

自然派ワインや秋の幸でリッチな時間を堪能 GINZA SIX 秋のおすすめグルメ

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、秋の夜長にセットで楽しめる自然派ワイン&グルメや、秋の味覚を贅沢に使ったこだわりのグルメ&スイーツ、華やかな見た目ですまるでアートのような美しいスイーツなど、リッチで大人な時間をご堪能いただける秋限定メニューが登場します。

※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。

秋の夜長は“自然派ワイン”とともに



ビストロ オザミ [6F]

オレンジ イン アルザス 2020年
ドメーヌ エンゲル

ヨーロッパ産ポルチーニ茸と
新潟魚沼産八色しいたけの炙り
自家製吉田豚のベーコンを添えて



EATALY [6F]

クエルチャベッタ キャンティ クラッシコ
イル フィオリーノ ペコリーノ
コン タルトゥーフォ
各種チーズ盛合せ



ピオセボン [B2F]

マリス ピュア・グレープ・パイ・マリス
・サン・スフル(赤/白)



ワインショップ・エノテカ [B2F]

メイヤー・ガメイ メイヤー
(オーストラリア ビクトリア ヤラ・ヴァレー)

“秋の幸” 素材にこだわったスイーツ&グルメ



麻布野菜菓子 [B2F]

薩摩芋と和紅茶の焼き浮島



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]

紅あずまバターサンド



KUGENUMA SHIMIZU [B2F]

モンブランパフェ



刷毛じょうゆ 海苔弁山登り [B2F]

秋茄子の挟み揚げの海苔弁

まるでアートのような“美スイーツ”



中村藤吉本店 [4F]

別製まるとパフェ[秋望]



パティスリー パプロフ [B2F]

オータムアソート



THE GRAND GINZA [13F]

GINZA Halloween Afternoon 2023



MERCER bis GINZA [B2F]

プレミアムシフォンケーキ
～シャインマスカット～

秋の夜長は“自然派ワイン”とともに

秋の夜長にセットで楽しめる自然派ワイン&グルメをラインナップしました。極上のきのこが味わえる一皿にはオレンジワインがおすすめ。ワイナリーや醸造家のこだわりが詰まったワインを豊富に取り揃えています。ワインのお供の定番であるチーズとの組み合わせもお楽しみください。

**ビストロ オザミ [6F]**

オレンジ イン アルザス 2020年 ドメヌ エンゲル
グラス 1,320円、ボトル 7,920円

**ヨーロッパ産ポルチーニ茸と新潟魚沼産八色しいたけの炙り
自家製吉田豚のベーコンを添えて**
3,300円

秋の味覚ヨーロッパのフレッシュポルチーニと新潟のブランド椎茸、八色しいたけ。どちらも歯ざわり、旨みがしっかりとある極上のきのこです。フレッシュなきのこを軽く炙り、埼玉県吉田氏の吉田豚の自家製ベーコンも軽く炙ってその脂の旨みをまわらせてお召上がりください。

自然派ワイン「オレンジ イン アルザス 2020年 ドメヌ エンゲル」は、バラやマスカットの華やかな香りとオレンジワインならではの 旨みと複雑味がきのこの味わいとよく合います。

**EATALY [6F]**

ケルチャベッラ キャンティ クラッシコ

レストラン グラス 1,200円、ボトル6,900円(サービス料込) / マーケット 4,180円

イル フィオーリーノ ペコリーノ コン タルトゥーフォ 各種チーズ盛合せ

レストラン 680円(サービス料込) ~ / マーケット 100g 1,380円(量り売りにて販売)

ケルチャベッラは、2008年には動物由来のものを完全に排除した独自のビオダイナミ農法へと移行を始めました(2010年完全移行)。2013年には「ヨーロッパで最大の面積を誇るビオダイナミ農法を実践するワイナリー」として米紙ワイン・スペクテーター紙に紹介されました。色彩は鮮やかな紫がかかったルビーレッド、豊かな果実香にヘーゼルナッツやリコリスの香りが感じられる、滑らかなソフトな舌触り、調和のとれたフルボディワインです。

トスカーナを代表するイルフィオーリーノが手作りする羊乳のチーズ「イル フィオーリーノ ペコリーノ コン タルトゥーフォ」は、柔らかなミルク感とトリュフの芳醇な香りが楽しめる、ワインのお供におすすめの一品です。

**ビオセボン [B2F]**

マリス ピュア・グレープ・パイ・マリス・サン・スフル(赤/白)
各2,750円

自然派ワインの中でも世界中で人気を集めているSO2無添加ワイン。フローラルなアロマとフレッシュで伸びのある酸味、柔らかな口当たりが特徴の白ワインと、ピュアな果実味とエアリーな口当たりが特徴の赤ワインの2種類をご用意しました。

