

<NEWS RELEASE>

報道関係各位

2023年10月26日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX Xmas 2023 クリスマスプロモーション情報>

「中銀カプセルタワービル」がアートとなって銀座に舞い戻る！

シティポップのレコードが並ぶ、現代版リスニングルームを模した、アートモニュメントが登場。

昨年好評だった屋上スケートリンク～Rooftop Star Skating Rink～も。



銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、2023年11月10日(金)～12月25日(月)までの期間、「Hello Again」をテーマに、アートを中心としたクリスマスプロモーションを展開します。

この数年のパンデミックが落ち着き、全ての規制が解かれて海外との往来も再開をした今年のクリスマス。銀座の街にたくさんの笑顔が溢れるであろうことをイメージし、「Hello Again」をテーマに、ここでしか体験できない様々なコンテンツをご用意し、開放的なホリデーシーズンを演出します。

注目は、メタボリズム(新陳代謝)思想を背景に建築家・黒川紀章氏によって生まれた世界的にも評価が高い建造物・中銀カプセルタワービルの一部をクリエイティブ集団 YAR の手によって現代的にアップデートされたアートモニュメント。GINZA SIX のエントランスに設置され、まさに新陳代謝をして銀座の街に舞い戻り、いま再び私たちと出会います。

<INDEX>

GINZA SIX クリスマスプロモーション情報

(P2) [ART] 中銀カプセルタワービルがクリエイティブ集団 YAR により、リスニングルームのような空間に。

(P3) [EVENT] GINZA SIX ガーデンに「スケートリンク」が登場！中銀カプセルをオマージュしたタワーの設置やグッズ販売も。

(P4) [MEDIA] ポッドキャスト「銀座は夜の6時 presented by GINZA SIX」

前田達之氏(中銀カプセルタワービル保存・再生プロジェクト代表)

黒川未来夫氏(株式会社MIRAI KUROKAWA DESIGN STUDIO代表取締役)

(P5) [GIFT] GINZA SIXクリスマスギフトブック『THE GIFT 2023』の配布

(P6) [GOURMET] みんなで楽しむクリスマスのひとときをお手伝い。GINZA SIXのクリスマスグルメ

GINZA SIX NEWS

(P7) 期間限定のポップアップショップ・イベント

■中銀カプセルタワービルが、クリエイティブ集団YARの手によってリスニングルームのような空間にアップデート！

2022年に解体された中銀カプセルタワービルの一部が、アートとなって銀座の街に戻ってきます。クリエイティブ集団YARが、黒川氏のメタボリズム思想をリスペクトし、カプセルに当時の空気感を織り交ぜながら、現代のカルチャーと融合させたアートモニュメントにアップデート。カプセル内には、1970年代の音楽機材などを用いてディスプレイし、レコード、カセット・テープ、サブスクリプションまで対応した、シティポップから往年の名曲レコードが並ぶ現代のリスニングルームをイメージした空間を演出。一度解体したビルをアートとして再生することで、建築コンセプトと同様にメタボリズム(新陳代謝)が表現されています。

【展 示 内 容】 中銀カプセルタワービル Hello Again presented by Capsule record

【アーティスト名】 クリエイティブスタジオYAR

【展 示 場 所】 1F エントランス(中央通り正面4丁目側)

【展 示 期 間】 2023年11月10日(金)～12月25日(月)

中銀カプセルタワービル保存・再生プロジェクト 前田達之氏からのコメント

中銀カプセルタワービルはメタボリズム思想の建物で、カプセルを交換することで半永久的に使用されることが世界中から評価されてきました。コンセプト的にはカプセルは移動を前提に作られていたため、解体後になりますが、様々な場所に飛び散り、多様性のある活用をされることは黒川紀章氏の想いを実現できたのではないかと思います。

解体前の中銀カプセルタワービルは銀座8丁目にありました。修復のために一旦千葉県に運ばれましたが、そのカプセルを銀座の地に戻すことができ大変嬉しく思います。展示により銀座のシンボルの一つとして、多くの方の記憶に残すことができればと期待します。



*中銀カプセルタワービルとは

メタボリズム(新陳代謝)思想を背景に、建築家・黒川紀章氏によって生まれた世界的にも評価が高い建造物。1972年の竣工当時、宇宙船のようなデザインが話題になった。

*中銀カプセルタワービル保存・再生プロジェクトとは

カプセルのオーナーと住人により作られた団体。本来はカプセルの交換によりメタボリズム(新陳代謝)を実現させようと活動していましたが、老朽化など様々な理由により断念。カプセルのみを展示するなどの再活用を行うことで、後世にカプセルやメタボリズムの思想を伝える活動を行っている。

デザインを手掛けたYARからのコメント

圧倒的なデザイン性と歴史背景に敬意を込め、「現代のレコード・リスニング・ボックス」をイメージし、デザインさせていただきました。カプセル本来のデザイン性は最大限に保ちつつ、空間の要所を現代的に再構築。「Hello Again」のテーマとホリデイ・シーズンがもつ、あたたかで多幸感に満ちたムードを、我々なりの解釈で落とし込みました。

