフターヌーンセット-銀座の清夏-』
5,720円(サービス料込)

南国の甘酸っぱくジューシーなサマーフルーツがイエロー&オレンジの明るく爽やかな夏のアフターヌーンティーに。マンゴー・ココナッツ・オレンジスコーンなど王道フルーツから瀬戸内レモンの素麺など、大人の遊び心をくすぐる、鮮やかなセイボリーに仕立てました。

和の風味で涼を楽しむ！ひんやり“和”スイーツ

抹茶蜜の旨味とほうじ茶蜜の香りの2つの和の味わいが楽しめるかき氷や、野菜の形をそのままに蜜煮してゼリーに閉じ込めた野菜ゼリー、プルプルのわらび餅とパイナップルなどの旬のトロピカルフルーツのあんみつなど、見た目も涼やかな和スイーツで涼をお楽しみください。



中村藤吉本店 [4F]
『宇治きん氷』
1,600円

抹茶蜜の旨味とほうじ茶蜜の香りの2つの和の味わいが楽しめるかき氷です。素材にこだわり、蜜は店舗で手作りしています。綿雪のようなロどけの氷にソフトクリームを添えて仕上げました。



麻布野菜菓子 [B2F]
『野菜ゼリー』
(ミニトマト/セロリと酢橘/ナスと赤ワイン/ほおずき)
各864円

野菜の形をそのままに蜜煮してゼリーに閉じ込め、野菜のみずみずしさを、見た目にも美しく、美味しいスイーツに仕上げました。真っ赤に熟したミニトマト、酢橘の香りを加えたセロリ、リンゴのコンポートのような赤ワインで煮込んだ茄子、まるでトロピカルフルーツのような香り高いほおずきの4種をお楽しみください。



GINZA 芭蕉堂 [B2F]
『わらび餅のトロピカルフルーツあんみつ』
各580円

黒糖蜜を練りこんだ寒天にトッピングするのは、プルプルのわらび餅とパイナップルなどの旬のトロピカルフルーツ。商品の主役ともいえる「黒糖蜜」は、沖縄県波照間島のサトウキビと水を使用して現地で作られました。波照間島の恵みがたっぷり詰まった黒糖蜜です。黒糖独特の風味と甘みで夏を満喫できる一品です。

その他ひんやりグルメ、店舗おすすめの夏グルメも充実！別紙「夏グルメおすすめメニュー・商品リスト」もご覧ください。



<NEW SHOP OPEN>

▼AROMA TRUFFLE/アロマトリュフ [B2F]

シンガポール発ラグジュアリートリュフブランドの日本初1号店がGINZA SIXに登場！

3人兄弟のシンガポール人によって創業され、世界中の美食家の間で話題になったイタリア産トリュフスナック「AROMA TRUFFLE(アロマトリュフ)」。イタリア・ウンブリア州の専属農家で最高級のブラックサマートリュフを厳選、その薫りを最大限に引き出したイタリア産トリュフの芳醇な薫りを日本にお届けします。

【オープン日】6月30日(金)

<https://www.aromatruffle.jp/>



▼OSMIC FIRST/オスミック ファースト [B2F]

OSMICトマトの中で厳選した最高品質のものを軸にした商品をお届けする食のハイブランド。

ゼロから開発した培土と栽培環境で育てる贅沢なトマトを収穫後に1つひとつ糖度を測定し、11度以上を満たすものだけをセレクトした特別なパッケージがOSMIC FIRSTトマトです。また、その特別なトマトのみを使用したトマトジュース、トマトをふんだんに使ったフローズンフードを展開。暮らしにささやかな豊かさを連れてきて、1人の時間が少し贅沢になったり、パートナーにも喜ばれる商品ですのでぜひ店頭にお越しください。

【オープン日】6月24日(土)

<https://www.osmicfoods.jp/>



<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: 松野(090-9836-4769)、戸田(080-7255-9952) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

アルコールからスイーツ系まで！“夏ドリンク”でリフレッシュ



くろぎ茶々[B2F]

常葉 白練 フローズンドリンク
880円

厳選した『京都 福寿園』の宇治抹茶にクリームチーズとの相性を考えてお作りした、夏におすすめのフローズンドリンクです。お好みで黒蜜、きな粉をトッピング。混ぜながら飲んでいただくことで、味の変化をお楽しみいただけます。

6月中旬～ ※無くなり次第終了
1日20個限定(予定)

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



ピオセポン[B2F]