※卸元の直営店以外ではビオセボンのみで販売

**ワインショップ・エノテカ [B2F]**

メイヤー・ガメイ メイヤー(オーストラリア ビクトリア ヤラ・ヴァレー)
9,350円

冷涼なブラッディ・ヒルで栽培するブドウのポテンシャルを最大限に引き出すために人間の介入を極少に留めた、ジェムブルック・ヒルの醸造家ティモ・メイヤー氏のワイナリー。良いワインは畑で造られるという信念から、栽培や醸造の干渉を最低限に抑えるこだわり。ヤラ・ヴァレーの冷涼な気候を反映させたエレガントかつ複雑なワインは、世界におけるオーストラリアワインの評価を覆した存在として広く知られています。フレッシュな果実味と力強いスタイルを兼ね備える、優美な赤ワインです。

“秋の幸” 素材にこだわったグルメ&スイーツ

和紅茶を練りこんだ生地の中真ん中に、薩摩芋で作ったスイートポテトあんを忍ばせた浮島や、濃厚な栗のような甘味と香りが特徴のさつまいも「紅あずま」のあんバターサンド、前菜から天ぷら、デザートまで秋の味覚を存分にお楽しみいただけるコース料理など、“秋の幸”を贅沢に味わえるこだわりのグルメ&スイーツが取り揃います。



麻布野菜菓子 [B2F]
薩摩芋と和紅茶の焼き浮島
3,456円

和紅茶を練りこんだ生地の中真ん中に、薩摩芋で作ったスイートポテトあんを忍ばせ、甘く煮た薩摩芋の角切りもちりばめました。トッピングに薩摩芋のスライスをのせ、最後に生地の表面にラム酒を塗ってちょっとおしゃれなお芋の和風パウンドケーキに仕上げました。



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]
紅あずまバターサンド
324円

卵入りのふわふわなパンの間に、濃厚な栗のような甘味と香りの紅あずまあんと有塩バターをサンドしました。甘塩っぱい組み合わせの味わいをお楽しみください。スティック状で食べやすくなりました。



KUGENUMA SHIMIZU [B2F]
モンブランパフェ
800円

帝国ホテル仕込みのシェフが考案した湘南の塩を使用し甘さを引き立てる絶妙な塩加減でリピーター続出の当店人気No.1湘南“塩”みるくソフトクリーム。その上に、渋皮栗のモンブランクリームをトッピングした秋限定の贅沢なパフェです。



てんぷら山の上 Ginza [13F]
秋のおすすめコース(ランチ限定)
18,500円(サービス料込)

前菜から天ぷら、デザートまでコースを通して秋を楽しめます。活けの車海老から始まり肉厚な鰻や太刀魚、旬を迎えた栗、南瓜、銀杏や舞茸で秋を存分に感じていただけます。締めのお食事は大ぶりの帆立を贅沢に天井で召し上がっていただき、最後は帆立の出汁を上から掛けてひつまぶし風に。デザートには梨を使った自家製シャーベットをご用意。



刷毛じょうゆ 海苔弁山登り [B2F]
秋茄子の挟み揚げの海苔弁
1,350円

旬の茄子をまるまる一本分使った、「秋茄子の挟み揚げの海苔弁」が秋限定で登場。「茄子の挟み揚げ」は、自家製の味噌風味の肉ダネを詰め、懐かしい味わいに仕上げました。老若男女に愛される、作り手のぬくもりが感じられる一品です。



T's GALLERY [B2F]
OMUSUBI Cake -sweet potato-
各500円

海苔に見立てたブラックココアクレープ生地を巻いた、手土産に大人気のオムスビケーキ。季節限定のスイートポテト味は、秋が旬の「芋」をたっぷり練り込んだクリームの中に、「芋」の甘露煮を混ぜ込んだ「芋」づくしに仕上げた秋の季節にぴったりのスイーツです。

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



まるでアートのような“美スイーツ”

上質な抹茶「別製」を使用したGINZA SIX限定パフェや人気の生パウンドケーキが秋の味覚で衣替え。華やかにドレスアップした芸術的なスイーツが取り揃います。



中村藤吉本店 [4F]
別製まるとパフェ[秋望]
2,800円

GINZA SIX限定の人気スイーツ「別製まるとパフェ」に、「和栗抹茶クリーム」「巨峰」「マロンシャーベット」「鳴門金時餡」を散りばめ、秋の実りを閉じ込めました。上質な抹茶が持つ豊かな香りと風味が融合した、彩り華やかな一品です。



パティスリー パプロフ [B2F]
オータムアソート
2,376円

昨年大好評だった「オータムアソート」が再登場。芋、栗、かぼちゃ、旬のフルーツを使用した、生パウンドケーキ詰合せです。和栗を贅沢に使用した「マロン」、かぼちゃたっぷりの「パンプキン」、焼き芋をイメージした「スイートポテト」、キャラメル風味の生地千秋のフルーツを飾った「オータムフリュイバリエ」の4種の秋の実りを存分にお楽しみください。



THE GRAND GINZA [13F]
GINZA Halloween Afternoon 2023
5,720円(サービス料込)