2023年のすてきなホリデイに、銀座の街を訪れる人々への「おかえりなさい」「また会えたね」の気持ちを込めて。

YAR(ヤール)プロフィール

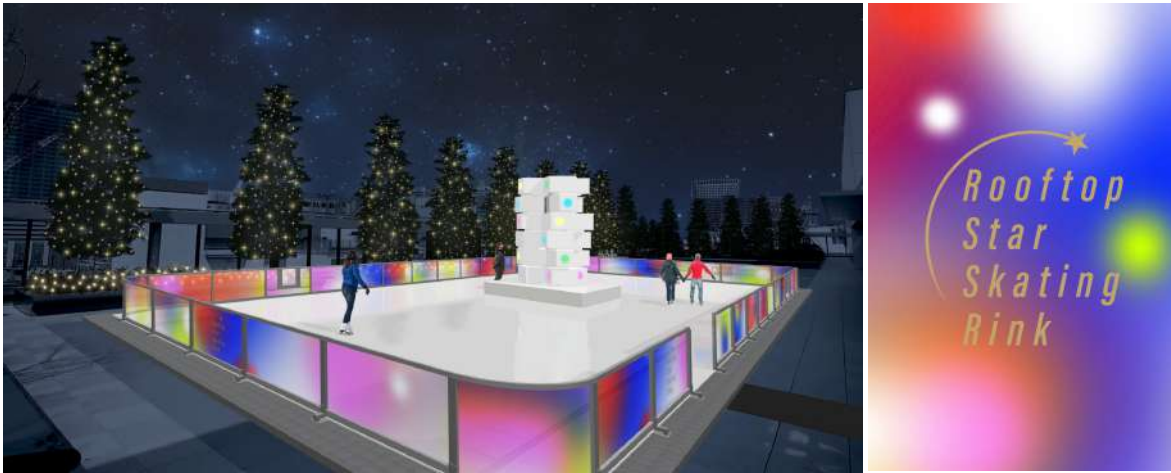
アートディレクター/グラフィックアーティストとして国内外で活躍中のYOSHIROTTEN(ヨシロツテン)率いる、各方面のスペシャリストが集まるクリエイティブスタジオです。アートディレクションとグラフィックデザインを軸に、映像、WEB、空間演出、内装デザインなど、多くのクリエイティブコラボレーションを手がけています。また、コミッションワーク以外の活動も頻繁に行い、東京、ロンドン、ベルリンなどでエキシビションも開催しています。

Y A R

■GINZA SIX ガーデンに「スケートリンク」が今年も登場！

中銀カプセルタワービルをオマージュしたオブジェの設置や、オリジナルグッズの販売も。

銀座で“最も星に近い”場所に位置する屋上庭園のスケートリンクとして昨年好評だった「Rooftop Star Skating Rink」が、今年も2023年11月17日(金)～2024年1月21日(日)までの期間限定で登場します。



銀座最大の面積(約4,000㎡)を誇るGINZA SIX ガーデン内の「水盤エリア」と「芝生エリア」(約320㎡)に今年もスケートリンクが登場します。樹脂を使用したリンクは電気を使用していないためエコであり、服が濡れない嬉しいメリットも。今年も、エコリンクでありながら昨年よりも滑りやすい樹脂リンクを新たに採用。お子様も安心して滑ることができるスケートリンクです。リンクの周りの木々にクリスマスの装飾が施され、夜には煌びやかなイルミネーションをお楽しみいただけます。

また、リンクの中央には、かつて銀座にあった中銀カプセルタワービルをオマージュしたオブジェを設置。BGMは、70～80年代に流行したシティポップやクリスマスソングを流し、過去と現代が交差する「Hello Again」な空間を演出。また、芝生エリアの一部には、着席可能なスツールをご用意。スケートの後の寛ぎスペースとしてお使いいただけます。YARデザインのオリジナルグッズの販売も実施します。

期間中、銀座の地域の方々にもスケートを楽しんでいただくため、近隣小学校の生徒を対象としたスケート教室や地域と連携したイベント等も予定しています。

この冬、GINZA SIXでしか体験できないひとときをぜひお楽しみください。

〈開催概要〉

【正式名称】 Rooftop Star Skating Rink

【期 間】 2023年11月17日(金)～2024年1月21日(日)まで

【時 間】 平日 14:00～21:00、土日祝日 11:00～21:00 最終受付 20:30

※12月23日(土)～2024年1月4日(木)は土日祝日扱い

※12月31日は11:00～18:00(17:30受付終了)、元旦は休業

【場 所】 GINZA SIXガーデン(屋上庭園) 水盤、芝生エリア

【滑 走 料】 大人(高校生以上) 2,000円、小人(中学生以下) 1,500円、付添料金300円

※貸靴料含む ※未就学児は保護者同伴 ※3歳以下は滑走不可

※平日は時間制限なし、土日祝は1時間制

※土日祝延長料金(30分あたり): 大人500円、小人300円

【割 引】 ①GINZA SIXアプリ会員は200円引き

②館内レストラン・カフェ利用の方に200円引きのチケットを配布(①、②の併用は不可)

【そ の 他】 手袋は着用必須(会場にて、大人用500円、子ども用300円で販売。持参も可。)

ヘルメットは貸出無料(10歳以下は着用必須)、その他プロテクターも無料貸出予定

【最大収容人数】 75名

【主 催】 GINZA SIX

※荒天時や当日の気温により、営業時間や開催内容が予告なく変更・中止になる場合があります。

〈YARデザインのオリジナルグッズ〉

【販売場所】GINZA SIX ガーデン(屋上庭園)

【販売期間】2023年11月17日(金)～2024年1月21日(日)まで(スケートリンクの営業時間に準ずる) ※なくなり次第終了



Tee 各6,600円(税込) / Knit cap 5,500円(税込)

※写真はイメージです

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

銀座6丁目のどこかにある“秘密のサロン”を舞台にしたGINZA SIXオリジナルポッドキャスト。アート、デザイン、建築、音楽、文化、食などの多様なジャンルを、様々な分野で活躍するゲストが、時にお酒を手に取りながら、リラックスしたムードでトークをお届けする番組です。11月のゲストは、前田達之氏と黒川未来夫氏をお迎えし、中銀カプセルタワービルを建築した黒川紀章氏のとおきのエピソードや今後のプロジェクトなどをお話いただきます。貴重なトークをぜひお楽しみください。