レフェビオ ノンアルコール 1,000ml
754円

有機ライムと有機レモン果汁をベースに、ケーンシュガーでほんのり甘みをプラスした、モロッカンミントが爽やかに香るノンアルコールカクテル(アルコール分0.00%)です。夏のアウトドアにもおすすめのサイズ。
※モヒートにはモロッカンミント香料を使用。

テイクアウト

※写真はイメージです



BLUE BOTTLE COFFEE[B2F]

ブルーボトルコーヒー ペールエール
1,023円

「スリーアフリカズ」のフルーティで明るいテイストと、ペールエールのクリアな苦味と甘さがマッチし、バランスのとれた喉越しの良いコーヒーパーエールに仕上がりました。口を近づけるとシトラスのフレッシュなアロマが香り立ち、コーヒーのロースト感とペールのシャープな苦みが合わさった、爽やかに飲みやすく、夏におすすめの一品です。

イートイン



ホテルショコラ[B2F]

カカオフラッペ シングルオリジン
ショコラフラッペ ミルクキーブレンド
カカオフラッペ 650円/ショコラフラッペ 600円

新しく2種類のフラッペが新発売。カカオフラッペ シングルオリジンは、希少なアマゾンカカオを使っていて、カカオがフルーツであることを強く感じる。フルーティな酸味が魅力。ショコラフラッペ ミルクキーブレンドでは、ミルクキーなチョコレートの美味しさを満喫できます。キーンと冷たい個性豊かな味をお楽しみください。

※無くなり次第終了

テイクアウト

※写真は左から「カカオフラッペ」「ショコラフラッペ」です



ワインショップ・エノテカ[B2F]

グラスビレ
各880円

ワインで作った大人のかき氷。白、ロゼ、赤ワインをベースに使用し、「ミントが香る爽やかなプラン」「ピンク色で華やかなロゼ」「シックな色味で大人なルージュ」の3種類からお選びいただけます。

7月1日～8月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



10FACTORY[B2F]

みかんビール
780円

生ビールと愛媛県産みかんジュースをブレンドしたビアカクテル。ビールのほろ苦さとみかんジュースの程よい酸味や甘みが絶妙なハーモニーを奏でる、10FACTORYの人気メニュー。ビールが苦手な方にも飲みやすい風味の一品です。

イートイン

テイクアウト

※写真はイメージです(カップでの提供になります)



KUGENUMA SHIMIZU[B2F]

湘南レモネードフロート
680円

本店フレンチシェフが考案する人気スイーツのひとつ。お料理のエッセンスを効かせた甘さを引き立てる絶妙な増加減でミルク本来の濃厚な味わいが楽しめる。当店人気No.1の湘南“塩”みるくソフトクリームをトッピングしたフロート。シチリア産レモンのさわやかで上品な微炭酸レモネードソーダとの相性抜群。

テイクアウト



EATALY[6F]

アペロール・スプリッツ
780円(サービス料込)

イタリアを代表する食前酒アペロール・スプリッツ。イタリアでは、夕方になると街中のバルやカフェはオレンジのグラスを傾ける人々で賑わいます。アペロールは、食前酒用のリキュールとして北イタリアの街バドヴァで生まれました。オレンジ風味のアペロールとスパークリングワイン、炭酸水から作られる爽やかなカクテルは、夏の夕暮れ時にお楽しみいただきたい1杯です。
※アペロールのリキュール(2,176円)は、マーケットにてご購入いただけます。

イートイン

※写真はイメージです(グラスでの提供になります)

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

暑い夏も元気に！“スパイス”や“夏野菜”で夏パテ対策



テイクアウト

Viennoiserie JEAN FRANÇOIS[B2F]

スパイシービーフカレー
各356円

まるで揚げたようにサクサク食感の焼きカレーパン。数種類のスパイスをたっぷりを使用した旨辛なカレーがクセになる味わいです。中にはコロっと角切りビーフが入っており、ビーフの旨みが広がります。サクサクの生地とスパイスが効いたカレーが夏の暑い日にも食欲をそそる一品です。



GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト

萩野屋[B2F]

峠の釜めし 豪
各1,900円

海老や鶏肉、筍など、おなじみの具材はそのままに、トムヤムクン風味で炊き上げた釜めしです。レモングラスや香草を使って、あの辛さと酸味を表現しました。ライムを搾れば、さらにさっぱりした本格派の味わいに。付け合わせの音の物もレモンを効かせ、アジアンテイストに仕上げています。