ブラック×パープルのシックなトーンに、思わずドキッとするような鮮やかなブラッドレッド。上品かつさりげないホラーが“銀座っぼい”、GINZA Halloween Afternoon。真っ赤なボルシチに始まり、竹炭を使用したサンドウィッチやマカロン、ブラックモンブラン、そして名物の苺のミルフィーユまで、大満足のラインナップ。妖しくも美しい、大人のHalloween Afternoon Teaをお楽しみください。



MERCER bis GINZA [B2F]
プレミアムシフォンケーキ
～シャインマスカット～

お一人様用 2,500円/Lサイズ 5,600円

長野県の契約農家から直送されたシャインマスカットをふんだんにトッピングした秋限定のプレミアムシフォンケーキ。フランス産フロマージュブランとシャンパンを贅沢に使用したソースは、芳醇な香りと奥深い味わいがシャインマスカットとも相性抜群です。中心に入ったブルーベリージャムは、シャインマスカットの味わいをより引き立てます。



ホテルショコラ [B2F]
いちじくのパフェ
820円

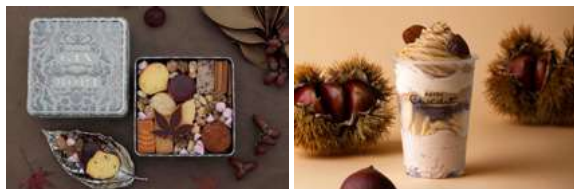
旬のいちじくと、ペルーの小さな村で栽培される希少なアマゾンカカオを使ったパフェです。フルーティなアマゾンカカオの味わいが、いちじくに絶妙にマッチします。ザクザク食感のグラハムクッキー、キリリとした酸味のカシスソースが味わいのアクセント。食べ進めるほどに、カカオの風味が絡み合い、あとを引く味わいです。



JOTARO SAITO CAFÉ [4F]
アートパフェ(マロンショコラ)
3,300円

目を見張るほど美しく、外見からは味の想像がつかないJOTARO SAITO CAFÉならではのアートパフェ。隠されたグラスの中は濃厚な栗やショコラ、旬を迎える葡萄をメインに構成されており、モンブランやアイス、クランブルなど食感の違いや味の変化を楽しめます。芸術の秋にふさわしい当店のパフェをぜひご賞味ください。

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



■期間限定のポップアップショップ**▼益や酒店／マスヤサケテン [B2F]**

京都の人気日本酒バルがGINZA SIXに初登場。「日本酒をもっと身近に、もっと楽しく」をコンセプトに掲げ、ツウの方からビギナーまで楽しめる日本酒を厳選。また京野菜や海鮮を使用したおつまみ「居酒屋時間」シリーズのほか、京都の蔵元とコラボレーションした「日本酒一合缶」など、オリジナル商品も合わせて販売します。

【展開期間】～2023年10月1日(日)

**<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。

□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: 高田(080-7647-3019)、松野(090-9836-4769) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp

秋の夜長は“自然派ワイン”とともに



ピストロ オザミ[6F]

オレンジ イン アルザス 2020年 ドメーヌ エンゲル
グラス 1,320円、ボトル 7,920円

ヨーロッパ産ポルチーニ茸と
新潟魚沼産八色しいたけの炙り
自家製吉田豚のベーコンを添えて
3,300円

秋の味覚ヨーロッパのフレッシュポルチーニと新潟のブランド椎茸、八色しいたけ。どちらも産ざわり、旨みがしっかりとある極上のきのこです。フレッシュなきのこを軽く炙り、埼玉県吉田氏の吉田豚の自家製ベーコンも軽く炙ってその脂の旨みをまわらせてお召し上がりください。自然派ワイン「オレンジ イン アルザス 2020年 ドメーヌ エンゲル」は、バラやマスカットの華やかな香りとオレンジワインならではの旨みと複雑味がきのこの味わいとよく合います。

9月上旬～10月31日まで



イトイン



ピオセボン[B2F]

マリス ピュア・グレープ・バイ・マリス・サン・スフル
(赤/白)
各2,750円

自然派ワインの中でも世界中で人気を集めているSO2無添加ワイン。フローラルなアロマとフレッシュで伸びのある酸味、柔らかな口当たりが特徴の白ワインと、ピュアな果実味とエアリーな口当たりが特徴の赤ワインの2種類をご用意しました。
※卸元の直営店以外ではピオセボンのみで販売。



EATALY[6F]

クエルチャペッラ キャンティ クラッシコ
レストラン グラス 1,200円、ボトル6,900円(サービス料込)
マーケット 4,180円

イル フィオリノ ペコリーノ コン タルトウーフォ
各種チーズ盛合せ
レストラン 680円(サービス料込)～
マーケット 100g 1,380円(量り売りにて販売)