【ゲスト】前田達之氏(中銀カプセルタワービル保存・再生プロジェクト代表)

黒川未来夫氏(株式会社MIRAI KUROKAWA DESIGN STUDIO代表取締役)

【配信日時】11月3日(金・祝)18:00～、11月10日(金)18:00～、11月17日(金)18:00～



まえだ・たつゆき/1967年東京生まれ。中銀カプセルタワービル保存・再生プロジェクト代表。建物の保存と再生を目的に、2014年にオーナーや住人とプロジェクトを結成。見学会の開催や1か月単位宿泊できるマンスリーカプセルの運営、取材や撮影のサポートをおこなう。編著書に『中銀カプセルスタイル』(2020年、草思社)や『中銀カプセルタワービル 最後の記録』(2022年、草思社)など。

くろかわ・みきお/1965年東京生まれ。株式会社MIRAI KUROKAWA DESIGN STUDIO 代表取締役。東亜大学大学院総合学術研究科客員教授。1990年に東京藝術大学美術学部卒業。2008年～2016年に株式会社黒川紀章建築都市設計事務所の代表取締役を務め、ナザルバイエフ大学マスタープラン(カザフスタン)、ヴァン・ゴッホミュージアム エントランスホール改築(オランダ)等行う。現在、建築設計及びデザイン等の傍ら、中銀カプセルタワービル室内を利用した「CAPSULE+LIBRARY」の開設(2019～2020)、長野県御代田町のメタボリズム住宅「CAPSULE HOUSE-K」の動態保存活動(2019～)など活動を行う。



■GINZA SIX クリスマスギフトブック『THE GIFT 2023』

GINZA SIXの選りすぐりの「ギフト」を集めた冊子を館内にて配布いたします。表紙を彩るのは、アーティスト・志村信裕氏の映像作品。ビーズの光の輝きが、ホリデーシーズンに向けて高揚する心の動きと重なるような同作品は、初期のカラフルな映像作品「beads」(2012)をオリジナルとし、制作スタイルはそのままに、新たな機材に持ち替えて再撮影したものです。映像本編はクリスマス特設サイトにて公開します。

URL:<https://ginza6.tokyo/gsix2023/christmas> (11月10日(金)公開予定)

【配布期間】2023年11月10日(金)～12月25日(月) ※なくなり次第終了

【配布場所】GINZA SIX館内



■みんなで楽しむクリスマスのひとときをお手伝い。GINZA SIXのクリスマスグルメ

ひさしぶりの大勢で過ごすひとときや、大切な人との年に一度のお祝いに。パーティーの場が盛り上がるスペシャルな限定アイテムやとっておきのドリンク、特別な人と楽しみたいレストランの限定メニューを取り揃えます。

★クリスマスパーティーが華やぐ、3つのスペシャルセレクト。

パーティーが盛り上がること間違いなし！おうちで解凍するだけの本格派ディナーセットやラグジュアリーな手土産が登場。



豪華ディナーセット
OSMIC FIRST [B2F]
20,000円
[限定20セット]

甘さと品質にこだわったフルーツミントマトブランドによるクリスマス限定ディナーセット。前菜からデザートまで、全7品のフルコースすべてにこだわりのマトを使用。解凍したら盛り付けるだけの手軽さで、本格派のおいしさを楽しむことができます。



アロマ ブラックサマートリュフチップス&ポップコーン セット
AROMA TRUFFLE [B2F]
7,236円

イタリア・ウンブリア州の最高級ブラックサマートリュフを使って香りを最大限に引き出したアイテムは、パーティーシーンにぴったり。アルコールとともに楽しみたいチップス&ポップコーンをはじめ、ディナーの味わいを引き立てる調味料など幅広くラインナップ。



GRAFFサンライズブリュット&シャンパングラス&トーション 3点セット
Signature [B2F]
23,760円
[限定20セット]

英国王室ブランドのワインやウイスキー、国産キャビアなど世界の逸品が揃うセレクトショップ。ハイジュエラー「GRAFF」のスパークリングワインとシャンパングラス、ロゴ入りトーションのセット。

★クリスマスムードを盛り上げるスペシャルなケーキ。

特別な日にふさわしいクラシックな名品から素材の魅力を追求したラグジュアリーな逸品まで、ユニークなケーキが勢ぞろい。



和栗のモンブラン
FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]
12,960円

上品な甘みの和栗を使用した予約限定販売のモンブラン。和栗の風味を引き出す「焼き」と「蒸し」の栗ペーストやキャラメルソース、生クリームに、10個以上の大粒和栗を並べて豊かな風味と食感を追求。



苺のミルフィーユ
THE GRAND GINZA [13F]
7,000円

約50年にわたり親しまれてきた「銀座マキシム・ド・パリ」のレシピで再現した人気の一品。さくさくのパイ生地の中に、たっぷりの苺とコアントローの香りが漂うカスタードクリームを挟みました。

★大切な人たちと楽しみたい、とっておきドリンク

シーンや相手に合わせて選べる、GINZA SIXの専門店がおすすめする逸品を取り揃えています。



ルイ・ロデレーユ コレクション 244
ワインショップ・エノテカ [B2F]
9,900円

世界最高峰のシャンパーニュメゾン「ルイ・ロデレーユ」が2019年ヴィンテージのブドウをベースにブレンド。上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな印象。



キャメルファーム ピノ・ノワール
プライベート リザーヴ 2019
いまでや銀座 [B2F]
11,000円
[限定30本]