6月中旬～8月中旬まで
1日15食限定(予定)

テイクアウト

※写真は左から「1箱」[約150g]です

OSMIC FIRST[B2F] ※6月24日OPEN

OSMIC FIRST PRINCESS
1箱 各1,150円/約150g 2,160円

ゼロから開発した土壌と栽培環境で育てる養分なトマトは収穫後に1つひとつ糖度を測定し、糖度11度を満たすトマトだけに許された厳選ラングが「OSMIC FIRST PRINCESS」です。食べたその瞬間に、思わず笑顔になってしまふ、トマトの常識を超えた重さの甘さをご体感ください。よく冷やしてお召し上がりいただくのがおすすめです。



テイクアウト

OSMIC FIRST[B2F] ※6月24日OPEN

OSMICマトコンポートカレー
2,700円

たっぷりの高糖度OSMICマトとオリジナル配合のスパイスを合わせ、トマトの甘さとスパイシーさのバランスが絶妙なカレー。別添えの「OSMICマトコンポート」と、未成熟のOSMICマトを白バルサミコで漬けた「OSMICマトクルス」が良いアクセントになります。糖度12「OSMIC FIRST QUEEN」のトマトを糖度40になるまで煮詰めた「濃縮トマト」をお好みで加えると、さらにOSMICマトの美味しさをお楽しみいただけます。※こちらの商品はフローズンフード(冷凍食品)です。

※写真はイメージです。トマトとパンは付いていません。



期間限定

イートイン

家寶 跳龍門[6F]

担々涼麵
2,200円(サービス料別)

“家寶・跳龍門”の夏麵といえば、冷たい汁なし担々麵。煎った白胡椒の香ばしい香りと、さっぱりなのに奥深い味わいのたれが細麺によく絡み、ツルツルとしたのど越しの良い一品です。

9月30日まで(予定)



GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

家寶 跳龍門[6F]

五目入りミニ冬瓜の蒸しスープ
4,620円(サービス料別)

夏の定番として知られる冬瓜のスープ。冬瓜そのものを器に仕立てています。水分が多くあっさりとした味ですが、蟹肉や鴨のローストを加え、食感とともに深みがあります。温かいスープですが、冬瓜には体を冷やす作用があり、ビタミンやカリウムが豊富な夏パテ緩和につながります。広東料理の真髄をご賞味ください。

6月上旬～9月30日まで(予定)



GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

ピストロ オザミ[6F]

夏産と吉田豚のテリヌ
冷製フォアグラの赤ワイン煮添え
1,980円

秋冬のイメージのジビエですが、夏の時期の鹿は野趣溢れる味わいながらも上品な味わいが特徴。埼玉県産の吉田豚とあわせてテリヌにしました。冷製フォアグラの赤ワイン煮を添えてリッチな味わいに。テリヌと一緒に召し上がりがりたくと、より深い味わいが楽しめます。力強いワインによく合う一品です。

6月上旬～8月31日まで



イートイン

EATALY[6F]

オルトラーナ・ピアンカ
2,480円(サービス料込)

彩り豊かな季節の野菜とモッツアレラをトッピングしたピッツァ。イタリア産小麦粉の豊かな香りと、みずみずしい夏野菜の美味しさが口いっぱい広がります。「ピアンカ」とはイタリア語で「白」のこと。通常のピッツァには欠かせないトマトソースをあえて使用せず、シンプルに野菜の美味しさを味わっていただきたい一品です。



イートイン

EATALY[6F]

青唐辛子とサルシッチャのピッツァ
2,280円(サービス料込)

ピリッと辛味のあるシドゥーヤ(豚肉と唐辛子を使ったペースト状のサラミ)、青唐辛子とサルシッチャ、赤玉ねぎなどをトッピングした夏にピッタリなスパイシーな味わいのピッツァ。ムリーノ・マリノ社のイタリア産小麦粉を使った香り高い生地との相性も抜群です。きりりと冷たい白ワインやイタリア産のビール、コーラなどと楽しみください。



期間限定

イートイン

THE GRAND GINZA[13F]

シェフ特製 スパイシーバーガー
2,880円(サービス料込)

国産牛を100%使用したパティに、シェフ特製のスパイシーなソースで仕上げた夏季限定オリジナルバーガー。ガツンとくる辛味と、スパイスと香味野菜の豊かな香りが風味が食欲をそそる一品です。ぜひ豪快にかぶりついてお召し上がりください。