クエルチャペッラは、2008年には動物由来のものを完全に排除した独自のピオディナミ農法へと移行を始めました(2010年完全移行)。2013年には「ヨーロッパで最大の面積を誇るピオディナミ農法を実践するワイナリー」として米紙ワイン・スペクテーター紙に紹介されました。色彩は鮮やかな紫がかつたルビーレッド、豊かな果実香にヘーゼルナッツやリコリスの香りが感じられる、清らかでソフトな舌触り、調和のとれたフルボディワインです。トスカーナを代表するイルフィオリノが手作りする羊乳のチーズ「イル フィオリノ ペコリーノ コン タルトウーフォ」は、柔らかなミルク感とトリュフの芳醇な香りが楽しめる、ワインのお供におすすめの一品です。



いまでや銀座[B2F]

スティル ライフ ワインズ チルドレッド
3,980円

チルドレッドは、一般的に黒ブドウを主体に白ワイン作りのメソッドで作られており、南半球のワイナリスト上で新定番となりつつある薄赤ワインの総称です。フルーツは収穫期の違うオーガニックの4品種を使用し、ステンレスタンクと古樽で発酵、熟成。最後にすべてをブレンド、ラッキングを経てボトルングされています。苺、チェリー、ラズベリー、クランベリー、ローズヒップの果実味溢れるチャーミングな香りと軽い口当たりが特徴のカジュアルに楽しめる自然派ワインです。軽く冷やしてお召し上がりください。

8月31日～ ※無くなり次第終了
期間中24本限定



ワインショップ・エノテカ[B2F]

メイヤー・ガメイ メイヤー
(オーストラリア ビクトリア ヤラ・ヴァレー)
9,350円

冷涼なブラッディヒルで栽培するブドウのポテンシャルを最大限に引き出すために人間の介入を極少に留めた、ジェムブルック・ヒルの醸造家ティモ・メイヤー氏のワイナリー。良いワインは畑で造られるという信念から、栽培や醸造の干渉を最低限に抑えることだわり、ヤラ・ヴァレーの冷涼な気候を反映させたエレガントかつ複雑なワインは、世界におけるオーストラリアワインの評価を覆した存在として広く知られています。フレッシュな果実味と力強いスタイルを兼ね備える、優美な赤ワインです。



GINZA SIX 秋グルメおすすめメニュー・商品リスト

“秋の幸” 素材にこだわったスイーツ&グルメ


Viennoiserie JEAN FRANÇOIS[B2F]
紅あずまバターサンド
 324円

卵入りのふわふわパンの間に、濃厚な栗のような甘味と香りの紅あずまあんとう塩バターをサンドしました。甘塩っぱい組み合わせの味わいをお楽しみください。スティック状で食べやすくなりました。

9月中旬～2024年1月末まで ※無くなり次第終了


T's GALLERY[B2F]
OMUSUBI Cake "sweet potato"
 各500円

海苔に見立てたブラックココアクレープ生地を巻いた、手土産に大人気のオムスビケーキ。季節限定のスイートポテト味は、秋が旬の「芋」をたっぷり練り込んだクリームの中に、「芋」の甘露煮を混ぜ込んだ「芋」づくしに仕上げた秋の季節にぴったりのスイーツです。

9月1日～11月30日まで
1日50個限定


MERCER bis GINZA[B2F]
リッチモンブランシフォンケーキ
 1,800円

フランス産のマロンとカスタードを使用したまろやかなソースをたっぷり絞り、香ばしい栗の渋皮煮をトッピングした、マロンづくしの贅沢なシフォンケーキ。MERCER bisならではの「ふわもち食感」のシフォン生地は、秋らしい色合いをイメージしたココア味に。ふわっとした生地を包み込む濃厚なキャラメルホイップは、深みのある栗の甘さが引き立つリッチな味わいに仕上げました。滑らかなクリームやアーモンドダイスのアクセントなどの多彩な食感や、マロンのリッチな味わいが楽しめる一品です。

9月1日～10月末まで(予定)


パティスリー GIN NO MORI[B2F]
栗と紅玉りんごのパウンドケーキ
 2,700円

生地に蜂蜜、ラム酒、甘露煮、セミドライブルーベリー、セミドライ紅玉を入れ込んでしっとりとした食感に仕上げたパウンドケーキ。紅玉、甘露煮、渋皮栗をゴゴッとトッピングし、中にも外にも秋の味覚がたっぷり詰まった贅沢な一品です。

10月1日～11月30日まで
各日数量限定(数量は入荷状況により変動します)


Bicerin[B2F]
パーチ・ディ・ダーマ 5個入 かぼちゃ
 1,458円

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。ほっくりしたカボチャの優しい甘さとアーモンドフルドの香ばしさ、チョコレートのほろ苦さが広がる秋限定フレーバーです。

9月13日～10月31日まで
期間中50個限定


SunnyHills ginza[B2F]
りんごケーキ5個入り
 1,850円

紅玉りんごそのままの味わいと香りを閉じ込めたりんごケーキは、さわやかな酸味と食感が特徴です。生地には、フランスの発酵バター「Fleischard Butter」を使っており、繊細な味わいのりんごフィリングに芳醇な香りと濃厚な味わいを加えます。保存料や香料など余計なものは一切加えず作ったシンプルな味わいのケーキです。