北海道余市町の冷涼な気候で栽培されたピノ・ノワールを厳選して樽熟成。心地よい余韻が続くエレガントな赤ワインは、牛肉の赤ワイン煮、鮑バターなどとぴったり。



ドラピエ ブリュット ナチュラル サンズフル
ピオセボン [B2F]
10,538円

自然派シャンパーニュの模範的生産者が造るSO2無添加ブラン・ド・ノワール。洋梨やリンゴ、シトラスを思わせるアロマと、ピノ・ノワール由来の膨らみのある果実味が特徴。



① **J.W.C LIBRARY [B2F]**
イチローズモルトワイン ウッドリザーブ & ペリエ ジュエ ベル エポック 2本セット
42,000円

老舗シャンパーニュメゾンのプレステージ・キュヴェと、人気蒸留所による国産ウイスキーをセットに。ホームパーティーの手みやげにすれば、喜ばれること間違いなし。

GINZA SIX限定 [限定20セット]

② **Montenegro Wine Shop [B2F]** 期間限定のポップアップショップ ※2023年11月28日(水)~2024年1月7日(日)
モンテネグロ厳選赤ワイン ヴラディカ
6,050円

モンテネグロワイナリー「Plantaze(プランタージュ)」の60周年を記念した1本。モンテネグロ原産のヴラナツ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルローを使ったミディアムフルボディ。

③ **GRAND CRU CAFÉ GINZA [13F]**
NATURE CAFÉ「コトワ農園 ワイニー ナチュラル 2019」焙煎豆100g入り ハーフボトル
22,000円

栽培から精選まで人工的な手法と近代的な技術を可能な限り遠ざけて作られた珠玉のコーヒー豆。熟成させたシェリー酒や洋菓子のサヴァランのような深い味わいに。

GINZA SIX限定

④ **Signature [B2F]**
バッキンガム・パレス・ジン & バッキンガム・パレス・スロージン プラチナ・ジュビリーのトーション3点セット
28,600円

バッキンガム宮殿で作られたバッキンガム・パレス・ジンとスロージン、「プラチナ・ジュビリー」ロゴ入りのトーションをセットに。大切な方へのギフトにもおすすめ。

GINZA SIX限定 [限定10セット]

⑤ **EATALY [6F]**
フランチャコルタ DOCG キュヴェ・プレステージ・エディツィオーネ
6,380円

フランチャコルタの最高峰の造り手といわれる「カ デル ボスコ」が30年を費やし造り上げた逸品。香り高いフレッシュさ、そして複雑味を帯びた味わいが印象的。

★選ぶのも楽しい、クリスマスにぴったりのプチギフト。

人と会う機会が多くなるこのシーズンの手土産。幸せな気持ちを分かち合うクリスマスにふさわしいギフトをご提案します。



マカロン6個入り

CAFÉ DIOR by LADURÉE [4F]
4,000円

〈ディオール〉を象徴する“カナージュ”や“CD”などを〈ラデュレ〉のバステルカラーで描いた限定マカロンボックス。愛らしい存在感で、喜ばれること間違いなし。



アドベントカレンダー

ISHIYA G [B2F]
2,700円

「サク ラング・ド・シャ」やチョコレート、クッキーなどブランドで人気のお菓子を詰め込んだアドベントカレンダー。クリスマスまでの日々がさらに楽しいものに。

★大切な人と一緒に楽しみたい、スペシャルディナー

GINZA SIX の人気レストランが腕によりをかけて提供する、クリスマス時期だけの特別メニューやスペシャルコース。



クリスマスディナーコース
ビストロ オザミ [6F]
15,000円

アミューズ、オマール海老と冬野菜のテリーヌ、蝦夷アワビと真鯛のソテー、黒毛和牛のサーロインステーキ、デザートが付いた限定コース。厳選食材を使ったビストロ料理はクリスマスにぴったり。



クリスマスコース
家寶 跳龍門 [6F]
24,200円(サービス料込)

上湯スープのゼリーに燕の巣やキャビアをあしらったアミューズ、伊勢エビの中華風茶碗蒸し、ヨシキリザメの尾びれを使ったフカヒレ姿煮など、厳選した食材を贅沢に使った全9品のスペシャルコース。



聖夜
日本橋 鰻 伊勢定 ～蓮～ [13F]
16,335円(サービス料込)
[1日限定20食]

日本橋で50年の伝統を守るうなぎの名店。冬の彩りを感じる前菜に始まりお造り、白焼き、煮物、鰻重、水菓子で締める6品のコース。白焼きは、もみじおろしとポン酢でさっぱり味わうクリスマス仕様。

※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。

■期間限定のポップアップショップ・イベント情報

▼抹茶共和国 Matcha Republic / マッチャキョウワコク マッチャリパブリック [B2F]

今年6周年を迎えた抹茶共和国 Matcha RepublicがGINZA SIXに初登場。ブランドを代表するプロダクト『抹茶インク プレミアム抹茶ラテ』や主役級スイーツの贅沢コラボ『茶壺の抹茶ティラミス』『抹茶フィナンシェ』などが店頭に並びます。また、本POP UPでは、新商品『TEA FINANCIER』を先行発売。抹茶×ピスタチオ、紅茶×オレンジピールなど、お茶と厳選した素材が織りなすプレミアムなフィナンシェをこの機会にぜひご賞味ください。

【展開期間】 2023年10月31日(火)～11月26日(日)



MR
Matcha Republic
抹茶共和国

▼Montenegro Wine Shop / モンテネグロ ワイン ショップ [B2F]

アドリア海に面した小さなワイン大国「モンテネグロ」のワインがGINZA SIXに登場。ヨーロッパ最大のブドウ栽培の面積を誇るワイナリー『Plantaze(プランタージュ)』の上品なワインをご紹介します。立ち飲みスペースもご用意。ぜひお立ち寄りください。