7月1日～8月31日まで



GINZA SIX限定

イートイン

日本橋 鰻 伊勢定～蓮～[13F]

鰻重「梅香」
8,250円(サービス料別)

愛知県三河一色産の国産鰻を備長炭でふっくらと焼き上げました。関東風の蒸しきいた蒲焼きは大変柔らかく、伊勢定のさっぱりとしたタレと相性抜群です。※ご注文を頂いてから調理を始めますので、ご提供には30分程度お時間を頂戴しています。



GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

てんぷら山の上 Ginza[13F]

夏のおすすめコース ※ランチ限定
18,500円(サービス料込)

夏に旬を迎える食材をふんだんに取り入れたランチ限定のおすすめコース。特に鮑や鮎、オクラやとうもろこしの天ぷらは食感、香り、味で夏を感じていただけます。前菜には水貝やお道里を、メインのお食事は毎年ご好評いただいている肉厚な鰻を使った冷やし天茶か温かい天茶をお選びください。

8月31日まで
1日10食限定

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト**夏気分を盛り上げる！爽やかな“柑橘系”**
刷毛じょうゆ 海苔弁山盛り[B2F]
海苔弁 夏山
各1,580円

レモンの風味が食欲をそそる「鶏のはちみつレモン焼」に、京野菜の一つ、今が旬の「万願寺唐辛子」。「枝豆と海老の山芋のお餅」など、人気の「海苔弁 山」をベースに、旬の味覚、夏を感じさせる食材で海苔弁を作りました。山の日を含む8月13日までの期間限定の海苔弁です。

期間限定

テイクアウト

8月7日～8月13日まで(予定)
1日20個限定(予定)


AND THE FRIET[B2F]
瀬戸内レモン
740円

世界各国から取り寄せた上質なジャガイモで作られたドライフリットに、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。ドライフリットがたっぷりに入った90gサイズなので、ホームパーティーなど大人数でもお楽しみいただけます。

※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト


AND THE FRIET[B2F]
ライチハニーレモンウォーター
580円

生のレモンをまるごと半分入れたリッチなドリンク。ライチの豊富な甘さと香りに、ローズのドライフラワーを加えた、見た目にも華やかなハニーレモンウォーターです。ドライフリットにもベストマッチのおいしさ。

GINZA SIX限定

テイクアウト


マーロウ[B2F]
有田みかんジュレ
各972円

濃いみかんの味が特徴の和歌山県産有田みかんジュースと有田みかんのコンポートが丸ごと2個入った、贅沢なジュレ。水を一切使用せずで作っているため、素材本来の味を存分に楽しめます。お子様にも大人気の夏季限定商品です。

8月27日まで(予定) ※無くなり次第終了
(原材料の入荷により早期終了の可能性があります)
※5個以上の大口注文は3日前までの予約推奨。

期間限定

テイクアウト


麻布野菜菓子[B2F]
オレンジとレモンの焼き浮島
2,970円

麻布野菜菓子の和風パウンドケーキ「季節の焼き浮島」シリーズの夏季限定の商品です。濃厚なチーズを練りこんだココのある生地に、蜜漬けした甘酸っぱい完熟オレンジとレモンを散りばめ、夏らしいパウンドケーキに仕上げました。

6月中旬～8月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト


ISHIYA G[B2F]
サクランゴ・ド・シヤ(レモン)
1,586円

ホワイトチョコレートの甘さとレモンの酸味を合わせたキレの良い味わいのチョコレートを、レモン風味のラング・ド・シヤでサンドしました。口いっぱいレモンの香りが広がる、夏らしい爽やかなおいしさです。

8月31日まで ※無くなり次第終了(早期終了の可能性がありますが)

期間限定

テイクアウト


THE GRAND GINZA[13F]
サマーアフタヌーンセット-銀座の清夏-
5,720円(サービス料込)

南国の甘酸っぱくジューシーなサマーフルーツがイエロー&オレンジの明るく爽やかな夏のアフタヌーンティーに。マンゴー・ココナッツ・オレンジスコーンなど王道フルーツから瀬戸内レモンの素種など、大人の遊び心をくすぐる、鮮やかなセイボリーに仕立てました。

7月1日～8月31日まで

期間限定

イートイン

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト

和の風味で涼を楽しむ！ひんやり“和”スイーツ



覚王山フルーツ大福 弁才天[B2F]