AND THE FRIET[B2F]
ドライフリット パンプキンポターージュ
 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、かぼちゃのほんのりした甘みと玉ねぎのコクを加えて仕上げました。

9月28日～ ※無くなり次第終了


T's GALLERY[B2F]
sign/CHIYOCO (燻製チーズ/洋梨)
 各490円

まるでコスメのような箱に収められた「sign」のチョコサンド「CHIYOCO」。「燻製チーズ」は、ホワイトチョコをベースにチーズを混ぜ込み、深みのある燻製とまろやかな食感がマッチした一品。秋が旬の「洋梨」は、果汁をホワイトチョコに混ぜ合わせて、程よい甘さとめらかな食感に仕上げました。ワインやウイスキーのおつまみにおすすめ。

1日約20～30個限定



※写真は「洋梨」です


L'ABEILLE[B2F]
はちみつペスト栗
 110g 1,404円

砂糖を一切使わず、上質なはちみつと栗の実だけで作った栗ペスト。配合比率半分以上、贅沢に栗をたっぷり使用しています。程やかな甘さの「はちみつ」が栗の甘味・コクを引き立てます。トーストに塗るのほもちろん、生クリームと合わせてモンブラン風味に。

9月1日～ ※無くなり次第終了


刷毛じょうゆ 海苔弁山盛り[B2F]
秋茄子の挟み揚げの海苔弁
 1,350円

旬の茄子をまるまる一本分使った、「秋茄子の挟み揚げの海苔弁」が秋限定で登場。「茄子の挟み揚げ」は、自家製の味噌風味の肉ダネを詰め、懐かしい味わいに仕上げました。老若男女に愛される、作り手のぬくもりが感じられる一品です。

9月初旬～10月上旬まで(予定)
1日20食限定(予定)


OSMIC FIRST[B2F]
OSMICTマト尾崎牛煮込み
 4,860円

最高の和牛と評される「尾崎牛」は、ジューシーで旨みのあるやわらかい肉質が特長。そんな美味しい牛肉をOSMICTマトと野菜の水だけで調理した、最高の逸品。ホルチン茸の風味をきかせて、より一層上品な味わいに仕上げました。


マーロウ[B2F]
ハロウィン陶器かぼちゃプリン
 各972円

創業から変わらないおいしさのかぼちゃプリンをハロウィン限定の陶器でご用意しました。「MARLOWE」と「HALLOWEEN」をかけて「MARLOWEEN」の刻印入り。お化けチョコの飾りもポイントに。

10月7日～ ※無くなり次第終了
※ハロウィンパーティーかぼちゃプリン(5,400円)もご用意しています。要予約(購入3日前までの受付)



“秋の幸” 素材にこだわったスイーツ&グルメ


マーロウ[B2F]
紅はるかの焼き芋プリン
 918円

蜜芋といわれる紅はるかの甘さのみを使用したノンシュガープリン。一度焼いたものをベースにし、焼き芋を食べているかのような香りと味わいが楽しめます。

9月3日～9月30日まで ※無くなり次第終了
(入荷数は収穫量により変動します)
(原材料の入荷状況により早期終了の可能性あります)

期間限定

テイクアウト


マーロウ[B2F]
栗ケーキ
 6,480円

茨城県産の新物の栗のみを使用した贅沢なケーキ。ケーキの約70パーセントが栗でできている。栗好きにはたまらない食べ応え抜群の一品です。表面には大粒の渋皮煮を丸々5つ飾って仕上げました。

9月9日～11月中旬まで(予定) ※無くなり次第終了
(入荷数は収穫量により変動します)
(原材料の入荷状況により早期終了の可能性あります)

期間限定

テイクアウト


マーロウ[B2F]
栗スペシャルプリン
 1,512円

茨城県産の良質な新物の栗だけを使用。おなかにやさしいテンサイ糖を使い、香り付けなどは一切行っていないこだわりのプリンです。素材な日本の栗の味わいと香りを堪能できる一品です。

9月9日～11月中旬まで(予定) ※無くなり次第終了
(入荷数は収穫量により変動します)
(原材料の入荷状況により早期終了の可能性あります)

期間限定

テイクアウト


麻布野菜菓子[B2F]
薩摩芋と和紅茶の焼き厚島
 3,456円

和紅茶を練りこんだ生地の真ん中に、薩摩芋で作ったスイートポテトあんを忍ばせ、甘く煮た薩摩芋の角切りもちりばめました。トッピングに薩摩芋のスライスをのせ、最後に生地の表面にラム酒を塗ってちょっとおしゃれなお芋の和風バウンドケーキに仕上げました。

9月上旬～11月末まで

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト


恵那栗工房 良平堂[B2F]
栗きんとんお芋モンブランプリン
 681円

岐阜の東美濃地方の新栗の栗きんとんを使用したモンブランクリームと、ほくほくとしたさつま芋の焼き芋プリンの秋の味覚が2層になった欲張り和ぶりんです。新栗の秋の香りと、さつま芋のほっくり食感を是非お試しください。