【展開期間】 2023年11月28日(火)～2024年1月7日(日)



▼銀座 蔦屋書店 / ギンザ ツタヤショテン [6F]

京都生まれのジュエリーブランドKAORU。古き良きものにインスパイアされながら、独自の価値観で生み出されるジュエリーは、日常に華やぎを添える洗練されたデザインが魅力です。クリスマスまでの1ヶ月にわたり開催される今回のフェアでは、最新作の桜モチーフのアクセサリーを先行販売。

【展開期間】 2023年11月28日(火)～12月25日(月)



▼Artglorieux GALLERY OF TOKYO / アールグロリュウ ギャラリー オブ トーキョー [5F]

「GINZAで見つける人生の宝物」をコンセプトに、時空を超えて、輝き続けるアートを発信しているアールグロリュウ。今年のホリデー期間は、「The Stars～冬の夜空の星々～」として、個性豊かな国内作家のアートが集結。主な出品作品:長野剛、伊豫田晃一、山本雄三、亀井徹、黒木美都子、丁子紅子、丸山純奈、王子駿 他

【展開期間】 2023年11月30日(木)～12月6日(水)



<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

クリスマスパーティーが華やぐ、3つのスペシャルセレクト。

**OSMIC FIRST[B2F]****豪華ディナーセット**
20,000円

甘さと品質にこだわったフルーツミニトマトブランドによるクリスマス限定ディナーセット。前菜からデザートまで、全7品のフルコースすべてにこだわりのトマトを使用。解凍したら盛り付けるだけの手軽さで、本格派のおいしさを楽しむことができる。

予約期間・販売期間：11月20日～12月25日まで
 予約方法：店頭、電話
 受渡方法：店頭、配送（送料別）
 販売数量：期間中20セット限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト

**AROMA TRUFFLE[B2F]**

アロマ ブラックサマートリュフチップス&
 ポップコーン セット 7,238円
 トリュフバター 150g 4,320円
 トリュフ塩 45g 1,980円
 トリュフオイル 250ml 5,980円

イタリア・ウンブリア州の最高級ブラックサマートリュフを使って香りを最大限に引き出したアイテムは、パーティーシーンにぴったり。アルコールとともに楽しみたいチップス&ポップコーンをはじめ、ディナーの味わいを引き立てる調味料など幅広くラインナップ。

(写真中央) アロマ ブラックサマートリュフチップス&ポップコーン セット
 (写真左下) トリュフバター
 (写真下) トリュフ塩
 (写真右上) トリュフオイル

GINZA SIX限定

テイクアウト

**Signature[B2F]**

GRAFFサンライズブリュット&
 シャンパングラス&トーション 3点セット
 23,780円

クリスマスマカロンとNOVAキャビアセット
 19,800円

英国王室ブランドのワインやウイスキー、国産キャビアなど世界の逸品が揃うセレクトショップ。ハイジュエラー「GRAFF」のスパークリングワインとシャンパングラス、ロゴ入りトーションのセット。

予約期間：12月16日～12月25日まで
 販売数量：3点セット 期間中20セット
 マカロンとキャビアセット 期間中30セット

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト

※写真は「GRAFFサンライズブリュット&シャンパングラス&トーション 3点セット」です

クリスマスムードを盛り上げるスペシャルなケーキ。


アルノー・ラエール パリ[B2F]
プッシュド ノエル マロンポワール
5,200円

パリの最優秀パティスリーに選出されたブランドのクリスマスケーキは、プッシュド ノエルをベースにしたスペシャルティ。ノエルの中にはフランス産のムースと洋梨のジュレ、ワイルドペッパーがアクセントに。

予約期間: 12月15日まで
 予約方法: 店頭
 受渡期間: 12月18日～12月25日まで
 受渡方法: 店頭
 サイズ: 約縦8×横12×高さ9cm

期間限定

テイクアウト


マーロウ[B2F]
クリスマスパーティープリン
5,832円

人気の「北海道フレッシュクリームプリン」6個分、総重量2kgのパーティー仕様。別添えのカaramelソースをたっぷりかけて味わいたい。限定デザインの容器やもみの木の焼き目にも注目。

予約方法: 店頭、電話 ※3日前までに要予約
 受渡期間: 12月1日～12月25日まで
 受渡方法: 店頭、配送
 サイズ: 約直径21×高さ7cm

期間限定

テイクアウト


MERCER bis GINZA[B2F]
ストロベリーホワイト Xmasシフォンケーキ
6,500円
生キャラメル Xmasシフォンケーキ
4,800円

卵白と米粉を使い、ふわもち&甘さ控えめに仕上げた生キャラメルシフォンケーキが、クリスマス仕様のデコレーションになって登場。ほどよいサイズと軽い食感だから、両方買って食べ比べても。

予約期間: 12月15日まで
 予約方法: 店頭
 受渡期間: 12月22日～12月25日まで
 受渡方法: 店頭
 販売数量: ストロベリーホワイト Xmasシフォンケーキ
 期間中80台限定
 生キャラメル Xmasシフォンケーキ
 期間中120台限定
 サイズ: 各約直径15×高さ7.5cm

(写真左)ストロベリーホワイト Xmasシフォンケーキ
 (写真右)生キャラメル Xmasシフォンケーキ

期間限定

テイクアウト


パティスリー GIN NO MORI[B2F]
クリスマスプディング
2,700円

イギリスの伝統的なクリスマスプディングのレシピをアレンジ。八角やシナモンをはじめとするスパイスを効かせた生地に、木の实、洋酒に漬けた果物などの森の恵みをたっぷりトッピングしました。