フルーツ大福 スイカ
680円

たっぷりの水分と程よい甘み楽しめる夏の風物詩。シャリッとした食感と求肥のモチッとした食感が意外な組み合わせの夏季限定の人気商品。果肉はみずみずしくジュシーで、甘さもあり、夏バテ・熱中症対策にも最適です。

8月下旬頃まで

期間限定

テイクアウト



GINZA 芭蕉堂[B2F]

わらび餅のトロピカルフルーツあんみつ
各580円

黒糖蜜を練りこんだ寒天にトッピングするのは、プルプルのわらび餅とパイナップルなどの旬のトロピカルフルーツ。商品の主役ともいえる「黒糖蜜」は、沖縄県波照間島のサトウキビと水を使用して現地で作られました。波照間島の恵みがたっぷり詰まった黒糖蜜です。黒糖独特の風味と甘みで夏を満喫できる一品です。

6月中旬頃～8月下旬まで(予定)
1日30個限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト

※写真はイメージです



麻布野菜菓子[B2F]

野菜ゼリー(ミニトマト/セロリと酢橘/ナスと赤ワイン/ほおずき)
各864円

野菜の形をそのままに蜜煮してゼリーに閉じ込め、野菜のみずみずしさを、見た目にも美しく、美味しいスイーツに仕上げました。真っ赤に熟したミニトマト、酢橘の香りを加えたセロリ、リンゴのコンポートのような赤ワインで煮込んだ茄子、まるでトロピカルフルーツのような香り高いほおずきの4種をお楽しみください。

9月上旬まで

期間限定

テイクアウト



中村藤吉本店[4F]

宇治きん水
1,600円

特製の抹茶蜜の旨味とほうじ茶蜜の香り、芳醇なお茶の味の2つの和の味わいが楽しめるかき水です。素材にこだわり、蜜は店舗で手作りしています。綿雪のような口どけの氷にソフトクリームを添えて仕上げました。

8月31日まで

期間限定

イートイン

暑い日に食べたい！ひんやりスイーツ



L'ABEILLE[B2F]

はちみつソルベ(レモン/ひまわり/オレンジ)
各864円

自宅で凍らせて食べる「はちみつシャーベット」は、フルーツの果汁などは一切使用せず、ラベイユが厳選した“天然はちみつ”の風味だけで違いを出している夏季限定商品です。「レモン」は柑橘を思わせる香りとやさしい甘み、「ひまわり」はジュシーでまろやかな甘み、「オレンジ」は柑橘を思わせるルーティーナ甘みが特徴。瓶のまま冷凍庫でよく凍らせて、3種の個性豊かな味わいをお楽しみください。各80g。
※常温販売。配送可。

8月31日まで
期間中各種200個限定

期間限定

テイクアウト

※写真はイメージです



HONMIDO[B2F]

白桃すりおろしゼリー4個入
1,720円

国内産の白桃をすりおろし、ごろっとした果肉と一緒にやわらかなゼリーで包みました。みずみずしい白桃がたっぷり入った、季節限定の味わいをお楽しみください。HONMIDOモチーフのリーフをあしらった涼しげなクリアパッケージは、夏のプレゼントにぴったり。ちょっとしたプレゼントにも、ご自宅用にもおすすめです。

8月31日まで(予定) ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



ISHIYA G[B2F]

ジュレノール 10個入
2,700円

北海道産素材が特徴のISHIYAオリジナルゼリー「ジュレノール」。「七飯りんご×白桃ゼリー」「仁木ブルーベリー×巨峰ゼリー」「マスカット×らいでんメロンゼリー」「さくらんぼ×足寄いちごゼリー」の4種を詰め合わせました。夏ギフトにぴったりの爽やかなおいしさです。

※七飯りんご×白桃ゼリー、マスカット×らいでんメロンゼリー各3個入り/仁木ブルーベリー×巨峰ゼリー、さくらんぼ×足寄いちごゼリー各2個入り。

8月31日まで ※無くなり次第終了(早期終了の可能性あります)

期間限定

テイクアウト



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS[B2F]

パン・アラ・クレーム
各281円

しっとりもちもち生地にカスタードクリームをたっぷり詰めました。クリームはバナナ香る軽やかなカスタードと濃厚なカスタードのダブルクリーム。口の中でとろとろとした程よい甘さのダブルクリームが広がるおやつにもぴったりな冷やして美味しいクリームパンです。

テイクアウト



ピオセパン[B2F]