9月1日～11月30日まで
1日50個限定

期間限定

テイクアウト


KUGENUMA SHIMIZU[B2F]
モンブランパフェ
 800円

帝国ホテル仕込みのシェフが考案した湘南の塩を使用し甘さを引き立てた絶妙な塩加減でリピーター続出の当店人気No.1湘南“塩”みるくソフトクリーム。その上に、渋皮栗のモンブランクリームをトッピングした秋限定の贅沢なパフェです。

9月4日～ ※無くなり次第終了

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト


GINZA 芭蕉堂[B2F]
和栗とパタチーのmochi生どら焼き
 480円

もちもちの皮に仕上げた「mochi生どら焼きシリーズ」から秋限定の商品が登場。「日本遺産」(文化庁)に認定されている熊本県人吉球磨地域で収穫したばかりの「球磨栗」を贅沢に使用。作家・司馬遼太郎に「もっとも豊かな隠れ里」と称される清流球磨川流域の貴重な恵み「球磨栗」と和栗子のコラボレーションをお楽しみください。

9月上旬頃～11月上旬頃まで(予定)
1日60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
(皮に虎の焼き印が入ります)


ISHIYA G[B2F]
マルヤマクーヘン(マロン)8個入
 2,419円

コロンとしたまるいフォルムがかわいらしい、手のひらサイズのパウムクーヘン。甘露煮にした渋皮栗をまるごと1個、しっとりやわらかなパウムクーヘンの生地で包みました。口いっぱい秋を感じられる季節限定のスイーツです。

9月1日～10月31日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト


ISHIYA G[B2F]
ザ・コレクション ティータイムアソート
 2,700円

サク ランド・ド・ジャコ期間限定フレーバー「りんごと紅茶」と、世界のお茶専門店「ルビシア」が選定した、正統派で上品な味わいのオリジナルブレンド「ベルエポック」を詰め合わせた、ティータイムを彩るギフトセット。ダーズンの中にもココのある軽やかな味わいの紅茶と、やさしいりんごの甘さのマリアージュをご堪能ください。

9月1日～ ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト


il Cardinale[6F]
フレッシュポルチーニのタリアテッレ(ディナー限定)
フレッシュポルチーニのリゾット(ディナー限定)
タリアテッレ 3,000円/リゾット 3,200円

秋の旬の時期しか味わうことのできないフレッシュポルチーニ茸をふんだんに使用した「タリアテッレ」と「リゾット」。旬のポルチーニ茸は香りが高く、味わいも別格です。旬の味覚をご賞味ください。

9月下旬～(予定)
※食材の入荷状況により無くなり次第終了

期間限定

イートイン

※写真はタリアテッレです


THE GRAND GINZA[13F]
熊本県産和栗のブリュレと洋梨のコンポート
1,540円(サービス料込)

※ザ・グランラウンジでの価格となります。47のコースデザートとしては追加料金はいただきません。

9月限定デザート「熊本県産和栗のブリュレと洋梨のコンポート」。ザ・グランラウンジで、またザ・グラン47のフレンチコースのデザートとしてお選びいただけます。熊本県産の和栗をたっぷり使用し、豊かな風味と素材な味わいを引き出してブリュレに仕上げました。甘酸っぱい洋梨のコンポートのマリアージュをお楽しみください。

9月1日～9月30日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン


てんぷら山の上 Ginza[13F]
秋のおすすめコース(ランチ限定)
18,500円(サービス料込)

前菜から天ぷら、デザートまでコースを通して秋を楽しめます。活けの車海老から始まり肉厚な鰻や太刀魚、旬を迎えた栗、南瓜、銀杏や舞茸で秋を存分に感じていただけます。締めのお食事は大ぶりの帆立を贅沢に天井で召し上がっていただき、最後は帆立の出汁を上から掛けてひつまぶし風に。デザートには梨を使った自家製シャーベットをご用意。

9月1日～11月30日まで
1日10食限定

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

GINZA SIX 秋グルメおすすめメニュー・商品リスト

まるでアートのような“美スイーツ”



パティスリー GIN NO MORI[B2F]

森の恵みクッキー プティボワAutumn 4,320円

国産栗やヒノキ、もみじ等の秋の森を連想させる食材を使い、ひとつひとつ丁寧に焼き上げたクッキーを限定のオーロラカラーの缶に詰め込みました。一番人気のどんぐり粉を使ったクッキーも楽しめる、目と舌で秋を感じることができる秋限定のクッキーボックスです。

9月9日～11月28日まで(期間内、土日月火曜日限定販売)
各日数量限定(数量は入荷状況により変動します)

期間限定

テイクアウト



ホテルシヨコラ[B2F]