予約期間: 11月11日～
 予約方法: 店頭
 受渡期間: 12月1日～12月25日まで
 受渡方法: 店頭
 販売数量: 期間中100台限定
 サイズ: 約縦10×横10×高さ3cm

期間限定

テイクアウト


麻布野菜菓子[B2F]
葛とチョコの焼き浮島
3,456円

サイズ: 約縦5×横20×高さ5cm
 スイートチョコでコーティングし、葛のチップスとアラザンを散らしてクリスマスらしく仕上げた和風パウンドケーキ。チョコの風味を生かした生地の中には角切りのドライ葛と和風生チョコあんが。

予約期間: 11月24日～12月15日まで
 予約方法: 店頭、電話
 受渡期間: 12月1日～12月25日まで
 受渡方法: 店頭

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト


FRANCK MULLER PÂTISSERIE[2F]
和栗のモンブラン
12,960円

上品な甘みの和栗を使用した予約限定販売のモンブラン。和栗の風味を引き出す「焼き」と「蒸し」の栗ペーストやキャラメルソース、生クリームに、10個以上の大粒和栗を並べて豊かな風味と食感を追求。

予約方法: 店頭、電話 ※5日前までに要予約
 受渡方法: 店頭
 サイズ: 約縦15.5×横15.5×高さ6cm

GINZA SIX限定

テイクアウト


Viennoiserie JEAN FRANÇOIS[B2F]
クリスマスタルト ～グルテンフリー～
3,780円

米粉を使用したグルテンフリーのタルトの上には、カスタードクリームとフルーツがたっぷり、タルトも軽い味わいで、大ぶりのフルーツは食べ応えがあるから、甘いものが苦手な方にもおすすめ。

予約期間: 11月末頃～12月21日まで
 予約方法: 店頭、電話
 受渡期間: 12月22日～12月25日まで
 受渡方法: 店頭
 サイズ: 約直径16cm

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト


パティスリー パブロフ[B2F]
ネージュ
6,804円

クリスマスキャンドルをイメージした愛らしいスクエア型ケーキ。ホワイトチョココースの中には、チョコレート生地や2種類のガナッシュチョコムース、ビスキュイショコラなど8層のおいしさが。

予約方法: 店頭、電話
 受渡期間: 12月22日～12月25日まで
 受渡方法: 店頭
 販売数量: 期間中10台限定
 サイズ: 約縦17×横17×高さ12cm

期間限定

テイクアウト


THE GRAND GINZA[13F]
莓のミルフィーユ
7,000円

約50年にわたり親しまれてきた「銀座マキシム・ド・パリ」のレシピで再現した人気の一品。さくさくのパイ生地の間に、たっぷりの莓とコンポートの香りが漂うカスタードクリームを挟みました。

予約方法: 電話 ※前日までに要予約
 受渡方法: 店頭(12:00～19:00)
 サイズ: 約縦11×横16×高さ12cm

GINZA SIX限定

テイクアウト

おうちでプロのおいしさを。テイクアウトできる名店の一皿。



OSMIC FIRST[B2F] クリスマススペシャルセット 20,000円

糖度11度でフルーツのような甘さのミニトマト、見た目もおしゃれな糖度15度無添加トマトジュース、ご自宅で手軽にレストランの味わいを楽しめるフローズンフード5品を組み合わせたお得なセット。

予約期間・販売期間：11月20日～12月25日まで
予約方法：店頭、電話
受渡方法：店頭、配達(送料別)
販売数量：期間中20セット限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



ピオセボン[B2F] 秋川牧園 3種のハーブ香る丸どり(1羽約2.2kg) 5,379円

飼料にこだわりストレスのない環境で育った山口県「秋川牧園」の鶏肉をまるごと使ったローストチキン。独自にブレンドした3種のハーブソルトで味付けし、じっくり香ばしく焼き上げました。

予約期間：12月10日17:00まで
予約方法：店頭
受渡期間：12月22日～12月25日11:00～19:00まで
受渡方法：店頭

期間限定

テイクアウト



萩野屋[B2F] 上州牛のローストビーフ 6,000円

群馬県のブランド牛「上州牛」を使ったローストビーフ。モモ肉の中でも霜降りが細かく、部位本来の風味が楽しめる希少部位イチボを使って仕上げました。自家製のタレにからめて召し上がれ。

予約期間：12月初旬～12月22日まで ※3日前までに要予約
予約方法：店頭、電話、メール
受渡期間：12月初旬～12月25日まで
受渡方法：店頭
販売数量：各日5個限定

期間限定

テイクアウト



EATALY[6F] ラザニア(4人前) 5,680円

店内のレストランで作った味わい深いポロネーゼソースとベシャメルソースをムリーノ・マリーノ社の小麦粉を使用した生地と重ねて焼き上げました。陶器ごと温めて、アツアツをどうぞ。

予約期間：11月15日～12月22日まで
予約方法：店頭、電話 ※3日前までに要予約
受渡方法：店頭
販売数量：期間中30個限定

期間限定

テイクアウト

※写真はイメージです(容器のデザインは画像と異なります)

大切な人々と楽しみたい、とっておきドリンク。



いまでや銀座[B2F]

キャメルファーム ピノ・ノワール
プライベート リザーヴ 2019
11,000円

北海道余市町の冷涼な気候で栽培されたピノ・ノワールを厳選して樽熟成。心地よい余韻が続くエレガントな赤ワインは、牛肉の赤ワイン煮、鮑バターなどとぴったり。

販売数量:30本限定

テイクアウト



ピオセボン[B2F]

ドラビエ プリュエット ナチュラル サンズフル
10,538円

自然派シャンパーニュの模範的生産者が造るSO2無添加ブラン・ド・ノワール。洋梨やリンゴ、シトラスを思わせるアロマと、ピノ・ノワール由来の膨らみのある果実味が特徴。