ソイジェラ(バナナ/チョコ/ストロベリー/抹茶)
各411円

有機JAS認定された静岡の工場ですとつひとつ手作りされた、有機豆乳を使用したプラントベースのジェラート。厳選されたオーガニック素材を使用したやさしい味わいと、なめらかな食感をお楽しみください。

テイクアウト

7月17日まで(予定) ※無くなり次第終了
(材料の入荷状況により早期終了の可能性あります)
※5個以上の大口注文は3日前までの予約推奨。

期間限定

テイクアウト

GINZA SIX 夏グルメおすすめメニュー・商品リスト**店舗おすすめの夏グルメ**
パティスリー GIN NO MOR[B2F]
森の恵みクッキー プティボワ 季節限定Summer缶
4,320円

ひまわりがモチーフのクッキーを中心に、ローズマリーやミントなどのハーブや、生胡椒などのスパイスを効かせたを夏らしいクッキーを詰め合わせました。夏の森の恵みで作ったクッキー缶は、夏の便りに添えたり、帰省の手土産にと夏のギフトにぴったりの一品です。

8月29日まで
 ※土曜日～火曜日限定販売／各日数量限定


綾farm[B2F]
果樹園のそよかぜ
2,050円(8袋入)

「もも」「バイン」「マンゴー」「あんず」の夏の国産果物4種を詰め合わせました。綾farmが国産果実を使って厳選して作ったしっとり柔らかいセミドライフルーツです。日持ちも約3か月と長いため贈り物で使用した際もゆったりお楽しみいただけます。入り個数を変更したサイズ違いも2種類あります。夏ギフト限定包装紙は青色で涼しく彩ります。

7月31日まで(予定) ※無くなり次第終了


ホテルシヨコラ[B2F]
クッキーズ リュクス
(ミルクチョコレート/カカオ/チョコチップ)
各1,800円

カカオの美味しさを満喫できる、3種類のクッキーが「新発売」になりました。カカオ分85%のダークチョコとカカオニブの入った「カカオ」。カカオ分70%のダークチョコチップを使った「チョコチップ」。ミルクチョコで全体をコーティングした「ミルクチョコレート」。どれも、ザクザクと素朴な口あじのクッキーです。

テイクアウト

※写真は「クッキーズ リュクス カカオ」です


Jule's Whisky Collection[B2F]
白州12年・AMAHAGANエディションSUMMER2本セット
28,000円

爽やかでフルーティな後味の「白州12年」と、AMAHAGANシリーズで初めて、お味にスモーキーさを加えた「AMAHAGAN エディションSUMMER」の2本をお得なセットにしました。ストレートやロックでも楽しめて、ハイボールにも適した2本なので、夏のギフトにぴったりです。(ギフトボックスでお渡し、紙袋無料)

6月20日～8月20日まで
 期間中20セット限定(先着)

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト


SunnyHills ginza[B2F]
バナナワッフルクッキー8枚入
2,800円

台湾産の山岳バナナを使ったバナナワッフルクッキーです。山岳バナナは、深い甘みの中にあるほのかな酸味と豊かな香りが特徴。バナナの美味しさを凝縮した驚くほど濃厚な味わいのフィリングと、愉快で可愛いバナナやサルのバズルのような型抜きクッキーは、みんなで美味しく楽しめる一品です。

テイクアウト


ピオセポン[B2F]
ジャストティー
各648円

ピオセポンで大好評のジャストティーから水出しタイプで飲めるハーブティーが新登場。「ローズレモネード&ハイビスカス」「マンゴーパッションフルーツ&シトラスオレンジ」「ブルーベリーアップル&カシス」の3種のフレーバーをご用意しました。水出しタイプなので、外出先や自宅などで気軽に楽しみたいいただけます。各3g×10袋。

テイクアウト


熊本あか牛しゃぶしゃぶ 甲梅[13F]
しゃぶしゃぶ 凛
20,000円(サービス料込)

夏の前菜「湯菜と順才のポン酢ジュレ」「嶺岡豆腐 フルーツマトとバジルソース」、旬菜の逸品「冷蔵冬瓜の海老そぼろあんかけ」など、夏のメニューが楽しめる定番コースです。デザートには「八女抹茶ふりん」が付きます。希少なあか牛の肉の旨味を季節料理とともに召し上がりください。
 ※コースのうち、前菜と旬菜の逸品が季節限定メニューに変わります。

期間限定

イートイン

※写真はイメージです