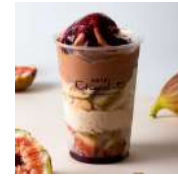
モンブランのパフェ 850円

香ばしく程よい甘みの栗と、ペルーの小さな村で栽培された希少なアマゾンカカオを使った旬のパフェです。きりっとした酸味のカシスソースが、ほっくりとした栗の自然な甘みを一層引き立てます。ザクザク食感のグラハムクッキーが、心地良い食感のアクセント。最後まで、複雑な味覚の変化を楽しめます。

9月11日～10月29日まで(予定) ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



ホテルシヨコラ[B2F]

いちじくのパフェ 820円

旬のいちじくと、ペルーの小さな村で栽培される希少なアマゾンカカオを使ったパフェです。フルーティなアマゾンカカオの味わいが、いちじくに絶妙にマッチします。ザクザク食感のグラハムクッキー、キリリとした酸味のカシスソースが味わいのアクセント。食べ進めるほどに、カカオの風味が絡み合い、あとを引く味わいです。

9月中旬まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



MERCER bis GINZA[B2F]

プレミアムシフォンケーキ ～シャインマスカット～ お一人様用 2,500円/Lサイズ 5,800円

長野県の契約農家から直送されたシャインマスカットをふんだんにトッピングした秋限定のプレミアムシフォンケーキ。フランス産フロマーシュブランとシャンパンを贅沢に使用したソースは、芳醇な香りと奥深い味わいがシャインマスカットとも相性抜群です。中心に入ったブルーベリージャムは、シャインマスカットの味わいをより引き立てます。

9月15日～10月中旬まで(予定)
※シャインマスカットの入荷状況によって変動します

期間限定

テイクアウト



パティスリー パブロフ[B2F]

オータムアソート 2,378円

昨年大好評だった「オータムアソート」が再登場。栗、芋、かぼちゃ、旬のフルーツを使用した、生パウンドケーキ結合せです。和栗を贅沢に使用した「マロン」、かぼちゃたっぷりの「パンパキン」、焼き芋をイメージした「スイートポテト」、キャラメル風味の生地千秋のフルーツを飾った「オータムフリュイバリエ」の4種の秋の菓子を存分にお楽しみください。

9月1日～10月末頃まで ※無くなり次第終了
期間中100セット限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



JOTARO SAITO CAFÉ[4F]

アートパフェ(マロンシヨコラ) 3,300円

目を見張るほど美しく、外見からは味の想像がつかないJOTARO SAITO CAFÉならではのアートパフェ。隠されたグラスの中には濃厚な栗やシヨコラ、旬を迎える葡萄をメインに構成されており、モンブランやアイス、クランブルなど食感の違いや味の変化を楽しめます。芸術の秋にふさわしい当店のパフェをぜひご賞味ください。

9月30日～10月31日頃まで
1日10食限定(前日までの完全予約制)

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



中村藤吉本店[4F]

別製まるどパフェ[秋望] 2,800円

GINZA SIX限定の人気スイーツ「別製まるどパフェ」に、「和栗抹茶クリーム」「巨峰」「マロンシャーベット」「鳴門金時館」を散りばめ、秋の爽りを閉じ込めました。上質な抹茶が持つ豊かな香りと風味が融合した、彩り華やかな一品です。

9月1日～11月中旬まで
1日20食限定(食材の入荷状況により変動します)

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



THE GRAND GINZA[13F]

GINZA Halloween Afternoon 2023 5,720円(サービス料込)

ブラック×パープルのシックなトーンに、思わずドキッとするような鮮やかなブラッドレッド。上品かつさりげないホラーが“銀座っぽい”GINZA Halloween Afternoon。真っ赤なモンシチに始まり、竹炭を使用したサンドウィッチやマカロン、ブラックモンブラン、そして名物の苺のミルフィーユまで、大満足のラインナップ。妖しくも美しい、大人のHalloween Afternoon Teaをお楽しみください。

9月1日～10月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

GINZA SIX 秋グルメおすすめメニュー・商品リスト

店舗おすすめの秋グルメ



萩野屋[B2F]

銀座の釜めし「秋」 2,800円

トリュフを混ぜ込んだ特製の混ぜご飯に、貴重部位「イチボ」を使用した群馬県産のブランド牛「上州牛」のローストビーフや素揚げした季節野菜が入った、GINZA SIX限定の釜めしです。ドライマトと味付きの卵黄がそれぞれ酸味と旨味のアクセントに。味変が楽しめる秋限定の味わいをご賞味ください。

9月中旬～11月中旬まで(予定) ※無くなり次第終了
※14時頃からの販売となります

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



ピオセボン[B2F]

seed オーガニックバナナのスパイスバナナケーキ
582円

規格外の有機バナナピューレを使用したバナナケーキ。ふわふわの生地を頬張れば、やさしい甘さとシナモンの香り、くるみの香ばしさが広がります。トッピングされた特製チーズクリームのプロ스팅にも相性抜群です。国産有機小麦粉、鹿児島県産の粗糖など、こだわりの食材で作られた絶品スイーツをお試ください。

テイクアウト



ホテルシヨコラ[B2F]