テイクアウト



ワインショップ・エノテカ[B2F]

ルイ・ロデレール コレクション 244
9,900円

世界最高峰のシャンパーニュメゾン「ルイ・ロデレール」が2019年ヴィンテージのブドウをベースにブレンド。上品な果実味と伸びやかな酸を備えたエレガントな印象。

テイクアウト



J.W.C LIBRARY[B2F]

イチローズモルトワイン ウッドリザーヴ &
ペリエ ジュエ ペル エポック 2本セット
42,000円

老舗シャンパーニュメゾンのプレステージ・キュヴェと、人気蒸留所による国産ウイスキーをセットに。ホームパーティーの手みやげにすれば、喜ばれること間違いなし。

予約期間:11月10日～
販売期間:12月25日まで
予約方法:電話
受渡方法:店頭
販売数量:期間中20セット限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



Montenegro Wine Shop[B2F]

モンテネグロ厳選赤ワイン ヴラディカ
6,050円

モンテネグロワイナリー「Plantaze (プランターージュ)」の60周年を記念した1本。モンテネグロ原産のヴラナツツ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローを使ったミディアムフルボディ。

販売数量:期間中50本限定

期間限定

テイクアウト



Signature[B2F]

パッキンガム・パレス・ジン &
パッキンガム・パレス・スロージン
プラチナ・ジュビリーのトーション3点セット
28,600円

パッキンガム宮殿で作られたパッキンガム・パレス・ジンとスロージン、「プラチナ・ジュビリー」ロゴ入りのトーションをセットに。大切な方へのギフトにもおすすめ。

販売数量:10セット限定

GINZA SIX限定

テイクアウト



EATALY[6F]

フランチャコルタ DOGG
キュヴェ・プレステージ・エディツィオーネ
6,380円

フランチャコルタの最高峰の造り手といわれる「カ デル ポスコ」が30年を費やし造り上げた逸品。香り高いフレッシュさ、そして複雑味を帯びた味わいが印象的。

テイクアウト



GRAND CRU CAFÉ GINZA[13F]

NATURE CAFÉ
「コトワ農園」ワイニー ナチュラル 2019
焙煎豆100g入り ハーフボトル
22,000円

栽培から精選まで、人工的な手法と近代的な技術を可能な限り遠ざけて作られた珠玉のコーヒー豆。熟成させたシェリー酒や洋菓子のサヴァランのような深い味わいに。

GINZA SIX限定

テイクアウト

選ぶのも楽しい、クリスマスにぴったりなプチギフト。



Tea Forté[B2F]

WARMING JOY TEA TREE
2,808円

インパクトのあるツリー型パッケージの中に、人気の「ラズベリーガナッシュ」をはじめこの季節にぴったりな4種の季節限定フレーバーティーをアソート。各種1個入り。

販売期間：12月末まで
販売数量：数量限定

期間限定

テイクアウト



甚五郎[B2F]

和柄クリスマスパッケージ 伝統塩バター
450円

和柄クリスマスパッケージ ジュエリーハート 450円

カラフルなざらめ糖をちりばめた「ジュエリーハート」と、バターの風味豊かな「伝統塩バター」がクリスマス仕様のパッケージになってお目見え。プチギフトに最適です。

販売期間：12月25日まで

期間限定

テイクアウト



綾farm[B2F]

セミドライフルーツ クリスマス限定 8種ミックス
1,350円

選りすぐった国産の完熟果実をていねいに乾燥熟成し、しっとり柔らかな食感に仕上げたドライフルーツは、甘味たっぷり。クリスマス限定の中着パッケージにも注目。

販売期間：12月上旬～12月25日まで

期間限定

テイクアウト



抹茶共和国 Matcha Republic[B2F]

抹茶インク プレミアム 抹茶ラテ
730円

厳選した一番摘み石臼挽き宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶ラテ。北海道ミルクのまろやかさと宇治抹茶の風味が印象的です。インクモチーフの特製ボトルも愛らしい。

テイクアウト



SunnyHills ginza[B2F]

冬季限定セット 6個入り
2,220円

甘酸っぱい「ハйнаップルケーキ」とりんごの酸味と食感を楽しむ「りんごケーキ」をアソート。冬の装いのパッケージと数量限定の専用布袋付きでギフトにぴったり。

販売数量：数量限定

テイクアウト



覚王山フルーツ大福 弁才天[B2F]

赤と白の宝石セット 4個入り
3,200円

すっきりとした甘さの白イチゴと、真っ赤に完熟した芳醇なイチゴを使用した2種のイチゴ大福の詰め合わせ。旬のおいしさを凝縮した、食べ比べるのも楽しいセット。

販売期間：12月16日～12月25日まで
※入荷状況により、ご用意できない場合がございます。

期間限定

テイクアウト



ISHIYA G[B2F]

アドベントカレンダー
2,700円

「サク ラング・ド・シャ」やチョコレート、クッキーなどブランドで人気のお菓子を詰め込んだアドベントカレンダー。クリスマスまでの日々がさらに楽しいものに。

販売期間：11月30日まで

期間限定

テイクアウト



KUGENUMA SHIMIZU[B2F]

クリスマスモナカBOX 8個入り
2,200円

もみの木やサンタなど、クリスマスらしいモチーフが愛らしい限定ボックス。食べる前に別添えのチョコレートあんを挟めば、作りたての香ばしさと食感豊かなもなかに。

販売期間：11月20日～12月25日まで
販売期間：期間中200個限定

期間限定

テイクアウト



CAFÉ DIOR by LADURÉE[4F]

マカロン6個入り
4,000円

〈ディオール〉を象徴する“カーナージュ”や“CD”などを〈ラデュレ〉のバステルカラーで描いた限定マカロンボックス。愛らしい存在感で、喜ばれること間違いなし。

※House of Dior Ginza内4F(入口:B1F/1F)です

テイクアウト

大切な人と一緒に楽しみたい、スペシャルディナー。



自由が丘薩山樓[B2F] フカヒレ姿煮あんかけそば 特大サイズ 3,828円

フカヒレ1枚をじっくりと鶏白湯で煮込んだ、自慢のあんかけそば。コラーゲンたっぷりの館に、良質なフカヒレの姿煮を丸ごとせた看板メニューをお楽しみあれ。

提供時間:10:30~19:45LO

イトイン



ビストロ オザミ[6F] クリスマスディナーコース 15,000円

アミューズ、オマール海老と冬野菜のテリース、蝦夷アワビと真鯛のソテー、黒毛和牛のサーロインステーキ、デザートが付いた限定コース。厳選食材を使ったビストロ料理はクリスマスにぴったり。

提供時間:11:00~15:00LO、17:00~21:00LO

提供期間:12月15日~12月25日まで

予約方法:店頭、電話

※ドリンクは別

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



Grill & PUB The NICK STOCK[6F] Premium X' mas course 11,000円

骨付きトマホークステーキをメインに、タルタルとカルパッチョの前菜、チーズケーキ、乾杯にぴったりなスパークリングワインが付いたコース。クリスマスならではの華やかで贅沢なメニューです。

提供時間:16:00~21:00LO

提供期間:12月1日~12月25日まで

予約期間:12月24日まで ※前日までに要予約

予約方法:店頭、電話

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



TEPPANYAKI 10 GINZA[6F] Xmasコース 30,000円(サービス料込)

目の前で焼いてくれるパフォーマンスも楽しい鉄板焼き専門店。クリスマスディナーにぴったりの豪華絢爛なコースは、蟹やウニ、伊勢エビ、アワビ、キャビア、黒毛和牛など、贅沢な食材が盛りだくさん。

提供時間:17:30~21:30LO

提供期間:12月23日~12月25日まで

予約期間:12月23日まで ※2日前までに要予約

予約方法:店頭、電話

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



Ironbark Grill & Bar[6F] X' mas2023ディナーコース 19,800円(サービス料込)

モダン・オーストラリア料理の真髄を堪能できるスペシャルコース。メインの黒毛和牛ステーキを含む全6品の構成で別料金にてビッグサイズシャンパンを付けることも可能。

提供時間:17:30~21:00LO

提供期間:12月23日~12月25日まで

予約期間:前日10:00までに要予約

予約方法:店頭、電話

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

期間限定

イトイン

写真はイメージです



魚とごはん 黒座椿亭[6F] 冬の贅沢かに土鍋ごはんコース 11,000円

新鮮な魚と日本酒の店。店で人気の土鍋ごはんを冬仕様に旬のかにをたっぷり使って炊き上げました。先付、前菜盛り合わせ、お刺身盛り合わせ、焼き物、揚げ物がセットに。

提供時間:17:00~20:00LO

提供期間・予約期間:2月頃まで ※前日12:00までの要予約

予約方法:電話

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



銀座月や[6F] 月やディナーセット 3,300円

低温調理で炊きあげたクリアな豚骨ラーメンが人気の店。シウマイや博多たらこ飯などの定番メニューを少しずつ盛り合わせたセットは、ほどよいボリュームがうれしい。

提供時間:17:00~22:00LO

提供期間:12月1日~12月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



家寛 跳龍門[6F] クリスマスコース 24,000円(サービス料込)

上湯スープのゼリーに燕の巣やキャビアをあしらったアミューズ、伊勢エビの中華風茶碗蒸し、ヨシキリザメの尾びれを使ったフカヒレ姿煮など、厳選した食材を贅沢に使った全9品のスペシャルコース。

提供時間:11:00~15:00LO、17:30~21:30LO

提供期間:12月21日~12月25日まで

予約期間:12月25日まで

予約方法:店頭、電話

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



EATALY LA GRIGLIA[6F] クリスマスコース 12,000円

和牛のフィレ肉と鴨胸肉のグリルをメインにしたコース。前菜のサーモンとホタテのタルタル、トリュフのタヤリン(パスタ)はクリスマス限定なので、この機会にぜひ。デザートにはバネッtoneがっ。

提供時間:11:00~21:00LO

提供期間・予約期間:11月15日~12月25日まで

予約方法:店頭、電話

販売数量:数量限定

※ドリンクは別

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



日本橋 鯉 伊勢定 ~蓮~[13F] 聖夜 16,335円(サービス料込)

日本橋で50年の伝統を守るうなぎの名店。冬の彩りを感じる前菜に始まりお造り、白焼き、煮物、鰻重、水菓子で締める6品のコース。白焼きは、もみじおろしとポン酢でさっぱり味わうクリスマス仕様。

提供時間:11:00~20:30LO

提供期間・予約期間:12月25日まで

予約方法:店頭、電話

販売数量:1日20食限定

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン



つきじ鈴富[13F] クリスマス特別コース 36,300円(サービス料込)

鯨専門の仲卸直営による江戸前寿司が楽しめる。鯨のシャトーブリアンとも称される稀少部位「鯨の背(せ)上(かみ)の炙り」がついた特別コース。口のなかでほろりと崩れる濃厚なおいしさを堪能したい。

提供時間:11:00~13:00LO、17:30~20:00LO

提供期間:12月1日~12月25日まで

予約期間:12月22日まで ※3日前までに要予約

予約方法:店頭、電話

GINZA SIX限定

期間限定

イトイン