ラズベリー ナッツミルク ガナッシュ
800円

ラズベリーとカカオ70%のダークチョコレートの魅力的な取り合わせを、ナッツミルクがまるやかにまとめ上げます。ヘーゼルナッツを使ったナッツミルクは、乳製品の代替品ではありません。クリームで繊細な美味しさが、この一品の重要な美味しきの要となっています。合成香料などは使わずに、ラズベリー自体が持つ風味を最大限にいかしました。
※牛乳を使用していないビーガン対応ですが、牛乳を使用する環境で製造されています。

※無くなり次第終了

テイクアウト



Jule's Whisky Collection[B2F]

ニッカ鶴・AMAHAGAN No.2セット
28,000円

ニッカのブレンデッドウイスキーの最高峰「鶴」と、ユニークなクラフトウイスキーを製造する長濱蒸溜所の「AMAHAGAN No.2」のセット。「鶴」のまろやかな深みとすかなビート感、「AMAHAGAN No.2」の赤ワイン樽由来の甘く香ばしい味わいは、どちらも秋の夜長のお供に最適です。

9月9日～10月31日まで
先着30セット限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



Signature[B2F]

ノヴァ キャビア シグネチャー パエリ
8,800円

こだわりぬいたEUとアジアで厳選した門外不出のミネラル豊富なつぎみの少ない岩塩が、キャビア本来の味わいを引き立て、よりクリーミーで上品な存在感で皆様へ感動をお届けします。エストニアと日本のコラボによって、ブランドデビューした高品質な7つ星キャビアを日本国内でどこよりも早くご提供します。

10月15日～ ※無くなり次第終了
期間中20個限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



T's GALLERY[B2F]

_sign./KIMOCCHI ほろじ茶
680円

CHILL TIMEをテーマに、お茶やコーヒーのお供にぴったりなスイーツの「_sign.」から、手のひらサイズのバンドケーキ「KIMOCCHI」は手土産にもおすすめ。秋らしさが響く「ほろじ茶」フレーバーをお楽しみください。

1日約20個限定

テイクアウト



AROMA TRUFFLE[B2F]

アロマ プラックトリュフポップコーン
(オリジナル/メッシュチョコレート)
各3,240円

AROMA TRUFFLE商品の中でも人気上位。最高品質のGMOフリーのUSAマッシュルームヘッドポップコーンカーネルのみを使用した素材からこだわった商品です。イタリア産ウンブリア州で採れた黒トリュフとお塩でシンプルに味をつけたトリュフポップコーンは後味がほんのり甘く、甘じょっぱい仕上がりのフレーバーです。

テイクアウト

(左)オリジナル
(右)メッシュチョコレート

甚五郎[B2F]

ハロウィンパッケージ
ハロウィンバター/焼き海苔/カマンベールチーズ)
和柄ハロウィンパッケージ
(チェダーチーズ/ブラックペッパー)
焼き海苔 500円/焼き海苔以外 各450円

甚五郎の手間暇かけた一口サイズの米菓。スタンドバックの小紋からは「黒ごま」「塩バター」「焼き海苔」「カマンベールチーズ」、包装紙の可愛い和柄シリーズからは「チェダーチーズ」「ブラックペッパー」が、ハロウィン仕様のパッケージに入って登場。お子様から大人までお楽しみいただけるプチギフトにおすすめの一品です。

9月2日～10月31日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



HONMIDO[B2F]

HONMIDOクッキー秋缶
3,300円

和洋の素材を使用したHONMIDOのオリジナルクッキー缶。HONMIDOのリーフ型や、秋を感じる紅葉型のクッキーなど、こだわりの焼き菓子詰め合わせました。ブランド柄をあしらった大人っぽく、シックなデザイン缶で大切な方への贈り物や季節のギフトとしてもおすすめです。

9月1日～ ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



織farm[B2F]

果樹園だより
810円

全国各地より集めた完熟果実をお砂糖など全く使用せずに仕上げました。国産果実ならではの風味豊かなバリエーションのドライフルーツをお楽しみください。日持ち約3か月と長いためゆったりお楽しみいただけます。封筒型のパッケージはちょっとしたプレゼントにも。

GINZA SIX限定

テイクアウト



ISHIYA G[B2F]

サク ラング・ド・シャ(北海道ワイン)
1,458円

「白い恋人」から生まれた彩りラング・ド・シャ「Saqu(サク)」。北海道産ワインのチョコレートを、ほんのりぶどう色に色づけたラング・ド・シャでサンドした、ワインの風味豊かなお菓子です。

テイクアウト



日本橋 鯉 伊勢定 ～蓮～[13F]

常盤
21,780円(サービス料込)

秋らしく飾った先付や天然のお造り、GINZA SIX限定の丸玉締め(すっぽんエキスを使った調味料)をご堪能いただき、伊勢定の白焼き、お食事は軽重をお召し上がりください。お食事の締めは旬の果物で、秋を感じる会席をお楽しみいただけます。

9月1日～9月30日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン